



EDITAL DE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0002/2025 – PMSC

REGISTRO DE PREÇOS Nº 0001/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025

CÓDIGO DE REGISTRO TCE: E4D736E93FAA6649017079834E45EDF2B3B6A73A

O MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 85.997.237/0001-41, representado neste ato pelo Prefeito Municipal **CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER**, e mediante o/a Pregoeiro (a) Oficial, nomeado pelo Decreto Municipal nº 1.812/2025 de 09/01/2025 no uso de suas atribuições, comunica aos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/06, Decreto Municipal nº 1.695/23, subsidiariamente pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente Edital.

PREGÃO ELETRÔNICO	
INFORMAÇÕES DE DATA E HORA	
DATA INICIAL PARA ENVIO DE PROPOSTAS	05/02/2025 – 08:00h – Horário de Brasília
DATA FINAL PARA ENVIO DE PROPOSTAS	14/02/2025 – 09:00h – Horário de Brasília
DATA PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA	14/02/2025 – 09:01h – Horário de Brasília
DATA PARA INÍCIO DA DISPUTA DE LANCES	14/02/2025 – 09:01h – Horário de Brasília
INFORMAÇÕES DE ACESSO E OBTENÇÃO DO EDITAL	
ENDEREÇO DA SESSÃO PÚBLICA/DISPUTA DE PREÇO	www.portaldecompraspublicas.com.br
ACESSO AO EDITAL	www.portaldecompraspublicas.com.br www.santacecilia.sc.gov.br www.pncp.gov.br www.diariomunicipal.sc.gov.br
CONSULTAS/ESCLARECIMENTOS	www.portaldecompraspublicas.com.br
INFORMAÇÕES GERAIS DA LICITAÇÃO	
REGISTRO DE PREÇOS	SIM
FORMA DE JULGAMENTO	MENOR PREÇO POR ITEM
FORMA DE FORNECIMENTO	PARCELADA – CONFORME DEMANDA
CONTRATO/VIGÊNCIA	NÃO
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/VIGÊNCIA	SIM
LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MEI, ME OU EPP	SOMENTE PARA OS ITENS COM VALOR TOTAL ESTIMADO ATÉ R\$ 80.000,00
MODO DE DISPUTA	ABERTO
INTERVALO MÍNIMO DE DIFERENÇA DE VALORES ENTRE OS LANCES	R\$ 0,01

1. DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por finalidade o registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar nos centros de educação infantil e escolas da rede municipal de ensino, visando ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme as disposições da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. A contratação tem como prioridade assegurar a qualidade da alimentação escolar servida aos alunos, proporcionando melhores condições de nutrição, saúde,



aprendizagem e rendimento escolar.

1.2 - A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência (Anexo II) facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

2. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

2.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não o fizer até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, ou seja, até o dia 11/02/2025 (sexta-feira), às 17:00h).

2.2 - Será admitida a Impugnação do Edital por intermédio de meio eletrônico, através da PLATAFORMA ELETRÔNICA: www.portaldecompraspublicas.com.br, "Acesso Identificado", ou através de peça original protocolada por meio físico, junto ao Departamento de Licitações do Município (Rua João Goetten Sobrinho, nº 555 - Centro – Santa Cecília - SC, CEP nº 89.540-000).

2.3- Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir, no prazo de 3 (três) dias úteis, sobre a Impugnação interposta no que se refere aos procedimentos de Licitação e a equipe técnica, no que tange, as avaliações dos produtos, normas e outros temas que não sejam de responsabilidade do(a)Pregoeiro(a).

2.4- Se procedente e acolhida a Impugnação do Edital, seus vícios serão sanados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto, quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

2.5 - É vedada a utilização de impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da licitação. Identificado tal comportamento poderá o pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.

2.6 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio da Plataforma do Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.6.1 - O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e seus anexos.

2.7 – As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no edital.

2.8 – As respostas aos pedidos de esclarecimentos e julgamento da impugnação vincularão os participantes e a administração e serão divulgadas pelo sistema, podendo ainda serem divulgadas por e-mail, site oficial e publicação na imprensa oficial.

2.9- Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, aquele que os aceitando sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de impugnação.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 – O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na Plataforma do Portal de Compras Públicas, que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2 – O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.



3.4 – O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na Plataforma do Portal de Compras Públicas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.6 – A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.7 - O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante participante do certame, que pagará ao provedor do sistema eletrônico, o equivalente ao plano escolhido e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

4 DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1– Poderão participar deste Pregão, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

4.2– Será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e para o Microempreendedor Individual – MEI, nos limites previstos pela Lei Complementar nº 123, de 2006 e observadas as disposições constantes do art. 4º, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021, de acordo com o objeto da contratação.

4.3 – NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO

4.3.1 - Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos, ou ainda legislação específica ao objeto ora contratado.

4.3.2 - 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.

4.3.3 - 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.

4.3.4 - Pessoa física ou jurídica que tenha sido declarada inidônea, suspensa ou impedida para participar de licitação ou contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, em quaisquer de seus órgãos, ainda que descentralizados.

4.3.5 – 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.

4.3.6 – Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/1976, concorrendo entre si.

4.3.7 - 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.



4.3.8 - Empresa sob falência, que se encontra sob concurso de credores, em dissolução, em liquidação, ou em recuperação judicial e/ou extrajudicial, que não apresente, durante a fase de habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiros estabelecidos neste edital.

4.3.9 - Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Prefeitura de Santa Cecília/SC.

4.3.10 – Agente público do Município de Santa Cecília.

4.4 - O impedimento de que trata o subitem 4.3.4 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.

4.5- A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.3.2 e 4.3.3 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.

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

4.7 - O disposto nos subitens 4.3.2 e 4.3.3 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.

4.8 - 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 Federal nº 14.133/2021.

4.9 - A vedação de que trata o item 4.3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação, na qualidade de profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.10 - A não observância das vedações deste item é de inteira responsabilidade dos licitantes que, pelo descumprimento se sujeitam às penalidades cabíveis.

4.11 – A participação, em licitação, de pessoa jurídica reunida em consórcio e dos profissionais organizados sob a forma de cooperativa, está condicionada a observância dos ditames preconizados pelo art. 15 e art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.12- A participação neste processo será considerada como evidência de que o licitante examinou os documentos deste edital e seus anexos e que aceita todas as condições estabelecidas.

4.13 – O prazo para credenciamento encerra-se no momento da abertura da sessão eletrônica.

5 - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

5.1 - O Pregão, na forma Eletrônica, será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) no Portal do Compras Públicas.

5.2 – A Sessão eletrônica e os demais Atos Administrativos serão conduzidos pelo Município de Santa Cecília-SC, por intermédio de seu(ua) Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para plataforma digital constante da página eletrônica do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).



6 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

6.1 – O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

6.2 - As propostas deverão ser cadastradas no sistema eletrônico (www.portaldecompraspublicas.com.br), podendo ser enviadas, substituídas e excluídas até a data e hora previstas para recebimento da proposta.

6.3 - O acompanhamento do Sistema Eletrônico é responsabilidade do Fornecedor para todas as fases do presente Procedimento Administrativo.

7 - DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1 O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), como auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a)** Conduzir e coordenar a sessão pública da licitação;
- b)** Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos seus anexos, além de requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
- c)** Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- d)** Verificar a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no edital, em relação à proposta mais bem classificada;
- e)** Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- f)** Dirigir a etapa de lances;
- g)** Verificar e julgar as condições de habilitação;
- h)** Encaminhar à equipe de apoio os documentos de habilitação, caso verifique a possibilidade de sanear erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos nem sua validade jurídica e os documentos relativos aos procedimentos auxiliares previstos no art. 78 da Lei n. 14.133/2021;
- i)** Negociar, quando for o caso, condições mais vantajosas com o primeiro colocado;
- j)** Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;
- k)** Indicar o vencedor do certame; solicitar, a qualquer tempo, manifestação do órgão de assessoramento jurídico do município ou do controle interno; e
- l)** Encaminhar o processo devidamente instruído, após encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior.

8 - DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

8.1 – Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis e de responsabilidade única do Usuário, obtidas junto a Plataforma do Portal de Compras Públicas.

8.2 - A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do Usuário ou por iniciativa da Plataforma do Portal de Compras Públicas.

8.3 – É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Plataforma do Portal de



Compras Públicas ou ao Município de Santa Cecília a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.4 - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados, a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico, bem como a aceitabilidade no que se refere as regras dos editais eletrônicos que escolher participar.

9 - DA PARTICIPAÇÃO

9.1 - A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação exigidos na forma do Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

9.2 - Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.3 - A participação do licitante nesta Licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital, e obrigará o proponente vencedor a entrega dos itens nas condições, locais e prazos definidos.

10 - DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

10.1 - O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento dos requisitos previstos no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, lances e aceitação das regras de cumprimento de suas obrigações.

10.2 - O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

10.3 - No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas, no campo próprio, as especificações, preços unitário e totais de todos os itens ofertados.

10.4 - O objeto deverá estar total e estritamente dentro das especificações contidas para o Edital.

10.5 - As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

10.6 - O licitante deverá indicar, sem se identificar, a marca e quando necessário o modelo e/ou fabricante do produto ofertado, exceto para serviços. Serão aceitos somente uma marca e modelo para cada item.

10.6.1 - Fica vetada a identificação da licitante em qualquer campo da proposta, tal como timbres, abreviações (relacionadas a empresas), telefones e etc.

10.6.2 - Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital e nas demais legislações brasileiras.

10.6.3 - Em caso de omissão da marca e/ou modelo do produto ofertado, o pregoeiro aceitará as propostas e colherá, após a fase de lances, do licitante melhor classificado, as informações referentes aos dados faltantes.

10.7 - O licitante deverá observar que quando a forma de julgamento for por lotes, deverá cotar preço para todos os subitens do lote, sob pena de terem sua proposta desclassificada por estar incompleta prejudicando assim o julgamento.

10.8 - Para composição do preço unitário e total, os participantes deverão considerar até 02 (dois) dígitos após a vírgula. No fornecimento posterior, a totalização do pedido contabilizado (total da



Nota Fiscal) será de dois dígitos após a vírgula. Se houver algum dígito a mais, não importa a quantidade, este será desconsiderado.

10.9 - Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, encargos sociais inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortúnica do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta Licitação.

10.10 – No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio Plataforma do Portal de Compras Públicas, que:

- a)** Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b)** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c)** 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 Federal;
- d)** 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;
- e)** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

10.10.1 - O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.10.2 – O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte, micro empreendedor individual ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio da Plataforma do Portal de Compras Públicas, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.10.2.1 - No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

10.10.2.2 – Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

10.11 - A falsidade da declaração de que trata os itens acima sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste Edital.

10.12 – A validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura desta licitação.



10.12.1 - Caso haja omissão, na proposta, dos prazos de sua validade e/ou de garantia, aplicar-se-ão os prazos estipulados neste edital.

10.12.2 - O prazo de validade da proposta de preços ficará suspenso quando ocorrer qualquer recurso, até a decisão do mérito.

10.13 - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada. Após a data limite, não poderá haver desistência da proposta, salvo aceitação de justificativa pelo Município de Santa Cecília.

10.14 - A sessão poderá ser suspensa pelo pregoeiro a qualquer momento para análise e conformidade das propostas.

10.14.1 - Após a suspensão da sessão pública, o pregoeiro enviará, via chat, mensagem aos licitantes informando a data e o horário previsto para o início da oferta de lances.

10.15 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento da etapa de lances.

10.16 - A apresentação de proposta importa no compromisso, pelo licitante, como cumprimento dos respectivos métodos de controle de qualidade e da sistemática de certificação de conformidade, existentes atualmente, e qualquer incremento que seja realizado pelas entidades de controle do objeto desta Licitação, não importará em custos a mais para o contrato, mesmo que a licitante precise entregar produto de melhor qualidade.

11. DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA

11.1 - A abertura da sessão eletrônica, conduzida pelo pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicada no preâmbulo deste edital.

11.2 - Durante a sessão, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio da Plataforma do Portal de Compras Públicas.

11.3 - Caberá ao licitante acompanhar as operações na Plataforma do Portal de Compras Públicas durante a sessão eletrônica, ficando responsável pelo ônus de corrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

12. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1 - O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

12.2 - A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada na Plataforma do Portal de Compras Públicas, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

12.3 - A Plataforma do Portal de Compras Públicas, ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

12.4 - Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

12.5 - A qualquer tempo o pregoeiro poderá suspender a sessão para análise detalhada do objeto ofertado, quanto as especificações técnicas. Sendo os licitantes informados na sessão através de mensagem eletrônica.

12.6 - Para participação da disputa de lances não serão desclassificadas as propostas de preços com o valor acima do estimado, porém para adjudicação os valores finais vencedores serão avaliados, não sendo possível a adjudicação com preços superiores ao estimado e não justificados.

13. DA FASE DE LANCES

13.1 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que



os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio da Plataforma do Portal de Compras Públicas.

13.2 - O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

13.3 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

13.4 - O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

13.5 – Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

13.6 - Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

13.7 - Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

13.8 - Se ocorrer à desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e a Plataforma do Portal de Compras Públicas permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

13.9 - No caso de desconexão por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão eletrônica será suspensa e reiniciada 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes.

14. DO MODO DE DISPUTA

14.1 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

14.2 - 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.

14.3 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

14.6 – O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro(a) a cerca da aceitação do lance de menor valor.

14.7 – O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, acarretará nas sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e neste Edital, podendo o Pregoeiro(a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

14.8 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender



às exigências habilitatórias, o Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro(a) poderá negociar como participante para que seja obtido preço melhor.

14.9 - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

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

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

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

14.11 – Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço que foi habilitado.

14.12 - Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, o Pregoeiro (a) aplicará os critérios para o desempate em favor da ME/EPP, desde que o fornecedor tenha declarado esta opção no Cadastramento junto a Plataforma do Portal de Compras Públicas. Após o desempate, o pregoeiro poderá, ainda, negociar um melhor preço caso não atinja o valor de referência definido pela administração pública. Se aceita a referida diminuição para o valor estimado, a licitante será declarada vencedora no Pregão, do contrário, poderá ser negociado valor com as empresas subsequentes.

14.13 - Será concedido prioridade de contratação nas situações em que as ofertas apresentadas pelas **microempresas e empresas de pequeno porte** sejam **iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço;**

14.13.1 - Terá o direito de ofertar o primeiro lance do desempate, a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte que estiver com preço imediatamente anterior ao da primeira empresa previamente classificada, conforme divulgado no chat.

14.13.2 - Caso oferte o lance de desempate, este deverá ser obrigatoriamente menor do que o lance ofertado pela empresa previamente classificada.

14.13.3 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

14.13.4 - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

14.13.5 - Decairá do direito de ofertar o lance a ME ou EPP que não realizar este procedimento dentro de 5 (cinco) minutos.

14.14 – Para o caso de empate entre duas ou mais propostas, excetuando-se aqui as situações de empate ficto para ME/EPP, as quais seguirão o procedimento acima, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, nesta ordem:



- a)** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b)** 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;
- c)** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;;
- d)** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

14.15 - Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- I** – Empresas estabelecidas no território do Município de Santa Cecília/SC;
- II** – Empresas estabelecidas em território regional (Região da AMURC);
- III** - Empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;
- IV** - Empresas brasileiras;
- V** - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- VI** - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

14.16 - Como critério de desempate previsto no item 14.18, alínea “c”, para efeito de comprovação de desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, poderão ser consideradas, desde que comprovadamente implementadas, políticas internas tais como programas de liderança para mulheres, projetos para diminuir a desigualdade entre homens e mulheres e o preconceito dentro das empresas, inclusive ações educativas, distribuição equânime de gêneros por níveis hierárquicos, dentre outras.

15. DA NEGOCIAÇÃO

15.1 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pela Plataforma do Portal de Compras Públicas, contra proposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

15.1.1 - 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.

15.2 – A negociação será realizada por meio da do Portal de Compras Públicas e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

16. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

16.1 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 4.3 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)** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União-TCU(TCU,CNJ, CEIS e CNEP): <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>.



b) Consulta da Certidão Negativa Correccional no site da Corregedoria-Geral da União - CGU(CGU- PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): <https://certidoes.cgu.gov.br>.

16.2 - Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.

16.3 - Verificadas as condições de participação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação e aos requisitos estabelecidos neste Edital e em seus anexos.

16.4 – Poderá ser desclassificada a proposta vencedora que:

a) Contiver vícios insanáveis;

b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

d) Não tiver em sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

e) Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

16.5 – No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

16.5.1 –A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro e de sua equipe.

16.6 - No caso de serviços de engenharia, é indício de inexecuibilidade das propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.

16.6.1 – A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro e de sua equipe.

16.6.2 – Nas contratações de obras e serviços de engenharia, será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com esta Lei.

16.7 - Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

16.8 - 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.

16.8.1- Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

16.9 - 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.

16.9.1 – O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

16.9.2 - A exemplo, 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.

16.10 – Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

16.11 - Será verificado se o licitante apresentou no sistema, 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.

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

16.13 - Após a etapa de lances, poderá ser solicitado ao licitante mais bem classificado, catálogo, ficha técnica ou amostra para análise da conformidade do objeto cotado como solicitado no edital e seus anexos.

17. DA PROPOSTA FINAL ESCRITA

17.1 - A Empresa vencedora, deverá enviar ao Pregoeiro (a), via sistema, a Proposta de Preços adequada ao último lance ofertado, após a negociação, no prazo de 02 (duas) horas, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, podendo ser utilizado o modelo constante do ANEXOIII.

17.2 - O prazo previsto para apresentação da proposta final poderá ser dilatado, devidamente justificado e a critério do pregoeiro.

17.3 – Na proposta escrita, via sistema, deverá conter:

I– o nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social), o nº do CNPJ e da Inscrição Estadual, número de telefone e e-mail;

II – datas em suas folhas, devidamente assinadas e rubricadas pelo seu representante legal;

III – nos preços propostos, a inclusão de todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, encargos sociais e inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, aquisição, transporte, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta Licitação;

IV– o prazo de validade da proposta de preços, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

V – discriminação, em moeda corrente nacional, dos preços dos itens, limitados a 02 (duas) casas decimais para os centavos;

VI– valor unitário e valor total com a quantidade estimada para cada item/subitem e o valor total global;



VII – todos os subitens devem ser cotados dentro do ITEM/LOTE proposto, sob pena de desclassificação da licitante proponente;

VIII – conter prazo de execução/entrega na forma exigida, de acordo com o Edital e seus Anexos;

IX – dados bancários, dados do representante legal, declaração de domicílio eletrônico e declaração de assinatura por certificação digital, conforme ANEXO III.

18. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

18.1 - Para habilitação dos licitantes, será exigida, exclusivamente, a documentação relativa à habilitação jurídica; qualificação técnica; habilitação fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira.

18.1.1 - Habilitação Jurídica:

I – cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;

II - ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

III - comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

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

V – caso seja representada por procurador, este deverá apresentar procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante, cópia do respectivo RG - Registro Geral e CPF/MF – Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda, a fim de comprovar os poderes do outorgante;

VI – em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009;

VII – declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (ANEXO IV);

Obs.: Se for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – EPP com problemas na habilitação, fazer constar tal ressalva, comprovando essa condição.

VIII – a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito de tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

a) Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

Comprovação de opção pelo Simples obtido através do site da Secretaria da Receita Federal <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/aplicacoes.aspx?id=21>;

b) declaração firmada pelo representante legal da empresa ou seu procurador, de não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar Federal 123/06, conforme modelo (ANEXO V).

c) os documentos relacionados nos subitens anteriores, para efeito de comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, poderão ser substituídos pela Certidão expedida pela Junta Comercial.

d) Esta Certidão terá validade até o prazo de 120 (cento e vinte) dias após o encerramento



do exercício.

18.1.2 - Qualificação Técnica:

18.1.2.1 – Não será exigido qualificação técnica para a presente contratação.

18.1.3– Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

18.1.3.1 – Inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através de Comprovante de Situação Cadastral emitido pela Receita Federal.

18.1.3.1 - Comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

18.1.3.2 - Prova de regularidade com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União.

18.1.3.3 - Prova de regularidade com a Fazenda Pública Estadual.

18.1.3.4 – Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio sede do licitante.

18.1.3.5 – Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (CRF), demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por Lei.

18.1.3.6 – Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pelo TST - Tribunal Superior do Trabalho.

18.1.3.7 - Declaração expressa de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do ANEXO IV.

18.1.4 – Habilitação Econômico-financeira:

18.1.4.1 – Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 (noventa) dias antes da data limite para apresentação das propostas, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

18.1.4.2 – No caso de empresas que estejam em recuperação judicial/extrajudicial, deverá ser apresentado:

a) Documentos que demonstre seu Plano de recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeiras estabelecidos no edital.

b) O pregoeiro e a Equipe de Apoio poderão promover diligência junto ao Poder Judiciário, para obtenção de informações atualizadas quanto ao bom andamento do plano de recuperação.

18.1.5 – **DECLARAÇÃO** emitida pela empresa atestando que não possui em seu quadro societário servidor público ou da ativa, parlamentar ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista (conforme modelo ANEXO IV).

18.1.6 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte também deverão apresentar os documentos referentes à regularidade fiscal e trabalhista. Todavia, apresentada a documentação, eventual restrição poderá ser sanada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período a critério da Administração, após a lavratura da Ata, como condição para a assinatura do contrato, na forma das Lei Complementar nº 123/06.

18.1.6.1 - A não regularização da documentação no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sendo



facultado ao Município de Santa Cecília convocar os licitantes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, ou revogar a licitação.

18.1.7 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo (a) Pregoeiro (a)/Equipe de Apoio. Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.

18.1.7.1 - Os documentos apresentados sem prazo de validade serão considerados válidos por 120 (cento e vinte) dias após a sua expedição.

18.2- Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo(s) licitante(s) vencedor(es), exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento, conforme Art. 62, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2.3 – Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio da Plataforma do Portal de Compras Públicas, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

- a) A partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo;
- b) Quando constatado pelo Pregoeiro que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos complementares a proposta exigidos no edital.

18.3 - Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

18.5 - Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.6 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

18.7 – Será verificado se o licitante declarou em campo próprio na Plataforma do Portal de Compras Públicas, sob pena de inabilitação:

- a) Que cumpra as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- b) Que não empregue menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregue menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

18.8 - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 18.2.3.



18.9- Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

18.10 – DOCUMENTOS MATRIZ/FILIAL

18.10.1-Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome do licitante, com o nº do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

- a) Se, o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar com o nº do CNPJ da matriz,ou;
- b) Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar com o CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Conjunta da Receita Federal, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto a Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório para a centralização, ou;
- c) Serão dispensados da apresentação de documentos com o nº do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidas somente em nome da matriz.

18.11– O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante.

19 – DA REABERTURA DA SESSÃO

19.1– A sessão poderá ser reaberta:

- a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão precedente ou em que seja anulada a própria sessão, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- b) Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- c) Quando houver erro por parte do pregoeiro e se faça necessário o retorno para alguma fase anterior, deste que não afete a competitividade e a legalidade do certame.

19.2– Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

19.2.3 - A convocação se dará por meio da Plataforma do Portal de Compras Públicas ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

20 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

20.1- Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 15 (quinze) minutos concedido em sessão, de forma imediata após o ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

20.2 - As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

20.3 - 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 03 (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.

20.4 – Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

20.8 – O recurso, que será único, poderá tratar de todos os atos já praticados, inclusive aprovação ou reprovação de amostras ou prova de conceito.

20.9 – A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por e-mail, publicação no site: www.santacecilia.sc.gov.br no link licitações, no Diário Oficial dos Municípios, no endereço: www.diariomunicipal.sc.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas, no endereço: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

21 – DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

21.1 - A adjudicação do objeto ao licitante vencedor e a homologação do processo serão efetuados pela Autoridade Competente.

21.2 - Homologado, o processo licitatório, pela Autoridade Competente será editada a Ata de Registro de Preços no prazo de até 10 (dez) dias úteis.

21.3 - Após a edição da Ata de Registro de Preços a fornecedora será convocada para assinar a mesma, devendo fazê-lo em até 5 (cinco) dias úteis após a convocação.

21.4- Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração da Ata de Registro de Preços, nos termos definidos pela Lei nº 14.133/2021, obedecidos aos procedimentos de habilitação referidos no item "Habilitação" do presente edital.

21.4.3- O disposto no item anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração da contratação, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos.

21.4.4 - Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

21.4.5 – Nas situações previstas no item anterior o pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante para que seja obtido melhor preço.

22 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO

22.1 - Ata de Registro de Preços não obriga o Município a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.



Constam da minuta da Ata de Registro de Preços as condições e a forma de pagamento, as sanções para o caso de inadimplemento e as demais obrigações das partes, integrando este Edital.

22.2 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

22.3 - O Município monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços dos materiais, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

22.4 - O Município convocará a fornecedora para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado está acima do preço de mercado. Caso seja frustrada a negociação para redução do preço, a fornecedora será liberada do compromisso assumido.

22.5 - Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

22.6 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

22.7 - Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

22.8 - No caso de desequilíbrio econômico-financeiro (preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, e mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta da fornecedora e aquele vigente no mercado à época do registro - equação econômico-financeira), sendo frustrada a negociação entre as partes, a fornecedora poderá ser liberada do compromisso assumido.

22.9 - Havendo negociação entre as partes, o aumento para recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do contrato somente poderá ser dado se a sua ocorrência era imprevisível no momento da licitação e se houver a efetiva comprovação do aumento pela fornecedora (requerimento, planilha de custos, documentação de suporte, etc.).

22.10 - O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

22.11 - As alterações de preços oriundos da revisão, no caso de desequilíbrio econômico financeiro, serão publicadas na imprensa oficial.

22.12 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, em razão da frustração das negociações, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observadas as disposições do Edital e da Ata de Registro de Preços.

22.13 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

22.14 - A contratação com as fornecedoras registradas, após a indicação pelo órgão gerenciador do



registro de preços, poderá ser formalizada por instrumento contratual, autorização de fornecimento ou nota de empenho de despesa, observando-se o disposto no Art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

22.15 - A fornecedora registrada poderá ser convocada para assinar contrato (se este for o caso), devendo a fornecedora firmar o respectivo instrumento em até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação via e-mail ou imprensa oficial.

22.16 - Não poderá ser emitida qualquer ordem de compra/serviço/nota de empenho, sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

23 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO REGISTRO DE PREÇOS

23.1 - O Município poderá cancelar o Registro dos(as) fornecedor(a)s e o Registro de Preços, nos casos a seguir especificados:

- a)** Quando descumprir as exigências do edital ou da respectiva ata;
- b)** Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c)** Quando a empresa der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- d)** Quando não aceitar abaixar o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- e)** Quando não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de indeferimento do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro;
- f)** Quando não cumprir por mais de 3 (três) vezes consecutivas ou alternadamente o prazo estabelecido para entrega dos materiais/execução dos serviços decorrentes da Ata de Registro de Preços e a Administração não aceitar a sua justificativa;
- g)** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial;
- h)** Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- i)** Em caso de não providenciar a entrega/execução ou providenciar com mais de 10 dias de atraso, sem apresentar justificativa ou apresentando, a Administração não aceitar a justificativa;
- j)** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021;
- k)** Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;
- l)** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;
- m)** se não houver êxito nas negociações, na forma dos itens 14.4.1.2 e 14.4.5.1

23.2 - Na hipótese prevista na alínea "j", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

23.3 - O cancelamento do registro nas hipóteses acima previstas será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



23.4 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

24 DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

24.1 - O pagamento pelos insumos entregues será realizado com base em uma relação expedida pela EMPRESA, contendo o registro das entregas realizadas no mês, com as respectivas quantidades e valores. O documento deverá ser assinado pelo responsável da empresa fornecedora e atestado pelo representante designado pelo Município.

24.2 - Após a entrega dos objetos autorizados, a fornecedora deverá apresentar nota fiscal/fatura correspondente.

24.2.1 - A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada ao responsável pelo recebimento e fiscalização, o qual terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para atestar a perfeita entrega dos insumos e o cumprimento pela fornecedora, das obrigações assumidas.

24.2.2 - Somente será encaminhada a nota fiscal/fatura para pagamento após a conferência e o recebimento definitivo dos objetos entregues.

24.2.3 - A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à fornecedora para retificação e reapresentação, interrompendo-se a contagem do prazo fixado de 05 dias úteis para o responsável pelo recebimento atestar, que recomeçará a ser contado integralmente a partir da data de sua reapresentação.

24.3 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal/fatura.

24.4 - O pagamento será creditado em nome da fornecedora, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.

24.5 - O pagamento a ser efetuado estará sujeito às retenções tributárias legais de acordo com a legislação e normais pertinentes.

24.6 - Não será efetuado qualquer pagamento a fornecedora enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de aplicação de penalidade ou inadimplência contratual.

24.7 - Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

24.8 - Por tratar-se de licitação para aquisição através de Sistema de Registro de Preço, as despesas decorrentes correrão por conta do orçamento 2025/2026. A indicação do recurso detalhado para fazer frente à obrigação assumida constará na Autorização de Fornecimento emitida pelo Município

25 – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO

25.1 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

25.2 - Após o encaminhamento e o recebimento por parte da empresa da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço ou do instrumento equivalente, o objeto nela relacionado deverá ser **executado imediatamente, de acordo com as especificações neste Termo de Referência e elaborados pela Secretaria Municipal de Educação**, os quais poderão sofrer alteração, caso necessário. Todas as mudanças serão formalizadas e comunicadas à empresa com antecedência mínima de 24 horas.

25.3 - A empresa deverá observar e cumprir rigorosamente todas as exigências contidas neste procedimento e legislações pertinentes ao fornecimento dos alimentos.



25.3.1 Os gêneros alimentícios somente serão aceitos se estiverem em conformidade com as descrições desse edital, de boa qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

25.3.2 Somente será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: I. Identificação do produto; II. Embalagem original e intacta; III. Data de fabricação; IV. Data de validade; V. Peso líquido; VI. Número do Lote; VII. Nome do fabricante; VIII. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

25.3.3 Todas as despesas relacionadas com as entregas dos produtos correrão a conta das licitantes vencedoras;

25.4. PERIODICIDADE DE ENTREGAS

25.4.1. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

*Hortifrutigranjeiros – semanalmente;

*Derivados laticínio e refrigerados - semanalmente;

*Produtos de panificação, de acordo com cardápio;

*Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente, e;

*Alimentos Estoque Seco (não-percíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

25.5. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

25.5.1. O veículo que transportar os alimentos deve ser exclusivo para esse fim, deve manter a integridade do produto, sem transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto. Os veículos devem apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e materiais, como caixas, sacos, palhas e outras para evitar contaminação dos produtos transportados e atenderem a temperatura adequada para cada produto em conformidade com ANVISA.

25.5.2. Referente a entrega de produtos: carnes e produtos cárneos, iogurte e similares, sucos e outras bebidas a granel, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para o consumo e similares o transporte deverá ser fechado, isotérmico, refrigerado e no caso de alimentos congelados é necessário sistema de gerador de frio, conforme a legislação vigente de cada produto.

25.5.3. Exigências para conservação de alimentos percíveis:

I – Quente: acima de 65°C;

II – Frio: 4°C a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante;

III – Congelado: - 12°C a -18°C 2.3.4. Os termômetros dos veículos devem estar em perfeitas condições de funcionamento, os estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

25.6. FISCALIZAÇÃO DAS ENTREGAS

25.6.1. A fiscalização das entregas ocorrerá pela fiscal nutricionista NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL ou outra pessoa que venha substituí-la no cargo de nutricionista, no ato de entrega dos produtos. Sendo que a nutricionista fiscal da Ata de Registro de Preços pode solicitar substituição de produto que não estiver em conformidade com edital.



25.7 – Fica aqui estabelecido que os objetos serão recebidos:

a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do que foi entregue com o que foi solicitado;

b) Definitivamente, após a verificação da quantidade e qualidade dos produtos e/ou serviços entregues e a consequente aceitação final.

25.8 - O recebimento do objeto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da fornecedora pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

25.9 - O Município, por intermédio dos seus funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos serviços e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado e a proposta apresentada, obrigando-se a fornecedora a promover as devidas substituições e correções.

25.10 - Todo e qualquer execução fora do estabelecido no Edital e seus anexos será, imediatamente, notificada a fornecedora que ficará obrigada a tomar providencias, o que deverá fazer prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas no Edital e na Lei.

26 – DAS PENALIDADES

26.1- Nas hipóteses do não cumprimento de qualquer das cláusulas, condições, obrigações, prazos, descumprimento de normas ou qualquer outra violação em relação a Ata de Registro de Preços, em especial as infrações contidas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, estará a FORNECEDORA sujeita às seguintes sanções:

a) advertência;

b) impedimento de licitar e contratar como MUNICÍPIO, pelo prazo de até 3 (três) anos;

c) declaração de inidoneidade, nos termos do Art.156, inciso I V e §§5º e 6º da Lei Federal nº 14.133/2021;

d) multa:

1. moratória de até 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor inadimplente, até o limite de 30 (trinta) dias;

a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do Art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

26.2 – A aplicação das sanções previstas neste Edital, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao MUNICÍPIO.

26.3 – Todas as sanções previstas neste Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.(Art. 156,§7º da Lei Federal nº 14.133/2021).

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

26.4.1– Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo MUNICÍPIO a EMPRESA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (Art. 156, §8º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

26.4.2- Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida



administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

26.5 – O MUNICÍPIO deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contados da data de aplicação da sanção, informar em ante atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei Federal nº 14.133/2021).

26.6 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do Art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

26.7 – As sanções previstas neste instrumento, poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da EMPRESA devidamente comprovada.

27 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

27.1 - Após a homologação da licitação, será incluído na Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro:

27.1.1 - Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

27.1.2 - Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

27.1.3 - Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na Ata de Registro de Preços.

27.1.4 - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

27.2 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

27.3 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

27.4 - Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital;

27.5 - No caso de o licitante vencedor não apresentar situação regular no ato das solicitações, ou;

27.6 - Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no item 15 deste Edital.

27.7 - Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

27.8 - Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

27.9 - Adjudicar e firmar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

28. DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1 – 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.

28.2 – A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado para conhecimento dos participantes da licitação.

28.3- O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação.

28.3.1- A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

28.4- Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

28.5 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura Municipal.

28.6 – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

28.7 - As normas que disciplinam este processo licitatório serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração Pública, afinalidade e a segurança da contratação.

28.8 - O pregoeiro poderá, no interesse da Administração em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelos licitantes. Poderá também realizar pesquisa na Internet, quando possível, para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo aos licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

28.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

28.10 - O edital, o resultado e todos os demais atos relacionados a este processo estarão disponíveis para consulta no site oficial do Município www.santacecilia.sc.gov.br e na Plataforma do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

28.11- Quaisquer pedidos de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e seus anexos deverão ser dirigidos ao Pregoeiro(a), por meio da Plataforma do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

28.12 - Os casos omissos serão decididos pelo pregoeiro ou Autoridade Superior em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste edital.

28.13 – O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o foro da Comarca de Santa Cecília/SC.

28-14– São partes integrantes deste edital:

- a)** Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;
- b)** Anexo II – Termo de Referência;
- c)** Anexo III – Modelo de Proposta de Preços e Dados Bancários;
- d)** Anexo IV – Declaração Unificada;



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

- e) Anexo V – Declaração de Enquadramento como ME/EPP;
- f) Anexo VI – Minuta da Ata de Registro.

Santa Cecília (SC), 04 de fevereiro de 2025.

CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER
Prefeito Municipal



ANEXO I

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0002/2025 – PMSC REGISTRO DE PREÇOS Nº 0001/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

OBJETO: A presente licitação tem por finalidade o registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar nos centros de educação infantil e escolas da rede municipal de ensino, visando ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme as disposições da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. A contratação tem como prioridade assegurar a qualidade da alimentação escolar servida aos alunos, proporcionando melhores condições de nutrição, saúde, aprendizagem e rendimento escolar.

Setor Requisitante: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto.

1. Descrição da necessidade

1.1. A alimentação escolar é um direito dos alunos e um dever do Estado, conforme preconizado pela legislação vigente, sendo essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes da rede pública.

1.2. Os gêneros alimentícios solicitados são fundamentais para a composição de uma dieta equilibrada e saudável, fornecendo macro e micronutrientes essenciais, fibras e outros componentes com propriedades funcionais, conforme diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.3. No âmbito das políticas públicas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de alimentos in natura e minimamente processados, especialmente frutas, verduras e hortaliças, ocupa posição de destaque nas diretrizes de promoção de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção de doenças crônicas e a melhoria da qualidade de vida dos alunos.

1.4. Além de garantir a segurança alimentar dos estudantes, o PNAE favorece a adoção de práticas de compras públicas sustentáveis, articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as aquisições públicas. Esse modelo de contratação estimula a economia local, promove a valorização das culturas alimentares regionais e assegura a diversificação da produção agrícola, respeitando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

1.5. O PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, apoiado no princípio da alimentação adequada e saudável, que compreende o uso de alimentos variados, seguros e livres de contaminantes, respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares da população atendida.

1.6. Considerando a natureza contínua e essencial da alimentação escolar, a Secretaria Municipal de Educação optou pela contratação do fornecimento dos gêneros alimentícios por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP). Essa escolha visa garantir a regularidade do abastecimento, permitindo aquisições graduais e alinhadas à necessidade real da rede municipal de ensino, evitando desperdícios e otimizando a gestão dos recursos públicos.



1.7. Diante do exposto, a solução mais adequada para atender essa necessidade é a realização de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, embasado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização da contratação, assegurando a transparência, eficiência e economicidade na aquisição dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

2. Demonstração da previsão da demanda no plano de contratações anual

2.1. Embora o objeto não esteja previsto no Plano de Contratações Anual, uma vez que este não está estabelecido no âmbito do Município de Santa Cecília, trata-se de uma contratação de natureza contínua, essencial para garantir o fornecimento da merenda escolar destinados aos Centros de Educação Infantil e Escolas da rede Municipal.

2.2. A contratação é fundamental para o município, pois assegura a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar se mostra de extrema importância, tendo em vista a necessidade de garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma política pública essencial que visa promover a segurança alimentar e nutricional, assegurando que os alunos matriculados na rede municipal de ensino recebam refeições equilibradas e saudáveis durante o período em que permanecem nas unidades escolares, favorecendo, assim, o aprendizado e rendimento escolar dos alunos.

2.3. A manifestação e o atendimento dessa demanda se mostrou possível de execução, diante da apresentação de possibilidade de aplicação de recursos específicos e apoio financeiro para aquisição de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação.

3. Requisitos da Contratação

3.1. São requisitos desta contratação a entrega dos gêneros alimentícios com qualidade, eficiência e estrita conformidade com as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, sendo de responsabilidade exclusiva da empresa contratada garantir que todos os insumos atendam aos padrões exigidos pela Administração Pública.

3.1.1. A empresa deverá apresentar toda a documentação exigida para a contratação, observando rigorosamente as normas e requisitos estabelecidos no Edital e seus anexos.

3.1.2. A empresa deverá cumprir integralmente todas as exigências previstas no procedimento licitatório, bem como na legislação pertinente ao fornecimento de alimentos, assegurando a conformidade com as normas sanitárias e regulatórias vigentes.

3.1.3. Os gêneros alimentícios somente serão aceitos se estiverem em plena conformidade com as especificações do Edital, apresentando boa qualidade e segurança alimentar, atendendo aos parâmetros estabelecidos pela legislação aplicável, incluindo requisitos organolépticos, físico-químicos, microbiológicos, microscópicos e toxicológicos, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

3.1.4. A empresa deverá entregar os produtos semanalmente após a solicitação/emissão da ordem de compra, obedecendo à data e aos horários estabelecidos para a entrega.

3.1.5 Os alimentos de panificação deverão ser entregues no dia de fabricação, garantindo que os produtos sejam entregues frescos e com as qualidades e sabores adequados, atendendo as datas e horários estipulados na ordem de compra emitida pela Secretaria de Educação. Os produtos devem obedecer rigorosamente aos critérios de qualidade, sabor, temperatura, aparência e demais particularidades especificadas. Serão rejeitados os pães queimados e/ou mal cozidos, com odor e/ou sabor não característicos e os mesmos precisarão ser repostos em até 12h após a devolução.

3.1.6 Produtos de origem animal deverão apresentar o selo de inspeção da vigilância sanitária em sua



embalagem assim como demais informações obrigatórias, caso não tenham os produtos serão devolvidos com o prazo de 24h para reposição.

3.1.7 Alimentos industrializados deverão estar íntegros e em perfeito estado de conservação, com embalagens intactas e lacradas, sem rasgos, furos ou sujidades, contendo as informações obrigatórias no rótulo conforme legislação vigente com registro no órgão competente, assim como as latas também não poderão estar amassadas, estufadas ou apresentar quaisquer pontos de ferrugem.

3.1.8 Alimentos in natura deverão estar íntegros, sem pontos de apodrecimento, em estágio médio de maturação, com aroma, cor e sabor próprio para espécie, estar isento de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Prazo de reposição dos alimentos não aceitos pelo não cumprimento das normas citadas acima será de 24 horas após a devolução.

3.1.9 Alimentos resfriados e/ou congelados deverão ser entregues em transporte apropriado para manter a temperatura dos alimentos.

3.1.10 Todas as despesas relacionadas com as entregas dos produtos correrão a conta das licitantes vencedoras;

3.2. PERIODICIDADE DE ENTREGAS

3.2.1. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

*Hortifrutigranjeiros – semanalmente;

*Derivados laticínio e refrigerados - semanalmente;

*Produtos de panificação, de acordo com cardápio;

*Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente, e;

*Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

3.3. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

3.3.1. O veículo que transportar os alimentos deve ser exclusivo para esse fim, deve manter a integridade do produto, sem transportar outras cargas que comprometam a qualidade do produto. Os veículos devem apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e materiais, como caixas, sacos, palhas e outras para evitar contaminação dos produtos transportados e atenderem a temperatura adequada para cada produto em conformidade com ANVISA.

3.3.2. Referente a entrega de produtos: carnes e produtos cárneos, iogurte e similares, sucos e outras bebidas a granel, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para o consumo e similares o transporte deverá ser fechado, isotérmico, refrigerado e no caso de alimentos congelados é necessário sistema de gerador de frio, conforme a legislação vigente de cada produto.

3.3.3. Exigências para conservação de alimentos perecíveis:

I – Quente: acima de 65°C;

II – Frio: 4°C a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante;

III – Congelado: - 12°C a -18°C

2.3.4. Os termômetros dos veículos devem estar em perfeitas condições de funcionamento, os estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

3.3.4– Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

Identificação do produto;



- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

3.3.5 – Cumpridas as formalidades a Autoridade Competente atestará as Notas Fiscais através de aposição de carimbo e assinatura e as encaminhará a Prefeitura para pagamento.

3.4. FISCALIZAÇÃO DAS ENTREGAS

3.4.1. A fiscalização das entregas ocorrerá pela fiscal nutricionista NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL ou outra pessoa que venha substituí-la no cargo de nutricionista, no ato de entrega dos produtos. Sendo que a nutricionista fiscal do ajuste pode solicitar substituição de produto que não estiver em conformidade com edital.

3.5. Ainda, a empresa deverá observar o seguinte:

3.5.1 Os locais e horários de entrega serão informados na ordem de compra, conforme endereços abaixo:

Horário: das 8:00 às 11:30 e das 13:15 às 16:00 horas, nos seguintes locais:

01	GRUPO ESCOLAR PROFESSOR JOSÉ RIBEIRO THOMAZ Rua Pedro Xavier Padilha - Bairro Nossa Senhora Aparecida
02	CEI ARI ALVES DE SOUZA Rua: Vanderlei CarlinMocelin – Bairro Nossa Senhora Aparecida
03	EEBM PROFª. DILMA GRIMES EVARISTO Rua Basilio de Paula Goetten - Bairro Guilherme Rauen
03	ESCOLA DE JOVENS E ADULTOS DE SANTA CECILIA - EJASC Rua: Basilio de PaulGoetten - Bairro Guilherme Rauen
04	CEI LILIAN REJIANE RODRIGEUS Rua: Basilio de Paula Goeten – Bairro Guilherme Rauen
05	EBM. CANSIANILA ARBEGAUS Avenida Nakayma - Bairro Marciliano Fernandes
06	CEI LUIZ CARLOS ELY Avenida Nakayma - Bairro Marciliano Fernandes
07	CEI LUCÉLIA SOUZA DE MORAES Rua: Professor Carlos Belli – Bairro Marciliano Fernandes
08	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - (DEPOSITO) Avenida XV de Novembro - Bairro Centro

ESCOLAS DE CAMPO (LOCALIZADAS NO INTERIOR NO MUNICÍPIO) – As entregas deverão ser realizadas na Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Desporto.

3.5.2 A entrega somente poderá ser efetuada pela proponente vencedora, vedada, portanto, a subcontratação do objeto.



3.5.3 Será de responsabilidade do proponente vencedor o pagamento de qualquer encargo, taxa, imposto ou outros que incidirem sobre a entrega do objeto.

3.5.4 Será de responsabilidade da empresa vencedora qualquer prejuízo causado ao Município e/ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

3.5.5 Caso sejam constatadas irregularidades no objeto ou seu não enquadramento nas exigências mínimas, este não será aceito, resultando na adoção das medidas cabíveis.

4. Estimativas das quantidades a serem licitadas

4.1. A estimativa do quantitativo foi definida de acordo com a necessidade imediata da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, levando em conta a necessidade anual do fornecimento da merenda escolar. As quantidades e a escolha dos produtos também seguiram as diretrizes estabelecidas pelas resoluções vigentes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que determinam alimentos e quantidades específicas recomendadas. Os produtos mencionados devem ser fornecidos durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as solicitações encaminhadas pelo setor de alimentação escolar.

4.2. O quantitativo estimado é mostrado na tabela a seguir:



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

Item	Produto	Unid. Medida	Qtd
1.	Açafrão da terra em pó: 100% puro. Não deve apresentar irregularidades no produto, cheiro e aroma característico. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 40g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	40g	200
2.	Açúcar branco refinado: deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Emb. 5kg, em polietileno original do fabricante, devendo estar intacta e apresentando registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Produto de qualidade.	5Kg	400
3.	Ameixas seca sem caroço: livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionado em embalagem plástica de 180g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	180g	100
4.	Amido de milho: Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalagem de 1Kg, impermeável, limpa, não violada, e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	250
5.	Arroz parboilizado: Produto classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Acondicionado em embalagens de 5 Kg de polietileno transparente e inviolada, sem presença de caruncho, impurezas, sujidades ou mofo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	5 Kg	700
6.	Aveia flocos finos: rica em fibras e proteínas, embalagem de 170g, impermeável, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	170g	200
7.	Azeite de Oliva - Extra-virgem: produto puro (sem mistura de outros óleos) acidez máxima de 0,5%, embalagem de vidro escuro contendo 500ml.	500ml	100
8.	Biscoito de polvilho salgado (tipo rosquinha): produzido com polvilho, fécula de mandioca, assado, sem glúten, e sem lactose, embalagem mínima de 100g, impermeável, limpa, não violada e resistente. Sabor tradicional. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	100g	500
9.	Biscoito doce tipo Leite: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem dupla íntegra e inviolada de 400g. Biscoito tipo leite, firme, não esfarelado. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500
10.	Biscoito doce tipo Maria: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem de 400g, dupla de polipropileno resistente, íntegra e sem sinais de violação contendo data de fabricação, data de validade, número de lote, informações nutricionais e peso. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500
11.	Biscoito doce tipo rosquinha: SEM LACTOSE e sem gordura trans na composição. Sabores: milho, leite, coco ou chocolate. Embalagem mínima de 300g íntegra e inviolada. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	300g	500
12.	Biscoito integral tipo cookie diet (sem adição de açúcar): Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 180g. Deve conter a inscrição "Diet" na embalagem. Diversos sabores, firme, não esfarelado. Produto dietético, sem adição de açúcar, sem recheio. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	180g	100
13.	Biscoito salgado gergelim: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	800
14.	Biscoito salgado integral: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	600
15.	Cacau em pó solúvel: 100% cacau em pó solúvel, sem adição de misturas e açúcar, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas.	200g	100



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

16.	Café: Torrado e moído tradicional, de boa qualidade, embalado a vácuo, embalagem contendo 500g, com o selo de pureza da ABIC. Prazo de validade mínima de 6 meses após a entrega.	500g	300
17.	Canela em pó: disposta em porta tempero de plástico, no mínimo 50g. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	50g	200
18.	Canela em rama: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto natural selecionado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200
19.	Canjica branca: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjica de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	300
20.	Canjiquinha/ Quirera: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjiquinha de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	500
21.	Chá mate Natural: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	600
22.	Chá mate Pêssego: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	500
23.	Chia: sementes de chias puras, livres de sujidade e contaminantes. Embalagem 200g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	200g	100
24.	Chocolate 50% cacau: Chocolate 50% cacau em pó solúvel, Cacau em pó solúvel, açúcar orgânico, cacau em pó e vitaminas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1kg.	1kg	200
25.	Coco ralado, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	100g	350
26.	Coentro: desidratado. Constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. Com cheiro e sabor próprios. Embalagem: plástica, resistente, transparente íntegra, limpa e não violada. Prazo de validade não inferior a 10 meses a partir da data de entrega.	10g	150
27.	Colorífico/Colorau: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polipropileno transparente contendo no mínimo 500g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. SEM GLÚTEN. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	500g	350
28.	Cravo-da-índia: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da Índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200
29.	Creme de leite: Embalagem tetrapack longa vida, contendo 200g. Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega do produto.	200g	400
30.	Doce de frutas diversos sabores: Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 400g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, goiaba, pêssego ou maçã entregar o sabor conforme solicitado. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	400g	700
31.	Doce de frutas sem açúcar: Embalagem: Pote plástico ou de vidro, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 200g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, amora ou pêssego. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	200g	80



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

32.	Doce de leite pastoso: matéria prima leite e não de soro de leite. Embalado em pote plástico de 900g, limpo, não amassado, não estufado, tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	900g	200
33.	Ervilha congelada: Embalagem de 300g. Ervilha congelada. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600
34.	Ervilha em conserva: Embalagem de 200g. Ervilha em conserva SEM ADIÇÃO de sal e açúcar, embalagem sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400
35.	Extrato de tomate concentrado: ingrediente: tomate isento de pele, semente e sem adição de sal, açúcar, gorduras e conservantes, embalagem intacta de 300g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	300g	500
36.	Farinha de aveia (sem glúten): 100% natural isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa com 200g atóxica, resistente e vedada. Prazo de validade 06 meses a contar da data de entrega.	200g	300
37.	Farinha de mandioca, seca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha mandioca branca e crua, Grupo: Seca, Subgrupo: Extra Fina, Classe: Branca, Tipo: 1, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	100
38.	Farinha de milho Biju Branca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha de milho branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1 Kg	250
39.	Farinha de milho, tipo Fubá Fina: Embalagem de 1 kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto para aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria- prima milho. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	1 Kg	700
40.	Farinha de trigo especial, tipo 1: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico: Embalagem de 5kg. Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	5 Kg	600
41.	Feijão preto: Feijão preto tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 1Kg, transparente e com data de validade. Sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Kg	1300
42.	Fermento biológico: Embalagem a vácuo de 125g. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	125g	300
43.	Fermento químico: Embalagem plástica, intacta de 200g. Fermento químico para bolo, sem bolores e fermentação ou gosto forte. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	300
44.	Flocos de milho açucarado: Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 1 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	800
45.	Flocos de milho sem adição de açúcar. Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200
46.	Fórmula infantil 1 (0 a 6 meses): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100



47.	Fórmula infantil 2 (a partir do 6º mês): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100
48.	Fórmula infantil 3 (1 a 3 anos): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100
49.	Granola: mix de cereais, contendo frutas secas e oleaginosas. Embalagem intacta, bem vedada de 1Kg. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da entrega do produto.	1 Kg	80
50.	Leite de coco: leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem de 200ml, em vidro. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200ml	300
51.	Leite de soja: Composto por grão de soja não transgênicos, 0% lactose, integral, embalagem de 1L, tetra pak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	50
52.	Leite de vaca integral, em pó: Acondicionada em embalagem resistente contendo 400g. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico, destinado ao consumo infantil. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	400g	400
53.	Leite de vaca integral: Embalagem: caixa com 12 unidades de leite longa vida tetrapack. Leite de vaca, tipo UHT, integral. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Caixa com 12 litros	1000
54.	Leite desnatado: Leite de vaca tipo UHT, desnatado, isento de gordura, acondicionado em embalagem tetrapack de 1 litro. Conforme as normas exigidas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	100
55.	Leite sem lactose: leite 0 lactose semidesnatado, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	300
56.	Macarrão alfabeto: Embalagem íntegra e inviolada de 500g. Massa seca de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	600
57.	Macarrão com ovos, tipo aletria cabelo de anjo: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	600
58.	Macarrão com ovos, tipo conchinha: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	300
59.	Macarrão com ovos, tipo espaguete: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	400



60.	Macarrão com ovos, tipo parafuso: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000
61.	Macarrão tipo penne: Embalagem plástica intacta de 500 g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000
62.	Margarina: Embalagem: deve estar intacta, pote de polietileno resistente contendo 500g. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Aroma idêntico ao natural de manteiga, contendo de 60% a 80% de lipídeos. Validade mínima de 6 meses da entrega.	500g	550
63.	Massa para lasanha: seca, ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vit b9) e corantes naturais. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses na entrega do produto.	500g	100
64.	Milho para Pipoca: Embalagem plástica atóxica, íntegra de 500g. Pipoca de 1ª Qualidade ou Premium, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	250
65.	Milho verde congelado: Embalagem de 300g. Milho verde congelado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600
66.	Milho verde em conserva: Embalagem de 200g. Milho: em conserva sem adição de sal ou açúcar, embalagem enlatado, sem sinais de alterações na embalagem (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400
67.	Óleo de soja: Embalagem PET íntegra de 900mL. Óleo de soja refinado tipo 1 obtido da extração do óleo da semente de soja. Puro, claro, leve, com boa estabilidade oxidativa, não faz fumaça, com aplicabilidade para o preparo de alimentos. Com validade mínima de 6 meses.	900ml	800
68.	Orégano desidratado: Embalagem plástica atóxica e intacta contendo no mínimo 15g. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, com coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	15g	300
69.	Páprica doce: 100% natural. 100% pura. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo 100g do produto. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade.	100g	200
70.	Polvilho azedo: Polvilho azedo, coloração branca, isento de sujidades e bolor. Embalagem de polietileno atóxico inviolada, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500g	400
71.	Sagu: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500 gramas. Produto à base de mandioca. Não deve apresentar sujidades, umidade e bolor. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	500g	700
72.	Sal refinado iodado: Sal refinado iodado, produto com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Acondicionado em embalagens de 1 kg, íntegra e em polietileno transparente.	Kg	600
73.	Suco integral de uva: Embalagem de 1,5L. Líquido, natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e sem aditivos químicos, pasteurizado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1,5L	800
74.	Uva passa escura: desidratada e sem semente, livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionado em embalagem plástica de 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200
75.	Vinagre branco de álcool: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300
76.	Vinagre de maçã: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300
77.	Abacate: de primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação permitida para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500
78.	Abacaxi Pérola: de primeira qualidade, de tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa uniforme e firme, com grau de maturação intermediário.	Un	800



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

79.	Abóbora seca ou menina: Madura, de tamanho grande, uniforme, sem defeito, firme e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	300
80.	Abobrinha: Itália, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500
81.	Aipim congelado: Branca ou amarela, de primeira, in natura, descascada e congelada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	400
82.	Alface crespa: Tipo crespa, frescas, in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Und G	1500
83.	Alho: Acondicionados em sacos plásticos ou redes, conforme quantidade solicitada. Características Gerais: Alho de primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	Kg	130
84.	Banana Caturra: Banana caturra, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	5000
85.	Banana Prata: Banana prata, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	1000
86.	Banha suína: gordura suína. Embalagem 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. NÃO CONTÉM GLÚTEN	Kg	300
87.	Batata doce: Branca ou roxa, de primeira qualidade, in natura, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, compacta e firme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	400
88.	Batata inglesa ou Monaliza: Batata tipo inglesa ou Monalisa, de primeira qualidade in natura, lavada, fresca de tamanho médio a grande, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	2000
89.	Batata salsa, tipo mandioquinha: lavada, fresca de tamanho médio a grande, de primeira qualidade, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	300
90.	Beterraba: Beterraba, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300
91.	Brócolis: Brócolis fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Un	500
92.	Caqui: in natura, fruto de tamanho médio, limpo, primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	800
93.	Carne bovina moída: de primeira qualidade, embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deve estar RESFRIADO, máximo de 05% de gordura, sem cartilagem, propriedades organolépticas normais, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	2000



94.	Carne bovina tipo patinho, PICADA E SEM OSSO: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 1 kg por embalagem. Deve estar congelada, com propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) pequenas, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	1500
95.	Carne de frango – Filé de peito: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto sem osso, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000
96.	Carne de frango – Filezinho tipo sassami: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000
97.	Carne suína, pernil SEM OSSO: embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Deve estar resfriada, propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) ou pedaços de no máximo 100g, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	500
98.	Cebola: Cebola branca de primeira qualidade, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg	Kg	500
99.	Cenoura: Cenoura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500
100.	Cheiro-verde (maço) – salsinha e cebolinha: maço de no mínimo 300g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	300g	1200
101.	Chuchu: Chuchu de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500
102.	Couve manteiga: Couves frescas, com maços de no mínimo 1 Kg, com folhas firmes e bem desenvolvidas, coloração verde uniforme, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ausente de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500
103.	Couve-flor: fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.	Un	800
104.	Coxa e sobre coxa de frango com osso: sem dorso, acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas ou carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	1000
105.	Espinafre: fresco, tamanho e coloração uniforme e intacto, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Entregue em embalagem plástica translúcida. Maço com aproximadamente 200g	200g	100
106.	Iogurte de frutas: Embalagem plástica intacta de 1 litro, sem vazamentos, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	1L	3000



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

107.	Iogurte natural integral: ingredientes Leite integral e/ ou leite reconstituído integral e fermentos lácteos. Acondicionado em embalagem plástica contendo aproximadamente 170g.	170g	200
108.	Iogurte sem adição de açúcar: Embalagem lacrada, inviolada e sem vazamentos contendo 170g.SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	100
109.	Iogurte sem lactose: para dietas com restrição a lactose, embalagem plástica intacta de 170g, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	200
110.	Kiwi: de primeira, apresentando grau de maturação intermediário que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	500
111.	Laranja: de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	3000
112.	Limão Taiti: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	100
113.	Louro em folha: folhas de louro secas, embalado e selados, contendo aproximadamente 4g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	4g	200
114.	Maçã: primeira qualidade, tipo Fuji ou gala, vermelha, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	5000
115.	Mamão formosa: de primeira qualidade, tipo formosa, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1000
116.	Manga tipo Palmer: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	700
117.	Manjerição: Embalagem contendo aproximadamente 15g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	15g	150
118.	Manteiga: de primeira qualidade, obtida do creme de leite pasteurizado, embalagem com dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da saúde e/ou agricultura e peso líquido. Embalagem de 500g.	500g	300
119.	Maracujá: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300
120.	Melancia: Melancia de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000
121.	Morango: Morango in natura, de primeira qualidade, embalagem de 1 Kg em papelão, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	800
122.	Nata/ Creme de leite pasteurizado: creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura. Validade de 30 dias a contar a data de entrega. Produto deve ser entregue resfriado.	300g	400
123.	Ovo de galinha: Embalados em bandejas com 12 unidades. Tipo grande, cor vermelha ou branca, intactos, limpos, Validade não inferior a 03 meses.	Dúzia	800
124.	Pão fatiado 500g: Deve ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto. Validade mínima 5 dias a contar a data de entrega. Embalagem de 500g	500g	2000
125.	Pão francês: unidade contendo 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Feito no dia da entrega.	Kg	2000



126.	Pepino: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	200
127.	Pêssego: In natura, casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros ou sinais de deterioração.	Kg	3000
128.	Presunto sem capa de gordura fatiado: A embalagem original deve conter no mínimo 1kg, ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Presunto suíno Cozido, sem gordura, fatiado, com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	Kg	500
129.	Queijo mussarela fatiado: Embalagem de 1kg, fatiado. Produto de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade, conservado em ambiente refrigerado de 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	600
130.	Repolho Roxo: de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Unidade	300
131.	Repolho Branco: de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Um G	800
132.	Requeijão cremoso: pote de 200g, creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Produto resfriado, com validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	200g	400
133.	Tangerina: Vergamota ou Pokan de 1ª qualidade – deve ser doce, casca lisa livre de fungos, que suporte a manipulação, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000
134.	Tomate: Tomate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500
135.	Uva: (Sem sementes): de primeira qualidade, doce e suculenta, firme e bem presa ao cacho. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300

5. Levantamento de mercado

5.1. Para atender à demanda de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, foram realizadas pesquisas junto a órgãos e entidades da administração pública que possuem contratações similares. Verificou-se que a solução amplamente adotada para esse tipo de fornecimento é a **contratação de empresas especializadas no fornecimento desses gêneros**, uma vez que a Administração Pública, de forma geral, **não dispõe de estrutura própria para a produção, armazenagem e distribuição desses insumos em larga escala**. Dessa forma, constatou-se que a terceirização desse fornecimento é a única alternativa viável para garantir a regularidade e qualidade da merenda escolar, visto que **não há soluções distintas no mercado para atender essa necessidade de maneira eficiente e sustentável**.

Além disso, constatou-se que os gêneros alimentícios adquiridos para a alimentação escolar **seguem padrões já estabelecidos pelo PNAE**, com exigências específicas de qualidade, valores nutricionais e adequação às necessidades dos alunos. Dessa forma, **não há soluções diferenciadas no mercado** que substituam esse modelo de aquisição, visto que o fornecimento desses insumos é feito diretamente por empresas especializadas ou por meio da compra direta de agricultores familiares, conforme prevê a legislação vigente.



Diante dessas constatações, a opção pelo **Sistema de Registro de Preços (SRP)** mostrou-se a alternativa mais viável e vantajosa para a Administração Pública, permitindo maior flexibilidade e eficiência no fornecimento dos gêneros alimentícios ao longo do ano letivo. Esse procedimento auxilia na gestão da alimentação escolar, garantindo a regularidade das aquisições sem a necessidade de armazenamento excessivo ou riscos de desperdício.

A opção pelo **Sistema de Registro de Preços** se justifica pelos seguintes fatores:

- A **necessidade contínua e frequente** de aquisição dos gêneros alimentícios ao longo do ano letivo, garantindo o fornecimento regular da merenda escolar;
- A **variação da demanda**, uma vez que a quantidade exata de insumos a ser utilizada pode oscilar devido ao número de alunos atendidos, cardápios planejados e sazonalidade dos produtos;
- A **flexibilidade proporcionada pelo SRP**, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade do município, sem o risco de desperdício ou armazenamento inadequado de alimentos perecíveis;
- A **racionalização da gestão pública**, facilitando futuras aquisições sem a necessidade de repetidos procedimentos licitatórios, garantindo maior celeridade e eficiência administrativa.

Dessa forma, a adoção do **Registro de Preços** não apenas atende às necessidades do município, mas também assegura a economicidade, a eficiência operacional e a continuidade da oferta de alimentação escolar, promovendo o fornecimento adequado dos gêneros alimentícios essenciais para a nutrição dos estudantes da rede municipal.

6. Estimativa do valor da licitação

6.1. O preço de referência foi calculado com base na média de orçamentos obtidos junto ao levantamento realizado em portal eletrônico, conforme estabelecido no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.1 A pesquisa de preço foi realizada através da ferramenta Portal de Compras Públicas, onde se priorizou resultados de preços praticados no estado de Santa Catarina, em editais homologados nos últimos quatro meses. Utilizou-se a média entre os valores para se obter o preço máximo de cada produto.

6.3. O valor estimado é mostrado na tabela a seguir:



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

Item	Produto	Unid. Medida	Qtd	Média	Valor Total
1.	Açafrão da terra em pó: 100% puro. Não deve apresentar irregularidades no produto, cheiro e aroma característico. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 40g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	40g	200	1,98	396,00
2.	Açúcar branco refinado: deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Emb. 5kg, em polietileno original do fabricante, devendo estar intacta e apresentando registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Produto de qualidade.	5Kg	400	18,95	7.580,00
3.	Ameixas seca sem caroço: livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionado em embalagem plástica de 180g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	180g	100	5,28	528,00
4.	Amido de milho: Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalagem de 1Kg, impermeável, limpa, não violada, e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	250	5,43	1.357,05
5.	Arroz parboilizado: Produto classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Acondicionado em embalagens de 5 Kg de polietileno transparente e inviolada, sem presença de caruncho, impurezas, sujidades ou mofo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	5 Kg	700	24,93	17.451,00
6.	Aveia flocos finos: rica em fibras e proteínas, embalagem de 170g, impermeável, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	170g	200	3,85	770,00
7.	Azeite de Oliva - Extra-virgem: produto puro (sem mistura de outros óleos) acidez máxima de 0,5%, embalagem de vidro escuro contendo 500ml.	500ml	100	43,24	4.324,00
8.	Biscoito de polvilho salgado (tipo rosquinha): produzido com polvilho, fécula de mandioca, assado, sem glúten, e sem lactose, embalagem mínima de 100g, impermeável, limpa, não violada e resistente. Sabor tradicional. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	100g	500	5,15	2.575,00
9.	Biscoito doce tipo Leite: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem dupla íntegra e inviolada de 400g. Biscoito tipo leite, firme, não esfarelado. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500	4,07	2.035,00
10.	Biscoito doce tipo Maria: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem de 400g, dupla de polipropileno resistente, íntegra e sem sinais de violação contendo data de fabricação, data de validade, número de lote, informações nutricionais e peso. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500	3,39	1.695,00
11.	Biscoito doce tipo rosquinha: SEM LACTOSE e sem gordura trans na composição. Sabores: milho, leite, coco ou chocolate. Embalagem mínima de 300g íntegra e inviolada. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	300g	500	3,88	1.940,00
12.	Biscoito integral tipo cookie diet (sem adição de açúcar): Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 180g. Deve conter a inscrição "Diet" na embalagem. Diversos sabores, firme, não esfarelado. Produto dietético, sem adição de açúcar, sem recheio. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	180g	100	10,84	1.084,00
13.	Biscoito salgado gergelim: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	800	4,89	3.912,00
14.	Biscoito salgado integral: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	600	4,23	2.538,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

15.	Cacau em pó solúvel: 100% cacau em pó solúvel, sem adição de misturas e açúcar, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas.	200g	100	9,39	939,00
16.	Café: Torrado e moído tradicional, de boa qualidade, embalado a vácuo, embalagem contendo 500g, com o selo de pureza da ABIC. Prazo de validade mínima de 6 meses após a entrega.	500g	300	18,20	5.460,00
17.	Canela em pó: disposta em porta tempero de plástico, no mínimo 50g. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	50g	200	2,93	586,00
18.	Canela em rama: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto natural selecionado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200	3,16	632,00
19.	Canjica branca: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjica de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	300	3,95	1.185,00
20.	Canjiquinha/ Quirera: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjiquinha de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	500	2,71	1.355,00
21.	Chá mate Natural: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	600	2,86	1.716,00
22.	Chá mate Pêssego: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	500	2,86	1.430,00
23.	Chia: sementes de chias puras, livres de sujidade e contaminantes. Embalagem 200g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	200g	100	11,93	1.193,00
24.	Chocolate 50% cacau: Chocolate 50% cacau em pó solúvel, Cacau em pó solúvel, açúcar orgânico, cacau em pó e vitaminas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1kg.	1kg	200	8,04	1.608,00
25.	Coco ralado, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	100g	350	4,76	1.666,00
26.	Coentro: desidratado. Constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. Com cheiro e sabor próprios. Embalagem: plástica, resistente, transparente íntegra, limpa e não violada. Prazo de validade não inferior a 10 meses a partir da data de entrega.	10g	150	2,60	390,00
27.	Colorífico/Colorau: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polipropileno transparente contendo no mínimo 500g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. SEM GLÚTEN . Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	500g	350	4,12	1.442,00
28.	Cravo-da-índia: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200	4,00	800,00
29.	Creme de leite: Embalagem tetrapack longa vida, contendo 200g. Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega do produto.	200g	400	3,49	1.396,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

30.	Doce de frutas diversos sabores: Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 400g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, goiaba, pêssego ou maçã entregar o sabor conforme solicitado. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	400g	700	6,29	4.403,00
31.	Doce de frutas sem açúcar: Embalagem: Pote plástico ou de vidro, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 200g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, amora ou pêssego. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	200g	80	15,78	1.262,04
32.	Doce de leite pastoso: matéria prima leite e não de soro de leite. Embalado em pote plástico de 900g, limpo, não amassado, não estufado, tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	900g	200	8,01	1.602,00
33.	Ervilha congelada: Embalagem de 300g. Ervilha congelada. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600	9,74	5.844,00
34.	Ervilha em conserva: Embalagem de 200g. Ervilha em conserva SEM ADIÇÃO de sal e açúcar, embalagem sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400	3,08	1.232,00
35.	Extrato de tomate concentrado: ingrediente: tomate isento de pele, semente e sem adição de sal, açúcar, gorduras e conservantes, embalagem intacta de 300g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	300g	500	1,86	930,00
36.	Farinha de aveia (sem glúten): 100% natural isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa com 200g atóxica, resistente e vedada. Prazo de validade 06 meses a contar da data de entrega.	200g	300	4,54	1.362,00
37.	Farinha de mandioca, seca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha mandioca branca e crua, Grupo: Seca, Subgrupo: Extra Fina, Classe: Branca, Tipo: 1, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	100	5,07	507,00
38.	Farinha de milho Biju Branca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha de milho branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1 Kg	250	6,06	1.515,00
39.	Farinha de milho, tipo Fubá Fina: Embalagem de 1 kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto para aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria- prima milho. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	1 Kg	700	2,99	2.093,00
40.	Farinha de trigo especial, tipo 1: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico: Embalagem de 5kg. Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	5 Kg	600	13,44	8.064,00
41.	Feijão preto: Feijão preto tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 1Kg, transparente e com data de validade. Sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Kg	1300	6,63	8.619,00
42.	Fermento biológico: Embalagem a vácuo de 125g. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	125g	300	6,73	2.019,00



43.	Fermento químico: Embalagem plástica, intacta de 200g. Fermento químico para bolo, sem bolores e fermentação ou gosto forte. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	300	4,79	1.437,00
44.	Flocos de milho açucarado: Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 1 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	800	19,00	15.200,00
45.	Flocos de milho sem adição de açúcar. Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200	8,94	1.788,00
46.	Fórmula infantil 1 (0 a 6 meses): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100	58,16	5.816,00
47.	Fórmula infantil 2 (a partir do 6º mês): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100	64,65	6.465,00
48.	Fórmula infantil 3 (1 a 3 anos): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100	54,65	5.465,00
49.	Granola: mix de cereais, contendo frutas secas e oleaginosas. Embalagem intacta, bem vedada de 1Kg. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da entrega do produto.	1 Kg	80	11,61	928,08
50.	Leite de coco: leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem de 200ml, em vidro. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200ml	300	6,15	1.845,00
51.	Leite de soja: Composto por grão de soja não transgênicos, 0% lactose, integral, embalagem de 1L, tetra pak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	50	8,52	426,00
52.	Leite de vaca integral, em pó: Acondicionada em embalagem resistente contendo 400g. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico, destinado ao consumo infantil. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	400g	400	16,79	6.716,00
53.	Leite de vaca integral: Embalagem: caixa com 12 unidades de leite longa vida tetrapack. Leite de vaca, tipo UHT, integral. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Caixa com 12 litros	1000	54,99	54.990,00



54.	Leite desnatado: Leite de vaca tipo UHT, desnatado, isento de gordura, acondicionado em embalagem tetrapack de 1 litro. Conforme as normas exigidas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	100	64,56	6.456,00
55.	Leite sem lactose: leite 0 lactose semidesnatado, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	300	6,01	1.803,00
56.	Macarrão alfabeto: Embalagem íntegra e inviolada de 500g. Massa seca de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	600	4,96	2.976,00
57.	Macarrão com ovos, tipo aletria cabelo de anjo: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	600	4,94	2.964,00
58.	Macarrão com ovos, tipo conchinha: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	300	4,99	1.497,00
59.	Macarrão com ovos, tipo espaguete: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	400	4,86	1.944,00
60.	Macarrão com ovos, tipo parafuso: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000	3,25	3.250,00
61.	Macarrão tipo penne: Embalagem plástica intacta de 500 g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000	4,38	4.380,00
62.	Margarina: Embalagem: deve estar intacta, pote de polietileno resistente contendo 500g. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Aroma idêntico ao natural de manteiga, contendo de 60% a 80% de lipídeos. Validade mínima de 6 meses da entrega.	500g	550	6,43	3.536,05
63.	Massa para lasanha: seca, ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vit b9) e corantes naturais. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses na entrega do produto.	500g	100	9,28	928,00
64.	Milho para Pipoca: Embalagem plástica atóxica, íntegra de 500g. Pipoca de 1ª Qualidade ou Premium, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	250	2,90	725,00
65.	Milho verde congelado: Embalagem de 300g. Milho verde congelado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600	7,84	4.704,00
66.	Milho verde em conserva: Embalagem de 200g. Milho: em conserva sem adição de sal ou açúcar, embalagem enlatado, sem sinais de alterações na embalagem (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400	2,74	1.096,00



67.	Óleo de soja: Embalagem PET íntegra de 900mL. Óleo de soja refinado tipo 1 obtido da extração do óleo da semente de soja. Puro, claro, leve, com boa estabilidade oxidativa, não faz fumaça, com aplicabilidade para o preparo de alimentos. Com validade mínima de 6 meses.	900ml	800	7,06	5.648,00
68.	Orégano desidratado: Embalagem plástica atóxica e intacta contendo no mínimo 15g. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, com coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	15g	300	2,55	765,00
69.	Páprica doce: 100% natural. 100% pura. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo 100g do produto. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade.	100g	200	4,99	998,00
70.	Polvilho azedo: Polvilho azedo, coloração branca, isento de sujidades e bolor. Embalagem de polietileno atóxico inviolada, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500g	400	4,17	1.668,00
71.	Sagu: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500 gramas. Produto à base de mandioca. Não deve apresentar sujidades, umidade e bolor. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	500g	700	4,28	2.996,00
72.	Sal refinado iodado: Sal refinado iodado, produto com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Acondicionado em embalagens de 1 kg, íntegra e em polietileno transparente.	Kg	600	1,67	1.002,00
73.	Suco integral de uva: Embalagem de 1,5L. Líquido, natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e sem aditivos químicos, pasteurizado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1,5L	800	15,38	12.304,00
74.	Uva passa escura: desidratada e sem semente, livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionado em embalagem plástica de 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200	4,89	978,00
75.	Vinagre branco de álcool: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300	2,85	855,00
76.	Vinagre de maçã: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300	5,55	1.665,00
77.	Abacate: de primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação permitida para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500	8,41	4.205,00
78.	Abacaxi Pérola: de primeira qualidade, de tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa uniforme e firme, com grau de maturação intermediário.	Un	800	6,89	5.512,00
79.	Abóbora seca ou menina: Madura, de tamanho grande, uniforme, sem defeito, firme e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	300	2,77	831,00
80.	Abobrinha: Itália, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	4,79	2.395,00
81.	Aipim congelado: Branca ou amarela, de primeira, in natura, descascada e congelada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	400	6,69	2.676,00



82.	Alface crespa: Tipo crespa, frescas, in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Und G	1500	3,76	5.640,00
83.	Alho: Acondicionados em sacos plásticos ou redes, conforme quantidade solicitada. Características Gerais: Alho de primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	Kg	130	31,14	4.048,02
84.	Banana Caturra: Banana caturra, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	5000	3,24	16.200,00
85.	Banana Prata: Banana prata, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	1000	4,03	4.030,00
86.	Banha suína: gordura suína. Embalagem 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. NÃO CONTÉM GLÚTEN	Kg	300	13,85	4.155,00
87.	Batata doce: Branca ou roxa, de primeira qualidade, in natura, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, compacta e firme, sem fermentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	400	3,07	1.228,00
88.	Batata inglesa ou Monalisa: Batata tipo inglesa ou Monalisa, de primeira qualidade in natura, lavada, fresca de tamanho médio a grande, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	2000	4,50	9.000,00
89.	Batata salsa, tipo mandioquinha: lavada, fresca de tamanho médio a grande, de primeira qualidade, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	300	9,28	2.784,00
90.	Beterraba: Beterraba, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300	4,09	1.227,00
91.	Brócolis: Brócolis fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Un	500	6,08	3.040,00
92.	Caqui: in natura, fruto de tamanho médio, limpo, primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	800	9,66	7.728,00
93.	Carne bovina moída: de primeira qualidade, embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deve estar RESFRIADO, máximo de 05% de gordura, sem cartilagem, propriedades organolépticas normais, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	2000	18,29	36.580,00
94.	Carne bovina tipo patinho, PICADA E SEM OSSO: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 1 kg por embalagem. Deve estar congelada, com propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) pequenas, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	1500	25,12	37.680,00



95.	Carne de frango – Filé de peito: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto sem osso, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000	14,30	28.600,00
96.	Carne de frango – Filezinho tipo sossami: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000	18,41	36.820,00
97.	Carne suína, pernil SEM OSSO: embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Deve estar resfriada, propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) ou pedaços de no máximo 100g, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	500	16,31	8.155,00
98.	Cebola: Cebola branca de primeira qualidade, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg	Kg	500	4,67	2.335,00
99.	Cenoura: Cenoura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	4,03	2.015,00
100.	Cheiro-verde (maço) – salsinha e cebolinha: maço de no mínimo 300g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	300g	1200	4,06	4.872,00
101.	Chuchu: Chuchu de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	3,77	1.885,00
102.	Couve manteiga: Couves frescas, com maços de no mínimo 1 Kg, com folhas firmes e bem desenvolvidas, coloração verde uniforme, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ausente de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	5,48	2.740,00
103.	Couve-flor: fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.	Un	800	7,03	5.624,00
104.	Coxa e sobre coxa de frango com osso: sem dorso, acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas ou carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	1000	9,03	9.030,00
105.	Espinafre: fresco, tamanho e coloração uniforme e intacto, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Entregue em embalagem plástica translúcida. Maço com aproximadamente 200g	200g	100	6,71	671,00
106.	Iogurte de frutas: Embalagem plástica intacta de 1 litro, sem vazamentos, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	1L	3000	6,06	18.180,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

107.	Iogurte natural integral: ingredientes Leite integral e/ ou leite reconstituído integral e fermentos lácteos. Acondicionado em embalagem plástica contendo aproximadamente 170g.	170g	200	4,53	906,00
108.	Iogurte sem adição de açúcar: Embalagem lacrada, inviolada e sem vazamentos contendo 170g.SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	100	9,25	925,00
109.	Iogurte sem lactose: para dietas com restrição a lactose, embalagem plástica intacta de 170g, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	200	8,71	1.742,00
110.	Kiwi: de primeira, apresentando grau de maturação intermediário que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	500	24,93	12.465,00
111.	Laranja: de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	3000	4,29	12.870,00
112.	Limão Taiti: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	100	6,59	659,00
113.	Louro em folha: folhas de louro secas, embalado e selados, contendo aproximadamente 4g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	4g	200	2,45	490,00
114.	Maçã: primeira qualidade, tipo Fuji ou gala, vermelha, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	5000	7,11	35.550,00
115.	Mamão formosa: de primeira qualidade, tipo formosa, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1000	7,25	7.250,00
116.	Manga tipo Palmer: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	700	5,83	4.081,00
117.	Manjerição: Embalagem contendo aproximadamente 15g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	15g	150	2,05	307,05
118.	Manteiga: de primeira qualidade, obtida do creme de leite pasteurizado, embalagem com dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da saúde e/ou agricultura e peso líquido. Embalagem de 500g.	500g	300	11,72	3.516,00
119.	Maracujá: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300	12,16	3.648,00
120.	Melancia: Melancia de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000	3,02	6.040,00
121.	Morango: Morango in natura, de primeira qualidade, embalagem de 1 Kg em papelão, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	800	38,56	30.848,00
122.	Nata/ Creme de leite pasteurizado: creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura. Validade de 30 dias a contar a data de entrega. Produto deve ser entregue resfriado.	300g	400	9,01	3.604,00
123.	Ovo de galinha: Embalados em bandejas com 12 unidades. Tipo grande, cor vermelha ou branca, intactos, limpos, Validade não inferior a 03 meses.	Dúzia	800	6,89	5.512,00



124.	Pão fatiado 500g: Deve ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto. Validade mínima 5 dias a contar a data de entrega. Embalagem de 500g	500g	2000	7,29	14.580,00
125.	Pão francês: unidade contendo 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Feito no dia da entrega.	Kg	2000	15,83	31.660,00
126.	Pepino: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	200	4,18	836,00
127.	Pêssego: In natura, casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros ou sinais de deterioração.	Kg	3000	8,65	25.950,00
128.	Presunto sem capa de gordura fatiado: A embalagem original deve conter no mínimo 1kg, ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Presunto suíno Cozido, sem gordura, fatiado, com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	Kg	500	17,46	8.730,00
129.	Queijo mussarela fatiado: Embalagem de 1kg, fatiado. Produto de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade, conservado em ambiente refrigerado de 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	600	37,74	22.644,00
130.	Repolho Roxo: de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Unidade	300	4,48	1.344,00
131.	Repolho: Repolho Branco, de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Um G	800	3,91	3.128,00
132.	Requeijão cremoso: pote de 200g, creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Produto resfriado, com validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	200g	400	11,02	4.408,00
133.	Tangerina: Vergamota ou Pokan de 1ª qualidade – deve ser doce, casca lisa livre de fungos, que suporte a manipulação, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000	6,19	12.380,00
134.	Tomate: Tomate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	5,15	2.575,00
135.	Uva: (Sem sementes): de primeira qualidade, doce e suculenta, firme e bem presa ao cacho. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300	15,22	4.566,00
VALOR TOTAL GLOBAL				R\$ 808.751,90	

7. Descrição da solução como um todo

7.1. A solução adotada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar fundamenta-se na execução do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, conforme



as diretrizes estabelecidas pela **Lei nº 11.947/2009** e pela **Resolução CD/FNDE nº 06/2020**, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica.

7.2. Para garantir a regularidade e eficiência desse fornecimento, a Secretaria Municipal de Educação optou pela realização de **procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, na forma de Registro de Preços (SRP)**, em conformidade com a **Lei Federal nº 14.133/2021**, a fim de viabilizar aquisições futuras e eventuais, de acordo com a demanda real das unidades escolares ao longo do ano letivo.

7.3. O **Sistema de Registro de Preços (SRP)** foi escolhido como mecanismo auxiliar da licitação por permitir **contratações escalonadas e flexíveis**, otimizando a gestão dos recursos públicos e evitando a aquisição excessiva de gêneros alimentícios perecíveis. Essa metodologia possibilita que o município realize contratações de forma gradual, conforme a necessidade, assegurando a qualidade e a segurança alimentar dos alunos.

7.4. A licitação será **amplamente divulgada** em veículos oficiais, incluindo o **Diário Oficial do Município e plataformas eletrônicas apropriadas**, contendo a data, o local e o horário do certame, garantindo transparência, ampla concorrência e participação de fornecedores que atendam aos requisitos de qualidade exigidos pelo PNAE.

7.5. O fornecimento dos gêneros alimentícios atenderá **padrões nutricionais estabelecidos pelo PNAE**, priorizando alimentos de qualidade, com origem segura e livres de contaminantes, garantindo o cumprimento das diretrizes de alimentação saudável para os alunos da rede municipal de ensino.

7.6. Dessa forma, a solução proposta **assegura a execução eficiente do PNAE no município**, permitindo que os alunos tenham acesso a refeições balanceadas e nutritivas, contribuindo para sua saúde, aprendizado e desempenho escolar, em estrita observância aos princípios da administração pública, especialmente os da **legalidade, transparência, eficiência e economicidade**.

8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

8.1. O parcelamento da solução é viável neste caso pelo fato do formato da diversidade de itens, podendo assim ser executado por vários fornecedores sem causar prejuízos para o conjunto da solução.

8.2. Considerando a viabilidade de parcelamento da aquisição, as empresas participantes da licitação deverão competir pelo melhor preço, de modo que os itens demandados sejam fornecidos atendendo as exigências através da proposta mais vantajosa para o Município.

8.3. Em conformidade com o art. 47 da Lei de Licitações nº 14.133/2021, o parcelamento se justifica para ampliar a competitividade, permitindo a participação de empresas de diversos portes, que, por razões logísticas ou operacionais. Dessa forma, a Administração Pública estimula a concorrência e assegura a possibilidade de obter o melhor preço e a proposta mais vantajosa para o Município, pois cada empresa poderá apresentar sua melhor proposta para o item específico, respeitando as exigências do edital.

8.3. A modalidade de contratação será por meio de Pregão Eletrônico, com a utilização do Sistema de Registro de Preços, salvo melhor juízo, com base nas aquisições anteriores e levando em consideração o mercado fornecedor.

9. Resultados pretendidos

9.1. A realização do **Pregão Eletrônico com Registro de Preços** para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar tem como principais resultados esperados:

- **Assegurar a oferta contínua e regular de alimentos de qualidade** para os estudantes da rede municipal de ensino, garantindo refeições nutricionalmente equilibradas, seguras e adequadas ao público-alvo, conforme as diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação**



Escolar (PNAE).

- **Incentivar a diversificação alimentar**, promovendo o consumo de alimentos variados e in natura, contribuindo para hábitos alimentares mais saudáveis e prevenindo deficiências nutricionais na infância e adolescência.
- **Contribuir para a melhoria do rendimento e do desempenho escolar**, uma vez que a nutrição adequada impacta diretamente na concentração, no aprendizado e na redução da fadiga dos alunos durante a jornada escolar.
- **Reduzir a evasão escolar**, pois a oferta de refeições nutritivas e saborosas pode atuar como um fator de permanência dos alunos na escola, principalmente para aqueles em situação de vulnerabilidade social, para os quais a merenda escolar representa uma refeição essencial ao dia.
- **Fortalecer ações de educação alimentar e nutricional nas escolas**, proporcionando oportunidades para que os alunos desenvolvam consciência sobre a importância de uma alimentação saudável, respeitando aspectos culturais e regionais.
- **Assegurar maior eficiência na gestão pública**, possibilitando aquisições planejadas e adequadas às demandas reais das unidades escolares, evitando desperdícios e reduzindo custos operacionais por meio do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**.
- **Garantir a transparência e a competitividade do processo licitatório**, assegurando a participação de fornecedores que atendam aos critérios de qualidade exigidos, bem como a obtenção de preços justos e vantajosos para a Administração Pública.

9.2. Dessa forma, a contratação planejada visa não apenas o fornecimento de gêneros alimentícios, mas também o fortalecimento de políticas públicas voltadas à segurança alimentar, à educação e ao desenvolvimento sustentável, garantindo que a alimentação escolar cumpra seu papel social e nutricional na vida dos estudantes.

10. Providências a serem adotadas

10.1. O município designará na Ata de Registro de Preços, servidores para atuarem na fiscalização e recebimento do objeto deste estudo.

10.2. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) elaboração de minuta da Ata de Registro de Preços;
- c) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- d) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer;
- e) encaminhamento do processo para ratificação do Prefeito;
- f) publicação e divulgação do edital e anexos;
- g) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- h) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- i) assinatura e publicação da Ata de Registro de Preços.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

11.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes necessárias, caso se conclua ou se efetive esta contratação.



12. Medidas de Sustentabilidade Ambiental, Econômica e/ou Social

12.1. A contratação será orientada por diretrizes de **sustentabilidade ambiental, econômica e social**, buscando reduzir impactos ecológicos, fortalecer a economia local e garantir a inclusão social.

12.2. **No aspecto ambiental**, serão incentivadas práticas sustentáveis, como:

- Produção responsável e redução do uso de insumos químicos;
- Minimização do desperdício de alimentos e melhor planejamento de aquisições;
- Uso racional de embalagens e incentivo à reciclagem;
- Fomento a logística eficiente e de menor impacto ambiental.

12.3. **No âmbito econômico e social**, a contratação priorizará:

- A valorização dos hábitos alimentares regionais e a promoção da segurança alimentar;

12.4. Dessa forma, a solução contratada contribui para uma gestão eficiente, sustentável e alinhada às políticas públicas de alimentação e nutrição, promovendo impactos positivos na saúde dos estudantes.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

13.1. A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto declara viável a realização deste Pregão Eletrônico, com a utilização do Sistema de Registro de Preços.

13.2. A contratação do objeto telado tem por finalidade viabilizar a aquisição de gêneros alimentícios para os Centros de Educação Infantil e Escolas da Rede Municipal, garantindo a oferta de alimentos diversificados e de qualidade, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada dos estudantes, em atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Educação ao longo do ano letivo.

Santa Cecília (SC), 30 de Janeiro de 2025.

PATRICIA RICARDO PEREIRA VICENTE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL
NUTRICIONISTA



ANEXO II

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0002/2025 – PMSC
REGISTRO DE PREÇOS Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto e custos estimados

1.1 – A presente licitação tem por finalidade o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, destinados aos centros de educação infantil e escolas da rede municipal de ensino. Objetivando o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE de acordo com a Lei nº 11.947, de 16 junho de 2009 e Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e tendo como prioridade a qualidade da alimentação escolar servida ao educando, garantindo-lhe melhores condições de nutrição, saúde, aprendizagem e rendimento escolar.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

Item	Produto	Unid. Medida	Qtd	Média	Valor Total
1.	Açafrão da terra em pó: 100% puro. Não deve apresentar irregularidades no produto, cheiro e aroma característico. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 40g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	40g	200	1,98	396,00
2.	Açúcar branco refinado: deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Emb. 5Kg, em polietileno original do fabricante, devendo estar intacta e apresentando registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Produto de qualidade.	5Kg	400	18,95	7.580,00
3.	Ameixas seca sem caroço: livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionada em embalagem plástica de 180g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	180g	100	5,28	528,00
4.	Amido de milho: Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalagem de 1Kg, impermeável, limpa, não violada, e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	250	5,43	1.357,05
5.	Arroz parboilizado: Produto classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Acondicionado em embalagens de 5 Kg de polietileno transparente e inviolada, sem presença de caruncho, impurezas, sujidades ou mofo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	5 Kg	700	24,93	17.451,00
6.	Aveia flocos finos: rica em fibras e proteínas, embalagem de 170g, impermeável, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	170g	200	3,85	770,00
7.	Azeite de Oliva - Extra-virgem: produto puro (sem mistura de outros óleos) acidez máxima de 0,5%, embalagem de vidro escuro contendo 500ml.	500ml	100	43,24	4.324,00
8.	Biscoito de polvilho salgado (tipo rosquinha): produzido com polvilho, fécula de mandioca, assado, sem glúten, e sem lactose, embalagem mínima de 100g, impermeável, limpa, não violada e resistente. Sabor tradicional. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	100g	500	5,15	2.575,00
9.	Biscoito doce tipo Leite: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem dupla íntegra e inviolada de 400g. Biscoito tipo leite, firme, não esfarelado. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500	4,07	2.035,00
10.	Biscoito doce tipo Maria: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem de 400g, dupla de polipropileno resistente, íntegra e sem sinais de violação contendo data de fabricação, data de validade, número de lote, informações nutricionais e peso. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500	3,39	1.695,00
11.	Biscoito doce tipo rosquinha: SEM LACTOSE e sem gordura trans na composição. Sabores: milho, leite, coco ou chocolate. Embalagem mínima de 300g íntegra e inviolada. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	300g	500	3,88	1.940,00
12.	Biscoito integral tipo cookie diet (sem adição de açúcar): Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 180g. Deve conter a inscrição "Diet" na embalagem. Diversos sabores, firme, não esfarelado. Produto dietético, sem adição de açúcar, sem recheio. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	180g	100	10,84	1.084,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

13.	Biscoito salgado gergelim: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	800	4,89	3.912,00
14.	Biscoito salgado integral: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	600	4,23	2.538,00
15.	Cacau em pó solúvel: 100% cacau em pó solúvel, sem adição de misturas e açúcar, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas.	200g	100	9,39	939,00
16.	Café: Torrado e moído tradicional, de boa qualidade, embalado a vácuo, embalagem contendo 500g, com o selo de pureza da ABIC. Prazo de validade mínima de 6 meses após a entrega.	500g	300	18,20	5.460,00
17.	Canela em pó: disposta em porta tempero de plástico, no mínimo 50g. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	50g	200	2,93	586,00
18.	Canela em rama: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto natural selecionado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200	3,16	632,00
19.	Canjica branca: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjica de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	300	3,95	1.185,00
20.	Canjiquinha/ Quirera: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjiquinha de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	500	2,71	1.355,00
21.	Chá mate Natural: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	600	2,86	1.716,00
22.	Chá mate Pêssego: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	500	2,86	1.430,00
23.	Chia: sementes de chias puras, livres de sujidade e contaminantes. Embalagem 200g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	200g	100	11,93	1.193,00
24.	Chocolate 50% cacau: Chocolate 50% cacau em pó solúvel, Cacau em pó solúvel, açúcar orgânico, cacau em pó e vitaminas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1kg.	1kg	200	8,04	1.608,00
25.	Coco ralado, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	100g	350	4,76	1.666,00
26.	Coentro: desidratado. Constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. Com cheiro e sabor próprios. Embalagem: plástica, resistente, transparente íntegra, limpa e não violada. Prazo de validade não inferior a 10 meses a partir da data de entrega.	10g	150	2,60	390,00
27.	Colorífico/Colorau: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polipropileno transparente contendo no mínimo 500g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. SEM GLÚTEN. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	500g	350	4,12	1.442,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

28.	Cravo-da-índia: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da Índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200	4,00	800,00
29.	Creme de leite: Embalagem tetrapack longa vida, contendo 200g. Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega do produto.	200g	400	3,49	1.396,00
30.	Doce de frutas diversos sabores: Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 400g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, goiaba, pêsego ou maçã entregar o sabor conforme solicitado. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	400g	700	6,29	4.403,00
31.	Doce de frutas sem açúcar: Embalagem: Pote plástico ou de vidro, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 200g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, amora ou pêsego. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	200g	80	15,78	1.262,04
32.	Doce de leite pastoso: matéria prima leite e não de soro de leite. Embalado em pote plástico de 900g, limpo, não amassado, não estufado, tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	900g	200	8,01	1.602,00
33.	Ervilha congelada: Embalagem de 300g. Ervilha congelada. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600	9,74	5.844,00
34.	Ervilha em conserva: Embalagem de 200g. Ervilha em conserva SEM ADIÇÃO de sal e açúcar, embalagem sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400	3,08	1.232,00
35.	Extrato de tomate concentrado: ingrediente: tomate isento de pele, semente e sem adição de sal, açúcar, gorduras e conservantes, embalagem intacta de 300g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	300g	500	1,86	930,00
36.	Farinha de aveia (sem glúten): 100% natural isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa com 200g atóxica, resistente e vedada. Prazo de validade 06 meses a contar da data de entrega.	200g	300	4,54	1.362,00
37.	Farinha de mandioca, seca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha mandioca branca e crua, Grupo: Seca, Subgrupo: Extra Fina, Classe: Branca, Tipo: 1, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	100	5,07	507,00
38.	Farinha de milho Biju Branca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha de milho branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1 Kg	250	6,06	1.515,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

39.	Farinha de milho, tipo Fubá Fina: Embalagem de 1 kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto para aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	1 Kg	700	2,99	2.093,00
40.	Farinha de trigo especial, tipo 1: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico: Embalagem de 5kg. Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	5 Kg	600	13,44	8.064,00
41.	Feijão preto: Feijão preto tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 1Kg, transparente e com data de validade. Sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Kg	1300	6,63	8.619,00
42.	Fermento biológico: Embalagem a vácuo de 125g. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	125g	300	6,73	2.019,00
43.	Fermento químico: Embalagem plástica, intacta de 200g. Fermento químico para bolo, sem bolores e fermentação ou gosto forte. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	300	4,79	1.437,00
44.	Flocos de milho açucarado: Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 1 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	800	19,00	15.200,00
45.	Flocos de milho sem adição de açúcar. Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200	8,94	1.788,00
46.	Fórmula infantil 1 (0 a 6 meses): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100	58,16	5.816,00
47.	Fórmula infantil 2 (a partir do 6º mês): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100	64,65	6.465,00
48.	Fórmula infantil 3 (1 a 3 anos): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100	54,65	5.465,00
49.	Granola: mix de cereais, contendo frutas secas e oleaginosas. Embalagem intacta, bem vedada de 1Kg. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da entrega do produto.	1 Kg	80	11,61	928,08
50.	Leite de coco: leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem de 200ml, em vidro. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200ml	300	6,15	1.845,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

51.	Leite de soja: Composto por grão de soja não transgênicos, 0% lactose, integral, embalagem de 1L, tetra pak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	50	8,52	426,00
52.	Leite de vaca integral, em pó: Acondicionada em embalagem resistente contendo 400g. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico, destinado ao consumo infantil . O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	400g	400	16,79	6.716,00
53.	Leite de vaca integral: Embalagem: caixa com 12 unidades de leite longa vida tetrapack. Leite de vaca, tipo UHT, integral. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Caixa com 12 litros	1000	54,99	54.990,00
54.	Leite desnatado: Leite de vaca tipo UHT, desnatado, isento de gordura, acondicionado em embalagem tetrapack de 1 litro. Conforme as normas exigidas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	100	64,56	6.456,00
55.	Leite sem lactose: leite 0 lactose semidesnatado, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	300	6,01	1.803,00
56.	Macarrão alfabeto: Embalagem íntegra e inviolada de 500g. Massa seca de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	600	4,96	2.976,00
57.	Macarrão com ovos, tipo aletria cabelo de anjo: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	600	4,94	2.964,00
58.	Macarrão com ovos, tipo conchinha: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	300	4,99	1.497,00
59.	Macarrão com ovos, tipo espaguete: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	400	4,86	1.944,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

60.	Macarrão com ovos, tipo parafuso: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000	3,25	3.250,00
61.	Macarrão tipo penne: Embalagem plástica intacta de 500 g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000	4,38	4.380,00
62.	Margarina: Embalagem: deve estar intacta, pote de polietileno resistente contendo 500g. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Aroma idêntico ao natural de manteiga, contendo de 60% a 80% de lipídeos. Validade mínima de 6 meses da entrega.	500g	550	6,43	3.536,05
63.	Massa para lasanha: seca, ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vit b9) e corantes naturais. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses na entrega do produto.	500g	100	9,28	928,00
64.	Milho para Pipoca: Embalagem plástica atóxica, íntegra de 500g. Pipoca de 1ª Qualidade ou Premium, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	250	2,90	725,00
65.	Milho verde congelado: Embalagem de 300g. Milho verde congelado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600	7,84	4.704,00
66.	Milho verde em conserva: Embalagem de 200g. Milho: em conserva sem adição de sal ou açúcar, embalagem enlatado, sem sinais de alterações na embalagem (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400	2,74	1.096,00
67.	Óleo de soja: Embalagem PET íntegra de 900mL. Óleo de soja refinado tipo 1 obtido da extração do óleo da semente de soja. Puro, claro, leve, com boa estabilidade oxidativa, não faz fumaça, com aplicabilidade para o preparo de alimentos. Com validade mínima de 6 meses.	900ml	800	7,06	5.648,00
68.	Orégano desidratado: Embalagem plástica atóxica e intacta contendo no mínimo 15g. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, com coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	15g	300	2,55	765,00
69.	Páprica doce: 100% natural. 100% pura. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo 100g do produto. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade.	100g	200	4,99	998,00
70.	Polvilho azedo: Polvilho azedo, coloração branca, isento de sujidades e bolor. Embalagem de polietileno atóxico inviolada, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500g	400	4,17	1.668,00
71.	Sagu: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500 gramas. Produto à base de mandioca. Não deve apresentar sujidades, umidade e bolor. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	500g	700	4,28	2.996,00
72.	Sal refinado iodado: Sal refinado iodado, produto com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Acondicionado em embalagens de 1 kg, íntegra e em polietileno transparente.	Kg	600	1,67	1.002,00
73.	Suco integral de uva: Embalagem de 1,5L. Líquido, natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e sem aditivos químicos, pasteurizado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1,5L	800	15,38	12.304,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

74.	Uva passa escura: desidratada e sem semente, livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionado em embalagem plástica de 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200	4,89	978,00
75.	Vinagre branco de álcool: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300	2,85	855,00
76.	Vinagre de maçã: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300	5,55	1.665,00
77.	Abacate: de primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação permitida para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500	8,41	4.205,00
78.	Abacaxi Pérola: de primeira qualidade, de tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa uniforme e firme, com grau de maturação intermediário.	Un	800	6,89	5.512,00
79.	Abóbora seca ou menina: Madura, de tamanho grande, uniforme, sem defeito, firme e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	300	2,77	831,00
80.	Abobrinha: Itália, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	4,79	2.395,00
81.	Aipim congelado: Branca ou amarela, de primeira, in natura, descascada e congelada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	400	6,69	2.676,00
82.	Alface crespa: Tipo crespa, frescas, in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Und G	1500	3,76	5.640,00
83.	Alho: Acondicionados em sacos plásticos ou redes, conforme quantidade solicitada. Características Gerais: Alho de primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	Kg	130	31,14	4.048,02
84.	Banana Caturra: Banana caturra, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	5000	3,24	16.200,00
85.	Banana Prata: Banana prata, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	1000	4,03	4.030,00
86.	Banha suína: gordura suína. Embalagem 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. NÃO CONTÉM GLÚTEN	Kg	300	13,85	4.155,00
87.	Batata doce: Branca ou roxa, de primeira qualidade, in natura, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, compacta e firme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	400	3,07	1.228,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

88.	Batata inglesa ou Monaliza: Batata tipo inglesa ou Monalisa, de primeira qualidade in natura, lavada, fresca de tamanho médio a grande, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	2000	4,50	9.000,00
89.	Batata salsa, tipo mandioquinha: lavada, fresca de tamanho médio a grande, de primeira qualidade, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	300	9,28	2.784,00
90.	Beterraba: Beterraba, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300	4,09	1.227,00
91.	Brócolis: Brócolis fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Un	500	6,08	3.040,00
92.	Caqui: in natura, fruto de tamanho médio, limpo, primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	800	9,66	7.728,00
93.	Carne bovina moída: de primeira qualidade, embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deve estar RESFRIADO, máximo de 05% de gordura, sem cartilagem, propriedades organolépticas normais, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	2000	18,29	36.580,00
94.	Carne bovina tipo patinho, PICADA E SEM OSSO: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 1 kg por embalagem. Deve estar congelada, com propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) pequenas, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	1500	25,12	37.680,00
95.	Carne de frango – Filé de peito: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto sem osso, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000	14,30	28.600,00
96.	Carne de frango – Filezinho tipo sassami: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000	18,41	36.820,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

97.	Carne suína, pernil SEM OSSO: embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Deve estar resfriada, propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) ou pedaços de no máximo 100g, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	500	16,31	8.155,00
98.	Cebola: Cebola branca de primeira qualidade, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg	Kg	500	4,67	2.335,00
99.	Cenoura: Cenoura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	4,03	2.015,00
100.	Cheiro-verde (maço) – salsinha e cebolinha: maço de no mínimo 300g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	300g	1200	4,06	4.872,00
101.	Chuchu: Chuchu de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	3,77	1.885,00
102.	Couve manteiga: Couves frescas, com maços de no mínimo 1 Kg, com folhas firmes e bem desenvolvidas, coloração verde uniforme, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ausente de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	5,48	2.740,00
103.	Couve-flor: fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.	Un	800	7,03	5.624,00
104.	Coxa e sobre coxa de frango com osso: sem dorso, acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas ou carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	1000	9,03	9.030,00
105.	Espinafre: fresco, tamanho e coloração uniforme e intacto, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Entregue em embalagem plástica translúcida. Maço com aproximadamente 200g	200g	100	6,71	671,00
106.	Iogurte de frutas: Embalagem plástica intacta de 1 litro, sem vazamentos, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	1L	3000	6,06	18.180,00
107.	Iogurte natural integral: ingredientes Leite integral e/ ou leite reconstituído integral e fermentos lácteos. Acondicionado em embalagem plástica contendo aproximadamente 170g.	170g	200	4,53	906,00
108.	Iogurte sem adição de açúcar: Embalagem lacrada, inviolada e sem vazamentos contendo 170g. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	100	9,25	925,00
109.	Iogurte sem lactose: para dietas com restrição a lactose, embalagem plástica intacta de 170g, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	200	8,71	1.742,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

110.	Kiwi: de primeira, apresentando grau de maturação intermediário que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	500	24,93	12.465,00
111.	Laranja: de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	3000	4,29	12.870,00
112.	Limão Taiti: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	100	6,59	659,00
113.	Louro em folha: folhas de louro secas, embalado e selados, contendo aproximadamente 4g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	4g	200	2,45	490,00
114.	Maçã: primeira qualidade, tipo Fuji ou gala, vermelha, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	5000	7,11	35.550,00
115.	Mamão formosa: de primeira qualidade, tipo formosa, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1000	7,25	7.250,00
116.	Manga tipo Palmer: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	700	5,83	4.081,00
117.	Manjerição: Embalagem contendo aproximadamente 15g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	15g	150	2,05	307,05
118.	Manteiga: de primeira qualidade, obtida do creme de leite pasteurizado, embalagem com dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da saúde e/ou agricultura e peso líquido. Embalagem de 500g.	500g	300	11,72	3.516,00
119.	Maracujá: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300	12,16	3.648,00
120.	Melancia: Melancia de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000	3,02	6.040,00
121.	Morango: Morango in natura, de primeira qualidade, embalagem de 1 Kg em papelão, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	800	38,56	30.848,00
122.	Nata/ Creme de leite pasteurizado: creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura. Validade de 30 dias a contar a data de entrega. Produto deve ser entregue resfriado.	300g	400	9,01	3.604,00
123.	Ovo de galinha: Embalados em bandejas com 12 unidades. Tipo grande, cor vermelha ou branca, intactos, limpos, Validade não inferior a 03 meses.	Dúzia	800	6,89	5.512,00
124.	Pão fatiado 500g: Deve ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto. Validade mínima 5 dias a contar a data de entrega. Embalagem de 500g	500g	2000	7,29	14.580,00
125.	Pão francês: unidade contendo 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Feito no dia da entrega.	Kg	2000	15,83	31.660,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

126.	Pepino: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	200	4,18	836,00
127.	Pêssego: In natura, casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros ou sinais de deterioração.	Kg	3000	8,65	25.950,00
128.	Presunto sem capa de gordura fatiado: A embalagem original deve conter no mínimo 1kg, ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Presunto suíno Cozido, sem gordura, fatiado, com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	Kg	500	17,46	8.730,00
129.	Queijo mussarela fatiado: Embalagem de 1kg, fatiado. Produto de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade, conservado em ambiente refrigerado de 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	600	37,74	22.644,00
130.	Repolho Roxo: de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Unidade	300	4,48	1.344,00
131.	Repolho: Repolho Branco, de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Um G	800	3,91	3.128,00
132.	Requeijão cremoso: pote de 200g, creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Produto resfriado, com validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	200g	400	11,02	4.408,00
133.	Tangerina: Vergamota ou Pokan de 1ª qualidade – deve ser doce, casca lisa livre de fungos, que suporte a manipulação, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000	6,19	12.380,00
134.	Tomate: Tomate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500	5,15	2.575,00
135.	Uva: (Sem sementes): de primeira qualidade, doce e succulenta, firme e bem presa ao cacho. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300	15,22	4.566,00
VALOR GLOBAL					R\$ 808.751,90

2. Fundamentação

2.1 - O Estudo Técnico Preliminar foi elaborado, conforme disposição do Art. 115, §1º do Decreto Municipal nº 1.695/2023.

2.2 - Embora ainda não haja de modo formal em âmbito municipal, do plano de contratação anual, a presente contratação é realizada anualmente, e se pode afirmar, ainda, que indiretamente está prevista na Lei Orçamentária Anual e no rol de contratações anuais.

2.3– O objeto relacionado é considerado bem comum, conforme disposto no parágrafo único do Art. 6º, inciso XIII da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade,



podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

2.4 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Art.2, § 1º do Decreto Municipal nº 1.695/2023.

2.5 - A presente licitação será realizada na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o sistema do Registro de Preços, nos termos do art. 28, inciso I e art. 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.6 - A forma de julgamento será por item, haja vista que não se vislumbra a necessidade de padronização e uniformização do objeto, de forma que uma única empresa o execute.

3 - Solução como um todo

3.1 - A justificativa para a necessidade da contratação, bem como a escolha da solução adotada, está detalhada no Estudo Técnico Preliminar (ETP), anexo a este Termo de Referência.

4 - Requisitos técnicos da Contratação

4.1- Os requisitos técnicos a serem atendidos pelo fornecedor encontram-se contidos no Estudo Técnico Preliminar – ETP que se encontra anexo a este termo de referência.

5 - Modelo de execução do objeto

5.1 - Após o encaminhamento e o recebimento por parte da empresa da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço ou do instrumento equivalente, o objeto nela relacionado deverá ser **executado imediatamente, de acordo com as especificações neste Termo de Referência e elaborados pela Secretaria Municipal de Educação**, os quais poderão sofrer alteração, caso necessário. Todas as mudanças de roteiros serão formalizadas e comunicadas à empresa com antecedência mínima de 24 horas.

5.2 - A empresa deverá observar e cumprir rigorosamente todas as exigências contidas neste procedimento e legislações pertinentes ao fornecimento de gêneros alimentícios.

5.3 - Para a planificação da demanda anual da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, utilizar-se-á o calendário escolar anual da rede municipal de ensino como referência e cumprimento obrigatório.

5.4 – O fornecimento dos gêneros alimentícios para a merenda escolar compreendem a entrega em 08 (oito) estabelecimentos de ensino devidamente identificados nos autos.

5.5 - Os horários de entrega dos alimentos, devem ser programados conforme especificado na Autorização de Fornecimento e seguindo o cronograma estabelecido neste Termo de Referência, garantindo a entrega, com pontualidade e segurança.

5.6 - A fiscalização sobre as condições de entrega dos alimentos será realizada pela profissional apontada no referido Edital, no ato da entrega.

5.7 - A empresa deve atender às instruções e recomendações emitidas pelo Município para entrega e fornecimento e deverá informar o Município sobre eventuais intercorrências.

5.8 - A empresa será responsável por todas as providências, custos e substituições em caso de impedimentos na execução do serviço, garantindo que o fornecimento atenda aos requisitos legais e contratuais.

5.9– Fica aqui estabelecido que os objetos serão recebidos:

a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do que foi entregue com o que foi solicitado;

b) Definitivamente, após a verificação da quantidade e qualidade dos produtos e/ou serviços entregues e a consequente aceitação final.



5.10 - O recebimento do objeto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da fornecedora pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

5.11 - O Município, por intermédio dos seus funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos produtos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado e a proposta apresentada, obrigando-se a fornecedora a promover as devidas substituições e correções.

5.12 - Todo e qualquer execução fora do estabelecido no Edital e seus anexos será, imediatamente, notificada a fornecedora que ficará obrigada a tomar providências, o que deverá fazer prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas no Edital e na Lei.

6 Modelo de fiscalização e gestão

6.1 – A Ata de Registro de Preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei Federal nº 14.133/2021, Art. 115, caput).

6.2– A Ata de Registro de Preços terá vigência a partir da data de sua assinatura até 17 de fevereiro de 2026, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.3 - A execução da Ata de Registro de Preços deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais representantes da Administração especialmente designados, conforme requisitos estabelecidos no Art. 7º da Lei Federal nº 14.133/2021, que deverão cumprir com suas obrigações de conferir, acompanhar e registrar todas as ocorrências relacionadas com a perfeita execução dos serviços ou entrega dos objetos, atestando o correto recebimento ou, se for o caso, determinando o que for necessário para a regularização, se houver em faltas e/ou defeitos observados. O fiscal da Ata informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Art. 117, caput da Lei Federal nº 14.133/2021).

6.3.1– A fiscalização da Ata de Registro de Preços será realizada pelo servidor designado no respectivo instrumento.

6.3.2 - A gestão da Ata de Registro de Preços será realizada pelos servidores nomeados pelo Decreto Municipal nº 1.812/2025.

7 - Critérios de medição e pagamento

7.1 – O pagamento pelos insumos entregues será realizado com base em uma relação expedida pela EMPRESA, contendo o registro das entregas realizadas no mês, com as respectivas quantidades e valores. O documento deverá ser assinado pelo responsável da empresa fornecedora e atestado pelo representante designado pelo Município.

7.2 - Após a entrega dos objetos autorizados, a fornecedora deverá apresentar nota fiscal/fatura correspondente.

7.2.1 - A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada ao responsável pelo recebimento e fiscalização, o qual terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para atestar a perfeita entrega dos insumos e o cumprimento pela fornecedora, das obrigações assumidas.

7.2.2 - Somente será encaminhada a nota fiscal/fatura para pagamento após a conferência e o recebimento definitivo dos objetos entregues.

7.2.3 - A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à fornecedora para retificação e reapresentação, interrompendo-se a contagem do prazo fixado de 05 dias úteis para o responsável pelo recebimento atestar, que recomeçará a ser contado integralmente a partir da data de sua



reapresentação.

7.3 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal/fatura.

7.4 - O pagamento será creditado em nome da fornecedora, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.

7.5 - O pagamento a ser efetuado estará sujeito às retenções tributárias legais de acordo com a legislação e normais pertinentes.

7.6 - Não será efetuado qualquer pagamento a fornecedora enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de aplicação de penalidade ou inadimplência contratual.

7.7 - Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

8 Critérios para seleção do fornecedor

8.1 – O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o sistema do Registro de Preços, com fundamento no art. 28, inciso I, e art. 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2 – O licitante vencedor deverá apresentar habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômica financeira conforme detalhado no edital. Poderão ainda ser exigidas declarações e outros documentos conforme o caso. Além disto, deverá apresentar proposta, preferencialmente nos moldes do edital, com preços finais que não ultrapassem os valores de referência máximos estimados pela Administração.

9 Valor total estimado da licitação

9.1 – Com base nos levantamentos de preços efetuados, o valor total estimado da presente licitação é de **R\$ 799.524,10 (setecentos e noventa e nove mil, quinhentos e vinte e quatro reais e dez centavos)**.

9.2 - Os valores prévios para este registro de preços foram obtidos pelo cálculo da média dos valores colhidos no Portal de Compras Públicas, onde se priorizou resultados de preços praticados no estado de Santa Catarina, em editais homologados nos últimos quatro meses, nos moldes do art. 33 do Decreto Municipal nº 1.695/2023 e Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme demonstrado no mapa de preços em anexo.

10. Adequação orçamentária

10.1 – Por se tratar de licitação para aquisição através de Sistema de Registro de Preços, as despesas decorrentes correrão por conta do orçamento 2025/2026. A indicação do recurso detalhado para fazer frente à obrigação assumida constará na autorização de fornecimento emitida pelo Município.

Santa Cecília (SC), 30 de janeiro de 2025.

PATRICIA RICARDO PEREIRA VICENTE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL
NUTRICIONISTA



ANEXO III
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0003/2025 – PMSC
REGISTRO DE PREÇOS Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025

PROPOSTA DE PREÇOS FINAL (Vencedor)

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	Bairro:
Cidade:	Estado:
CEP:	
Telefone:	
E-mail:	



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

Item	Produto	Unid. Medida	Qtd	Valor Unit.	Valor Total
1.	Açafrão da terra em pó: 100% puro. Não deve apresentar irregularidades no produto, cheiro e aroma característico. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 40g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	40g	200		
2.	Açúcar branco refinado: deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Emb. 5kg, em polietileno original do fabricante, devendo estar intacta e apresentando registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Produto de qualidade.	5Kg	400		
3.	Ameixas seca sem caroço: livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionado em embalagem plástica de 180g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	180g	100		
4.	Amido de milho: Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalagem de 1Kg, impermeável, limpa, não violada, e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	250		
5.	Arroz parboilizado: Produto classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Acondicionado em embalagens de 5 Kg de polietileno transparente e inviolada, sem presença de caruncho, impurezas, sujidades ou mofo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	5 Kg	700		
6.	Aveia flocos finos: rica em fibras e proteínas, embalagem de 170g, impermeável, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	170g	200		
7.	Azeite de Oliva - Extra-virgem: produto puro (sem mistura de outros óleos) acidez máxima de 0,5%, embalagem de vidro escuro contendo 500ml.	500ml	100		
8.	Biscoito de polvilho salgado (tipo rosquinha): produzido com polvilho, fécula de mandioca, assado, sem glúten, e sem lactose, embalagem mínima de 100g, impermeável, limpa, não violada e resistente. Sabor tradicional. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da entrega na unidade requisitante.	100g	500		
9.	Biscoito doce tipo Leite: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem dupla íntegra e inviolada de 400g. Biscoito tipo leite, firme, não esfarelado. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500		
10.	Biscoito doce tipo Maria: SEM LACTOSE sem gordura trans na composição. Embalagem de 400g, dupla de polipropileno resistente, íntegra e sem sinais de violação contendo data de fabricação, data de validade, número de lote, informações nutricionais e peso. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	500		
11.	Biscoito doce tipo rosquinha: SEM LACTOSE e Sem gordura trans na composição. Sabores: milho, leite, coco ou chocolate. Embalagem mínima de 300g íntegra e inviolada. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	300g	500		
12.	Biscoito integral tipo cookie diet (sem adição de açúcar): Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 180g. Deve conter a inscrição "Diet" na embalagem. Diversos sabores, firme, não esfarelado. Produto dietético, sem adição de açúcar, sem recheio. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTES PRODUTOS NA REDE MUNICIPAL.	180g	100		
13.	Biscoito salgado gergelim: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	800		
14.	Biscoito salgado integral: Sem gordura trans na composição. Embalagem tripla íntegra e inviolada de 400g. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Validade não inferior a 06 meses a partir da data de entrega do produto.	400g	600		
15.	Cacau em pó solúvel: 100% cacau em pó solúvel, sem adição de misturas e açúcar, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas.	200g	100		
16.	Café: Torrado e moído tradicional, de boa qualidade, embalado a vácuo, embalagem contendo 500g, com o selo de pureza da ABIC. Prazo de validade mínima de 6 meses após a entrega.	500g	300		
17.	Canela em pó: disposta em porta tempero de plástico, no mínimo 50g. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	50g	200		

Fone: (49) 3244-2032

CNPJ: 85.997.237/0001-41 – Rua João Goetten Sobrinho, 555
Centro – 89540-000 – Santa Cecília - SC



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

18.	Canela em rama: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto natural selecionado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200		
19.	Canjica branca: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjica de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	300		
20.	Canjiquinha/ Quirera: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500g. Canjiquinha de milho tipo 1, média, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	500		
21.	Chá mate Natural: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	600		
22.	Chá mate Pêssego: Embalagem com 40g contendo 25 sachês, sem corantes artificiais. Para preparo de chá em infusão. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	40g	500		
23.	Chia: sementes de chias puras, livres de sujidade e contaminantes. Embalagem 200g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	200g	100		
24.	Chocolate 50% cacau: Chocolate 50% cacau em pó solúvel, Cacau em pó solúvel, açúcar orgânico, cacau em pó e vitaminas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1kg.	1kg	200		
25.	Coco ralado, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	100g	350		
26.	Coentro: desidratado. Constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. Com cheiro e sabor próprios. Embalagem: plástica, resistente, transparente íntegra, limpa e não violada. Prazo de validade não inferior a 10 meses a partir da data de entrega.	10g	150		
27.	Colorífico/Colorau: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polipropileno transparente contendo no mínimo 500g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. SEM GLÚTEN. Validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	500g	350		
28.	Cravo-da-índia: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de no mínimo 10g. Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	10g	200		
29.	Creme de leite: Embalagem tetrapack longa vida, contendo 200g. Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega do produto.	200g	400		
30.	Doce de frutas diversos sabores: Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 400g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, goiaba, pêssego ou maçã entregar o sabor conforme solicitado. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	400g	700		
31.	Doce de frutas sem açúcar: Embalagem: Pote plástico ou de vidro, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 200g. Doce de fruta sabores: Morango, uva, amora ou pêssego. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	200g	80		
32.	Doce de leite pastoso: matéria prima leite e não de soro de leite. Embalado em pote plástico de 900g, limpo, não amassado, não estufado, tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	900g	200		
33.	Ervilha congelada: Embalagem de 300g. Ervilha congelada. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600		
34.	Ervilha em conserva: Embalagem de 200g. Ervilha em conserva SEM ADIÇÃO de sal e açúcar, embalagem sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400		



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

35.	Extrato de tomate concentrado: ingrediente: tomate isento de pele, semente e sem adição de sal, açúcar, gorduras e conservantes, embalagem intacta de 300g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	300g	500		
36.	Farinha de aveia (sem glúten): 100% natural isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa com 200g atóxica, resistente e vedada. Prazo de validade 06 meses a contar da data de entrega.	200g	300		
37.	Farinha de mandioca, seca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha mandioca branca e crua, Grupo: Seca, Subgrupo: Extra Fina, Classe: Branca, Tipo: 1, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	100		
38.	Farinha de milho Biju Branca: Embalagem de 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Farinha de milho branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1 Kg	250		
39.	Farinha de milho, tipo Fubá Fina: Embalagem de 1 kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto para aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	1 Kg	700		
40.	Farinha de trigo especial, tipo 1: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico: Embalagem de 5kg. Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	5 Kg	600		
41.	Feijão preto: Feijão preto tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 1Kg, transparente e com data de validade. Sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Kg	1300		
42.	Fermento biológico: Embalagem a vácuo de 125g. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	125g	300		
43.	Fermento químico: Embalagem plástica, intacta de 200g. Fermento químico para bolo, sem bolores e fermentação ou gosto forte. Alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	300		
44.	Flocos de milho açucarado: Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 1 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	800		
45.	Flocos de milho sem adição de açúcar. Embalagem íntegra e inviolada de no mínimo 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200		
46.	Fórmula infantil 1 (0 a 6 meses): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100		
47.	Fórmula infantil 2 (a partir do 6º mês): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100		
48.	Fórmula infantil 3 (1 a 3 anos): Embalagem plástica resistente, com solda reforçada e íntegra ou lata de alumínio ou em potes de polietileno com 800 gramas. Deve ser enriquecida no mínimo as seguintes vitaminas: vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de Cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina b1, ácido fólico, vitamina K e biotina, com validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.	800g	100		
49.	Granola: mix de cereais, contendo frutas secas e oleaginosas. Embalagem intacta, bem vedada de 1Kg. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da entrega do produto.	1 Kg	80		
50.	Leite de coco: leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem de 200ml, em vidro. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200ml	300		



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

51.	Leite de soja: Composto por grão de soja não transgênicos, 0% lactose, integral, embalagem de 1L, tetra pak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	50		
52.	Leite de vaca integral, em pó: Acondicionada em embalagem resistente contendo 400g. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico, destinado ao consumo infantil . O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	400g	400		
53.	Leite de vaca integral: Embalagem: caixa com 12 unidades de leite longa vida tetrapack. Leite de vaca, tipo UHT, integral. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Caixa com 12 litros	1000		
54.	Leite desnatado: Leite de vaca tipo UHT, desnatado, isento de gordura, acondicionado em embalagem tetrapack de 1 litro. Conforme as normas exigidas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	100		
55.	Leite sem lactose: leite 0 lactose semidesnatado, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	1 litro	300		
56.	Macarrão alfabeto: Embalagem íntegra e inviolada de 500g. Massa seca de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto.	500g	600		
57.	Macarrão com ovos, tipo aletria cabelo de anjo: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	600		
58.	Macarrão com ovos, tipo conchinha: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	300		
59.	Macarrão com ovos, tipo espaguete: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	400		
60.	Macarrão com ovos, tipo parafuso: Embalagem plástica intacta de 500g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000		
61.	Macarrão tipo penne: Embalagem plástica intacta de 500 g. Massa seca à base de sêmola com ovos. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais, modo de preparo e tempo de cozimento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	1000		
62.	Margarina: Embalagem: deve estar intacta, pote de polietileno resistente contendo 500g. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Aroma idêntico ao natural de manteiga, contendo de 60% a 80% de lipídeos. Validade mínima de 6 meses da entrega.	500g	550		
63.	Massa para lasanha: seca, ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vit b9) e corantes naturais. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses na entrega do produto.	500g	100		



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

64.	Milho para Pipoca: Embalagem plástica atóxica, íntegra de 500g. Pipoca de 1ª Qualidade ou Premium, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	500g	250		
65.	Milho verde congelado: Embalagem de 300g. Milho verde congelado. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	300g	600		
66.	Milho verde em conserva: Embalagem de 200g. Milho: em conserva sem adição de sal ou açúcar, embalagem enlatado, sem sinais de alterações na embalagem (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto e de acordo com a lei vigente. Validade mínima de 06 meses na data de entrega do produto.	200g	400		
67.	Óleo de soja: Embalagem PET íntegra de 900mL. Óleo de soja refinado tipo 1 obtido da extração do óleo da semente de soja. Puro, claro, leve, com boa estabilidade oxidativa, não faz fumaça, com aplicabilidade para o preparo de alimentos. Com validade mínima de 6 meses.	900ml	800		
68.	Orégano desidratado: Embalagem plástica atóxica e intacta contendo no mínimo 15g. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, com coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	15g	300		
69.	Páprica doce: 100% natural. 100% pura. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo 100g do produto. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade.	100g	200		
70.	Polvilho azedo: Polvilho azedo, coloração branca, isento de sujidades e bolor. Embalagem de polietileno atóxico inviolada, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500g	400		
71.	Sagu: Embalagem plástica atóxica, íntegra e transparente de 500 gramas. Produto à base de mandioca. Não deve apresentar sujidades, umidade e bolor. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	500g	700		
72.	Sal refinado iodado: Sal refinado iodado, produto com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Acondicionado em embalagens de 1 kg, íntegra e em polietileno transparente.	Kg	600		
73.	Suco integral de uva: Embalagem de 1,5L. Líquido, natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e sem aditivos químicos, pasteurizado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1,5L	800		
74.	Uva passa escura: desidratada e sem semente, livre de qualquer alteração de aroma e coloração acondicionado em embalagem plástica de 200g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	200g	200		
75.	Vinagre branco de álcool: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300		
76.	Vinagre de maçã: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas PET resistentes, contendo 750ml. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	750ml	300		
77.	Abacate: de primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação permitida para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500		
78.	Abacaxi Pérola: de primeira qualidade, de tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa uniforme e firme, com grau de maturação intermediário.	Un	800		
79.	Abóbora seca ou menina: Madura, de tamanho grande, uniforme, sem defeito, firme e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos. Sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	300		
80.	Abobrinha: Itália, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500		
81.	Aipim congelado: Branca ou amarela, de primeira, in natura, descascada e congelada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	400		
82.	Alface crespa: Tipo crespa, frescas, in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Und G	1500		



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

83.	Alho: Acondicionados em sacos plásticos ou redes, conforme quantidade solicitada. Características Gerais: Alho de primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	Kg	130		
84.	Banana Caturra: Banana caturra, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	5000		
85.	Banana Prata: Banana prata, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, E sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio.	Kg	1000		
86.	Banha suína: gordura suína. Embalagem 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. NÃO CONTEM GLÚTEN	Kg	300		
87.	Batata doce: Branca ou roxa, de primeira qualidade, in natura, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, compacta e firme, sem fermentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	400		
88.	Batata inglesa ou Monalisa: Batata tipo inglesa ou Monalisa, de primeira qualidade in natura, lavada, fresca de tamanho médio a grande, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	2000		
89.	Batata salsa, tipo mandioquinha: lavada, fresca de tamanho médio a grande, de primeira qualidade, embalagem à granel, íntegras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana.	Kg	300		
90.	Beterraba: Beterraba, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300		
91.	Brócolis: Brócolis fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Entregue em embalagem plástica translúcida.	Un	500		
92.	Caqui: in natura, fruto de tamanho médio, limpo, primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	800		
93.	Carne bovina moída: de primeira qualidade, embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deve estar RESFRIADO, máximo de 05% de gordura, sem cartilagem, propriedades organolépticas normais, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	2000		
94.	Carne bovina tipo patinho, PICADA E SEM OSSO: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 1 kg por embalagem. Deve estar congelada, com propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) pequenas, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	1500		
95.	Carne de frango – Filé de peito: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto sem osso, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000		
96.	Carne de frango – Filezinho tipo sassami: acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Produto firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução vigente. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF, registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000		



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

97.	Carne suína, pernil SEM OSSO: embalagem de Kg, o produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Deve estar resfriada, propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) ou pedaços de no máximo 100g, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução vigente. Embalagem deverá conter os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção.	Kg	500		
98.	Cebola: Cebola branca de primeira qualidade, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg	Kg	500		
99.	Cenoura: Cenoura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500		
100.	Cheiro-verde (maço) – salsinha e cebolinha: maço de no mínimo 300g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	300g	1200		
101.	Chuchu: Chuchu de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500		
102.	Couve manteiga: Couves frescas, com maços de no mínimo 1 Kg, com folhas firmes e bem desenvolvidas, coloração verde uniforme, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ausente de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500		
103.	Couve-flor: fresco, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.	Un	800		
104.	Coxa e sobre coxa de frango com osso: sem dorso, acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas ou carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	1000		
105.	Espinafre: fresco, tamanho e coloração uniforme e intacto, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Entregue em embalagem plástica translúcida. Maço com aproximadamente 200g	200g	100		
106.	Iogurte de frutas: Embalagem plástica intacta de 1 litro, sem vazamentos, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	1L	3000		
107.	Iogurte natural integral: ingredientes Leite integral e/ ou leite reconstituído integral e fermentos lácteos. Acondicionado em embalagem plástica contendo aproximadamente 170g.	170g	200		
108.	Iogurte sem adição de açúcar: Embalagem lacrada, inviolada e sem vazamentos contendo 170g. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	100		
109.	Iogurte sem lactose: para dietas com restrição a lactose, embalagem plástica intacta de 170g, resfriada, não congelada, sabores diversos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto. SERÁ REALIZADO O PEDIDO CONFORME A DEMANDA DE ALUNOS QUE NECESSITEM DESTE PRODUTO NA REDE MUNICIPAL.	170g	200		
110.	Kiwi: de primeira, apresentando grau de maturação intermediário que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	500		
111.	Laranja: de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades.	Kg	3000		
112.	Limão Taiti: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	100		
113.	Louro em folha: folhas de louro secas, embalado e selados, contendo aproximadamente 4g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	4g	200		



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

114.	Maçã: primeira qualidade, tipo Fuji ou gala, vermelha, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	5000		
115.	Mamão formosa: de primeira qualidade, tipo formosa, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1000		
116.	Manga tipo Palmer: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	700		
117.	Manjerição: Embalagem contendo aproximadamente 15g, ausente de sujidades, parasitos e larvas.	15g	150		
118.	Manteiga: de primeira qualidade, obtida do creme de leite pasteurizado, embalagem com dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da saúde e/ou agricultura e peso líquido. Embalagem de 500g.	500g	300		
119.	Maracujá: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300		
120.	Melancia: Melancia de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000		
121.	Morango: Morango in natura, de primeira qualidade, embalagem de 1 Kg em papelão, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	800		
122.	Nata/ Creme de leite pasteurizado: creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura. Validade de 30 dias a contar a data de entrega. Produto deve ser entregue resfriado.	300g	400		
123.	Ovo de galinha: Embalados em bandejas com 12 unidades. Tipo grande, cor vermelha ou branca, intactos, limpos, Validade não inferior a 03 meses.	Dúzia	800		
124.	Pão fatiado 500g: Deve ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto. Validade mínima 5 dias a contar a data de entrega. Embalagem de 500g	500g	2000		
125.	Pão francês: unidade contendo 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Feito no dia da entrega.	Kg	2000		
126.	Pepino: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	200		
127.	Pêssego: In natura, casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros ou sinais de deterioração.	Kg	3000		
128.	Presunto sem capa de gordura fatiado: A embalagem original deve conter no mínimo 1kg, ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Presunto suíno Cozido, sem gordura, fatiado, com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	Kg	500		
129.	Queijo mussarela fatiado: Embalagem de 1kg, fatiado. Produto de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade, conservado em ambiente refrigerado de 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	600		
130.	Repolho Roxo: de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Unidade	300		
131.	Repolho: Repolho Branco, de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Um G	800		



132.	Requeijão cremoso: pote de 200g, creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Produto resfriado, com validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto.	200g	400		
133.	Tangerina: Vergamota ou Pokan de 1ª qualidade – deve ser doce, casca lisa livre de fungos, que suporte a manipulação, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	2000		
134.	Tomate: Tomate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500		
135.	Uva: (Sem sementes): de primeira qualidade, doce e succulenta, firme e bem presa ao cacho. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300		

VALOR POR EXTENSO ITEM 1 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 11 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 2 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 12 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 3 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 13 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 4 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 14 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 5 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 15 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 6 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 16 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 7 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 17 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 8 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 18 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 9 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 19 _____
VALOR POR EXTENSO ITEM 10 _____ VALOR POR EXTENSO ITEM 20 _____

....

PREENCHER COM OS ITENS ESCOLHIDOS

Dados para Depósito Bancário:

Banco:	
Agência:	
Conta:	

Dados do Responsável Legal pela Assinatura do Contrato:

Nome:	
CPF:	

Prazo de Validade da Proposta: _____ dias (mínima de 60 dias).

Prazo de Validade da Ata de Registro de Preços: _____ meses (verificar edital – item 23).

Prazo máximo de atendimento: _____ (_____) dias/horas;(verificar edital – item 23).

OBSERVAÇÃO: A proposta de preços poderá ser apresentada nesta folha-modelo, ou, se preferir, a proponente poderá usar papel próprio, desde que nele constem todos os dados, sem qualquer alteração, apresentados neste modelo.

OBSERVAÇÃO: Caso o Edital exija marca e/ou fabricante, sendo ela própria da licitante, deverá indicar a expressão: "MARCA PRÓPRIA" ou "FABRICAÇÃO PRÓPRIA", para que não haja a identificação da empresa na fase de disputa dos lances, sob pena de desclassificação (art. 30 § 5º, do Decreto Federal nº 10.024/2019), podendo ser preenchida posteriormente no envio da proposta readequada.

DECLARAÇÃO: Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA

(local e data)

(Assinaturado Responsável Legal)



ANEXO IV

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0002/2025 – PMSC
REGISTRO DE PREÇOS Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025

DECLARAÇÕES UNIFICADAS

A empresa....., inscrita no CNPJ nº
....., por intermédio de seu representante legal, o(a) Senhor(a)
....., portador da carteira de identidade nº
....., e do CPF nº _____, **DECLARA:**

- a)** Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b)** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c)** Que 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;
- d)** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- e)** Que para os fins do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (). *Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva;*
- f)** Que não foi declarado inidôneo, suspenso, nem impedido para licitar ou contratar com a Administração Pública de qualquer natureza e esfera governamental;
- g)** Que não possui em seu quadro societário servidores públicos da ativa, vereadores ou agentes políticos de Santa Cecília/SC;
- h)** Que conhece e aceita todas as condições do referido edital e anexos.
- i)** Que a empresa supracitada, para realização do serviço transporte escolar, possui veículos apropriados e estes estão em conformidade com as normas expedidas pelo CONTRAN, DENATRAN e DETRAN/SC, que possui condutores aptos para execução dos serviços, devidamente contratados e que possui a frota de veículos que executarão os serviços com seguro total para cobertura de eventuais danos aos passageiros e de seus veículos.

Assim sendo, para fins que se fizer de direito, e por possuir poderes legais para tanto, firmo a presente.

_____, ____ de _____ de 2025.
(local e data)

Assinatura do Representante Legal



ANEXO V

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0002/2025 – PMSC
REGISTRO DE PREÇOS Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) ou procurador _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, do CPF nº _____, DECLARA, sob as penas elencadas na Lei nº 14.133/2021, que em conformidade com o previsto no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, ter a receita bruta equivalente a uma _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte). Declara ainda que não há nenhum dos impedimentos previstos no §4º, art. 3º da LC123/06.

_____, ____ de _____ de 2025.
(local e data)

Assinatura do Representante Legal



ANEXO VI

EDITAL DE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 0002/2025 – PMSC PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025

MINUTA – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2025

MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rua João Goetten Sobrinho, nº 555, Centro, CEP nº 89.540-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 85.997.237-0001-41, representado neste ato pelo Prefeito **CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER** no uso de suas atribuições, **RESOLVE**, Registrar os Preços da empresa: pessoa jurídica de direito privado, situada na, nº, na cidade de, inscrita no CNPJ sob o nº, neste ato representada pelo, Sr (a)., doravante denominado **FORNECEDOR**, para contratação do objeto descrito a seguir, sujeitando-se as partes às determinações contidas nesta Ata, bem como na Lei Federal nº 14.133/21, Lei complementar nº 123/06 e demais legislações atinentes à matéria, aplicando-se supletivamente as normas e princípios de direito administrativo e de direito comum pertinentes.

1. DO OBJETO E DA ESTIMATIVA DE CONSUMO

1.1 - A presente Ata tem por finalidade o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, destinados aos centros de educação infantil e escolas da rede municipal de ensino. Objetivando o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE de acordo com a Lei nº 11.947, de 16 junho de 2009 e Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e tendo como prioridade a qualidade da alimentação escolar servida ao educando, garantindo-lhe melhores condições de nutrição, saúde, aprendizagem e rendimento escolar, conforme especificações constantes no Edital de Pregão Eletrônico nº 0000/2025 e seus Anexos.

1.2 - Durante a vigência da Ata de Registro de Preços a estimativa de consumo é a seguinte:

.....

1.3 – Este instrumento não obriga o Município a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para a prestação dos serviços de fornecimento, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.4 - Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da presente Ata, admitida a recomposição no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento.

1.4.1 - Os preços registrados que sofrerem recomposição não deverão ultrapassar os preços praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquele vigente no mercado à época do registro.

1.4.2 - O aumento decorrente de recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico- financeiro do contrato somente poderá ser dado se a sua ocorrência era imprevisível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela empresa registrada (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

1.4.2.1 - Ao solicitar reajuste ou recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico- financeiro do contrato, além do requerimento e documentação de comprovação a empresa deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista atualizados e



vigentes.

1.5- Caso o preço registrado se torne superior à média dos preços de mercado, o Município solicitará ao fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo na forma do item 1.4.1.

1.6 - Os preços registrados poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ou por outro que venha a substituí-lo.

2. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

2.1 - Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização do fornecimento, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta Ata, como se nela estivessem transcritos, os seguintes documentos:

- a) Edital de Pregão Eletrônico nº 0000/2025 e seus Anexos;
- b) Proposta de Preços da licitante.

2.2 – Os documentos referidos no item 2.1, são considerados suficientes para, em complemento a esta Ata, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto.

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

3.1 – A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

3.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

3.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 3.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

3.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

3.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

3.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

3.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

3.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

3.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.



3.5. O registro a que se refere o item 3.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

3.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

3.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 3.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

3.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital;

3.7.2 - No caso de o licitante vencedor não apresentar situação regular no ato das solicitações, ou;

3.7.3. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7.

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

3.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

3.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

3.10. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e será disponibilizada nos sistemas pertinentes.

3.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 3.7e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

3.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 3.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

3.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

3.12.2. Adjudicar e firmar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

3.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

4. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 – O pagamento pelos insumos entregues será realizado com base em uma relação expedida pela EMPRESA, contendo o registro das entregas realizadas no mês, com as respectivas quantidades e valores. O documento deverá ser assinado pelo responsável da empresa fornecedora e atestado pelo representante designado pelo Município.

4.2 - Após a entrega dos objetos autorizados, a fornecedora deverá apresentar nota fiscal/fatura correspondente.



4.2.1 - A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada ao responsável pelo recebimento e fiscalização, o qual terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para atestar a perfeita entrega dos insumos e o cumprimento pela fornecedora, das obrigações assumidas.

4.2.2 - Somente será encaminhada a nota fiscal/fatura para pagamento após a conferência e o recebimento definitivo dos objetos entregues.

4.2.3 - A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à fornecedora para retificação e reapresentação, interrompendo-se a contagem do prazo fixado de 05 dias úteis para o responsável pelo recebimento atestar, que recomeçará a ser contado integralmente a partir da data de sua reapresentação.

25.3 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal/fatura.

25.4 - O pagamento será creditado em nome da fornecedora, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.

25.5 - O pagamento a ser efetuado estará sujeito às retenções tributárias legais de acordo com a legislação e normais pertinentes.

25.6 - Não será efetuado qualquer pagamento a fornecedora enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de aplicação de penalidade ou inadimplência contratual.

25.7 - Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

25.8 - Por tratar-se de licitação para aquisição através de Sistema de Registro de Preço, as despesas decorrentes correrão por conta do orçamento 2025/2026. A indicação do recurso detalhado para fazer frente à obrigação assumida constará na Autorização de Fornecimento emitida pelo Município.

25.9- Os preços registrados poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ou por outro que venha a substituí-lo.

5. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO

5.1 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2 - Após o encaminhamento e o recebimento por parte da empresa da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço ou do instrumento equivalente, o objeto nela relacionado deverá ser **executado imediatamente, de acordo com as especificações neste Termo de Referência e elaborados pela Secretaria Municipal de Educação**, os quais poderão sofrer alteração, caso necessário. Todas as mudanças serão formalizadas e comunicadas à empresa com antecedência mínima de 24 horas.

5.3 - A empresa deverá observar e cumprir rigorosamente todas as exigências contidas neste procedimento e legislações pertinentes ao fornecimento dos alimentos.

5.3.1 Os gêneros alimentícios somente serão aceitos se estiverem em conformidade com as descrições desse edital, de boa qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.3.2 Somente será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: I. Identificação do produto; II. Embalagem original e



intacta; III. Data de fabricação; IV. Data de validade; V. Peso líquido; VI. Número do Lote; VII. Nome do fabricante; VIII. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

5.3.3 Todas as despesas relacionadas com as entregas dos produtos correrão a conta das licitantes vencedoras;

5.4. PERIODICIDADE DE ENTREGAS

5.4.1. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

*Hortifrutigranjeiros – semanalmente;

*Derivados laticínio e refrigerados - semanalmente;

*Produtos de panificação, de acordo com cardápio;

*Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente, e;

*Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

5.5. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

5.5.1. O veículo que transportar os alimentos deve ser exclusivo para esse fim, deve manter a integridade do produto, sem transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto. Os veículos devem apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e materiais, como caixas, sacos, palhas e outras para evitar contaminação dos produtos transportados e atenderem a temperatura adequada para cada produto em conformidade com ANVISA.

5.5.2. Referente a entrega de produtos: carnes e produtos cárneos, iogurte e similares, sucos e outras bebidas a granel, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para o consumo e similares o transporte deverá ser fechado, isotérmico, refrigerado e no caso de alimentos congelados é necessário sistema de gerador de frio, conforme a legislação vigente de cada produto.

5.5.3. Exigências para conservação de alimentos perecíveis:

I – Quente: acima de 65°C;

II – Frio: 4°C a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante;

III – Congelado: - 12°C a -18°C 2.3.4. Os termômetros dos veículos devem estar em perfeitas condições de funcionamento, os estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

5.6. FISCALIZAÇÃO DAS ENTREGAS

5.6.1. A fiscalização das entregas ocorrerá pela fiscal nutricionista NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL ou outra pessoa que venha substituí-la no cargo de nutricionista, no ato de entrega dos produtos. Sendo que a nutricionista fiscal da Ata de Registro de Preços pode solicitar substituição de produto que não estiver em conformidade com edital.

5.7 – Fica aqui estabelecido que os objetos serão recebidos:

c) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do que foi entregue com o que foi solicitado;

d) Definitivamente, após a verificação da quantidade e qualidade dos produtos e/ou serviços entregues e a consequente aceitação final.

5.8 - O recebimento do objeto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da fornecedora pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

5.9 - O Município, por intermédio dos seus funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos serviços e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado e a proposta apresentada, obrigando-se a



fornecedora a promover as devidas substituições e correções.

5.10 - Todo e qualquer execução fora do estabelecido no Edital e seus anexos será, imediatamente, notificada a fornecedora que ficará obrigada a tomar providências, o que deverá fazer prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas no Edital e na Lei.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA E DOMUNICÍPIO

6.1 – Constituem obrigações da FORNECEDORA:

- a)** Entregar os insumos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;
- b)** Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento), em função do direito de acréscimo tratado no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, sob pena das sanções cabíveis e facultativas nas demais situações;
- c)** Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- d)** Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- e)** Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos legislação, Edital e Anexos;
- f)** Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;
- g)** Vincular-se ao preço máximo definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
- h)** Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.
- i)** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.
- j)** Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.
- k)** Emitir e entregar as Notas Fiscais correspondentes no valor pactuado, juntamente com os produtos e/ou serviços para conferência, atesto e pagamento.
- l)** Manter durante toda a vigência das obrigações assumidas as condições de regularidade e habilitação exigidas na licitação.
- m)** Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao contratante ou a terceiros, na entrega dos produtos e/ou serviços, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando o contratante de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir.
- n)** Substituir, sempre que exigido pelo contratante e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam



julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.

o) Reparar, corrigir e substituir, refazer às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e/ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

p) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da entrega dos produtos e/ou serviços e não transferir para o contratante a responsabilidade pelo pagamento dos mesmos.

q) Não terceirizar e nem transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia e expressa anuência do contratante.

6.2 – Constituem obrigações do MUNICÍPIO:

a) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos e/ou serviços, atestar nas notas fiscais a efetiva entrega e recebimento em conformidade com a proposta de preços da fornecedora, o edital e seus anexos.

b) Efetuar os pagamentos a fornecedora nos termos do edital e seus anexos.

c) Aplicar a fornecedora as penalidades cabíveis pelo descumprimento das obrigações assumidas.

d) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela fornecedora.

e) Rejeitar, no todo ou em parte os produtos e/ou serviços fornecidos, se estiverem em desacordo com as especificações do edital e seus anexos, assim como da proposta de preços da fornecedora.

f) Emitir autorização para o fornecimento dos produtos e/ou serviços e encaminhá-la à fornecedora.

g) Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

h) Comunicar à fornecedora todas as irregularidades observadas durante a entrega dos produtos e/ou execução dos serviços e exigir o cumprimento das obrigações assumidas.

7. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - O Município poderá cancelar o Registro dos(as) fornecedor(a)s e o Registro de Preços, nos casos a seguir especificados:

a) Quando descumprir as exigências do edital ou da respectiva ata;

b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) Quando a empresa der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;

d) Quando não aceitar abaixar o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

e) Quando não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de indeferimento do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro;

f) Quando não cumprir por mais de 3 (três) vezes consecutivas ou alternadamente o prazo estabelecido para entrega dos materiais/execução dos serviços decorrentes da Ata de Registro de Preços e a Administração não aceitar a sua justificativa;

g) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial;

h) Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo



licitatório;

i) Em caso de não providenciar a entrega/execução ou providenciar com mais de 10 dias de atraso, sem apresentar justificativa ou apresentando, a Administração não aceitar a justificativa;

j) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021;

k) Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

l) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;

m) se não houver êxito nas negociações, na forma dos itens 14.4.1.2 e 14.4.5.1

7.2 - Na hipótese prevista na alínea "j", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.3 - O cancelamento do registro nas hipóteses acima previstas será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.4 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

8.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

8.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

8.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

8.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

8.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

8.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

8.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

8.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 8.1.

Dos limites para as adesões

8.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.



8.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

8.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 8.7.

8.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 8.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

9. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

9.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

9.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

9.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

9.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

9.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no regulamento do Registro de Preços.

9.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

9.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

9.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 9.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

10. DAS PENALIDADES

10.1 Nas hipóteses do não cumprimento de qualquer das cláusulas, condições, obrigações, prazos, descumprimento de normas ou qualquer outra violação em relação a Ata de Registro de Preços, em especial as infrações contidas no Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, estará a EMPRESAsujeita às seguintes sanções:

a) advertência;

b) impedimento de licitar e contratar como CONTRATANTE, pelo prazo de até 3 (três) anos;

c) declaração de inidoneidade, nos termos do Art. 156, inciso IV e §§ 5º e 6º da Lei Federal nº 14.133/2021;



d) multa:

1. moratória de até 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor inadimplente, até o limite de 30 (trinta) dias;

a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do Art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. Compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

10.2 - A aplicação das sanções previstas nesta Ata, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao MUNICÍPIO.

10.3 –Todas as sanções previstas nesta Ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa. (Art. 156,§7º da Lei Federal nº 14.133/2021).

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

10.4.1 –Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo MUNICÍPIO a EMPRESA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (Art. 156, §8º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

10.4.2 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.5 - O MUNICÍPIO deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contados da data de aplicação da sanção, informarem antes atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei Federal nº 14.133/2021).

10.6 -As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do Art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.7 –As sanções previstas neste instrumento, poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da EMPRESA, devidamente comprovada.

11. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

11.1 - A execução da Ata de Registro de Preços deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais representantes da Administração especialmente designados, conforme requisitos estabelecidos no Art. 7º da Lei Federal nº 14.133/2021, que deverão cumprir com suas obrigações de conferir, acompanhar e registrar todas as ocorrências relacionadas com a perfeita execução dos serviços ou entrega dos objetos, atestando o correto recebimento ou, se for o caso, determinando o que for necessário para a regularização, se houver em faltas e/ou defeitos observados. O fiscal da Ata informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Art. 117, caput da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.1.1 –A fiscalização da Ata de Registro de Preços será realizada pela servidora NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL

11.1.2 – A gestão da Ata de Registro de Preços será realizada pelos servidores nomeados pelo Decreto Municipal nº 1.812/2025

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



12.1 - A fornecedora assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao Município ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução/fornecimento do objeto, isentando o Município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência deste.

12.2 - Aplicam-se à execução desta Ata de Registro de Preços e aos casos omissos as normas da Lei Federal n. 14.133/21, Lei complementar nº 123/06 e demais legislações atinentes à matéria, aplicando-se supletivamente as normas e princípios de direito administrativo e de direito comum pertinentes.

12.3 - A Ata de registro de Preços poderá originar Termo Contratual ou instrumentos hábeis de contratação tais como: Carta Contrato, Nota de empenho de Despesa, Autorização de Fornecimento, Ordem de Execução de Serviço, ou outro documento equivalente.

12.4 - O Registro de Preços objeto desta Ata e a sua assinatura pelas partes não gera ao Município, a obrigação de solicitar os fornecimentos que dele poderão advir independentemente da estimativa de consumo indicada na presente Ata.

13. DO FORO

13.1 – As partes elegem o Foro da Comarca de Santa Cecília/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas desta Ata, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, assim, por estarem justas e compromissadas, as partes, por seus representantes legais, assinam a presente Ata de Registro de Preços.

Santa Cecília (SC), ____ de _____ de 2025.

CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER
Prefeito Municipal

FORNECEDOR



ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0003/2025 – PMSC
REGISTRO DE PREÇOS Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 0004/2025

CADASTRO RESERVA

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
x	Especificação	Marca	Modelo	Unid.	Quant. Máxima	Quant. Mínima	Valor Unit.	Prazo, garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
x	Especificação	Marca	Modelo	Unid.	Quant. Máxima	Quant. Mínima	Valor Unit.	Prazo, garantia ou validade



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA