



EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 023/2025 / PMTM
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 047/2025

O **MUNICÍPIO DE TREZE DE MAIO/SC**, por intermédio do Pregoeiro e equipe de apoio, torna público que realizará licitação na modalidade acima descrita, processada e julgada consoante a Lei Federal nº. 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal 120/2022, Lei Complementar nº. 123/2006 e demais normas, especificações e recomendações deste Ato Convocatório.

Entidades envolvidas:

- ☒ **Município de Treze de Maio – “Prefeitura”**, CNPJ: 82.928.672/0001-26;
- ☐ **Fundo Municipal de Saúde**, CNPJ: 10.698.251/0001-45;
- ☐ **Fundo Municipal de Assistência Social**, CNPJ: 12.489.912/0001-58.

Tipo de contratação (art. 48, LC 123/2006):

- ☐ **Exclusiva ME/EPP**: apenas permitida a participação de ME/EPP e equiparados em todos os itens.
- ☐ **Ampla participação**: permitida a participação do amplo mercado em todos os itens.
- ☒ **Mista/Reserva Cota ME/EPP**: Itens excl. para ME/EPP/equiparados e itens para ampla participação.

DA SESSÃO PÚBLICA (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

Apresentação das propostas: até às **08:30** horas do dia **28/11/2025**.

Sessão de abertura e julgamento ...: **08:30** horas do dia **28/11/2025**.

Local: Centro Administrativo Municipal Prefeito Luiz Nandi (Prefeitura Municipal), sito à Av. 7 de Setembro, 20, bairro Centro, cidade de Treze de Maio / SC, CEP: 88.710-000.

Forma de Julgamento: Menor Preço **Por Item**.

Expediente do órgão: Seg. a Sexta-feira das **08:00 às 12:00** e das **13:00 às 17:00** horas.

1. ANEXOS DO EDITAL

1.1. Este instrumento contém:

- 1.1.1. **Edital**;
- 1.1.2. **Anexo I** - Termo de Referência;
- 1.1.3. **Anexo II** – Modelo de credenciamento;
- 1.1.4. **Anexo III** – Modelo de Declaração de cumprimentos dos requisitos de habilitação;
- 1.1.5. **Anexo IV** – Modelo de proposta de preços;
- 1.1.6. **Anexo V** – Modelo de declaração de enquadramento de ME/EPP;
- 1.1.7. **Anexo VI** – Modelo de Declaração UNIFICADA;
- 1.1.8. **Anexo VII** - Minuta do Contrato.

2. DO OBJETO

2.1. O presente processo tem como objeto a **aquisição parcelada de gêneros alimentícios para alimentação escolar durante o exercício de 2026**, conforme especificações técnicas e maiores detalhes constantes no **ANEXO I - Termo de Referência** e minuta do contrato, vinculados a este edital.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta contratação e que cumpram com as exigências deste Edital e seus Anexos.

3.2. De acordo com o art. 48 da Lei complementar 123/2006 e a marcação constante no preâmbulo deste edital (tipo de contratação) poderão participar:

3.2.1. Exclusiva ME/EPP: neste tipo de contratação, apenas é permitida a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, em todos os itens.

3.2.2. Ampla participação: todos os itens serão para ampla participação de todos, sem restrição.



Município de Treze de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

3.2.3. Mista: haverá itens reservados apenas para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, assim como itens para ampla participação de todos. Os itens reservados e suas quantidades, assim como os para ampla participação constarão no termo de referência deste edital.

3.2.3.1. No tipo de contratação mista, também poderão ocorrer os chamados itens com cota reservada p/ ME/EPP, ou seja, itens com até 25% de sua quantidade reservada a participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, sendo o restante da quantidade destes mesmos itens aberto para ampla participação de todos.

3.2.3.1.1 Não havendo vencedor da cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de recusa, aos licitantes remanescente, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

3.2.3.1.2. Caso o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação de ambas as cotas ocorrerá pela de menor preço.

3.2.3.1.3. Caso licitantes distintos vençam a cota reservada e a cota principal e ambos forem ME/EPP, haverá preferência de contratação da cota de menor preço.

3.2.4. Independente do tipo estabelecido para participação, as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados poderão sempre participar em qualquer item.

3.2.5. Caso não hajam propostas na condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparado nos itens reservados, será admitida a participação dos demais.

3.3. Não será admitida a participação neste processo de licitante:

3.3.1. que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente;

3.3.2. que entre os sócios, dirigentes ou administradores, possua vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.3.3. que esteja enquadrado nos impedimentos para disputa de licitação ou execução do contrato de que trata o Art. 14 da Lei Federal Nº 14.133/2021, declarados inidôneos pela Administração Pública ou impedidos/suspensos de licitar com o município de Treze de Maio/SC, bem como o agente público citado no § 1º do art. 9º.

3.3.4. estrangeiras que não funcionem no País.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. Os licitantes deverão se apresentar para o credenciamento junto ao Pregoeiro e equipe de apoio, devidamente munidos de documentos que os identifiquem e os credenciem a participar deste procedimento licitatório, da seguinte forma:

4.1.1. Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemblado de empresa licitante, cópia do respectivo estatuto, contrato social ou documento de constituição (original ou cópia autenticada), no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura. No caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores (original ou cópia autenticada).

4.1.2. Tratando-se de procurador, procuração por instrumento público (original ou cópia autenticada) ou procuração particular, da qual constem poderes para representar a outorgante em licitações públicas, podendo praticar todos os atos pertinentes a certames públicos, acompanhado de correspondente documento, dentre os indicados no subitem anterior, que comprove os poderes do mandante da outorga.

4.1.3. Os documentos de constituição do licitante que forem apresentados deverão ser os que estão vigentes na data da sessão.

4.1.2.1. Poderá ser utilizado o modelo constante no **Anexo II** para realização do credenciamento, substituindo a procuração, desde que também acompanhado de correspondente documento, dentre os indicados acima, que comprove os poderes do mandante da outorga.

4.1.2. Apresentar **documento de identidade** em que conste a assinatura dos sócios e dos procuradores/credenciados que assinarem qualquer documento emitido, apenas para fins de comparação das



Município de Treze de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

assinaturas. Caso no próprio contrato social/documento de constituição ou outro documento legal conste a assinatura para comparação, não há necessidade de apresentação do documento de identidade.

4.2. Durante o credenciamento, os licitantes deverão apresentar **Declaração De Que Atendem Aos Requisitos De Habilitação**, previsto no inciso I do art. 63 da Lei nº. 14.133/2021, conforme o modelo constante no **ANEXO III**.

4.3. Durante o credenciamento, os licitantes **enquadrados como ME/EPP e equiparados**, deverão observar o item seguinte do edital e apresentar a documentação nele exigida.

4.4. Os documentos acima deverão ser entregues separados de qualquer eventual envelope de proposta ou de habilitação.

4.5. As declarações citadas acima podem ser formuladas durante o credenciamento caso o licitante não tenha em mãos, observado o art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade das presentes declarações.

4.6. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante, sendo que cada um deles poderá representar apenas um credenciado.

4.7. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará preclusão dos direitos do licitante durante o restante da sessão, como a formulação de lances e manifestação de recorrer.

5. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

5.1. A obtenção de benefícios previstos dos artigos **42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006** fica limitada às microempresas, às empresas de pequeno porte e equiparados que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo apresentar no ato do credenciamento **declaração de enquadramento de microempresa ou empresa de pequeno porte**, conforme **modelo constante no ANEXO V**.

5.1.1. Os benefícios concedidos pela LC 123/2006 também serão aplicados às cooperativas, nos termos do artigo 34 da Lei nº. 11.488/07, assim como ao microempreendedor individual – MEI.

5.2. Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

5.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

5.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no **subitem 5.2.1**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no § 5º do art. 90 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

5.4. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja **igual ou até 5% (cinco por cento) superior** à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

5.4.1. a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior à proposta do primeiro colocado no prazo de até **5 (cinco) minutos**, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

5.4.1.1. O tempo poderá ser estendido se necessário e autorizado pelo pregoeiro.

5.4.2. não ocorrendo a contratação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, na forma do **subitem 5.4.1**, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do **subitem 5.4**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

5.4.3. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre no intervalo estabelecido no **subitem 5.4**, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.4.4. na hipótese da não contratação nos termos previstos acima, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada, se atendidas as exigências habilitatórias.



6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

6.1. As propostas deverão ser entregues no local, dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, em envelope separado, lacrado e rubricado, contendo os seguintes dizeres:

AO MUNICÍPIO DE TREZE DE MAIO / SC
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 023/2025
PROPOSTA DE PREÇOS - ENVELOPE Nº. 01
<RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO>

6.2. A proposta deverá conter:

6.2.1. Apresentação por escrito, em papel timbrado da empresa, escrita em português, sem emendas, entrelinhas ou rasuras, devidamente datada e assinada, como também rubricadas em todas as suas folhas, indicar a razão social do licitante, número de **CNPJ que irá executar o objeto da licitação**, endereço completo, telefone, e-mail (se houver) e dados bancários para depósito/transferência caso venha a ser o vencedor;

6.2.2. Deverá conter o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital.

6.2.2.1. No caso de preço, consignar em moeda nacional, o **preço unitário e total para cada item e, o preço global da proposta**, em algarismo e por extenso;

6.2.2.1.1. Em caso de divergência entre os valores unitário e total, será considerado o primeiro e, entre o expresso em algarismo e por extenso, será considerado este último;

6.2.3. Discriminar **a marca em cada item ofertado**;

6.3. O licitante poderá informar o prazo de validade de sua proposta obedecendo ao prazo mínimo estabelecido no **ANEXO I – Termo de Referência** e, caso não informe ou informe um prazo menor, será considerado o prazo constante no Termo de Referência como sendo o de sua proposta;

6.4. Declarar o **prazo de entrega do objeto licitado**, que deverá ser no máximo o estabelecido no **Termo de Referência – ANEXO I** (a omissão da declaração ou indicação de prazo maior implica na aceitação do prazo estabelecido no **ANEXO I**);

6.5. Declarar estar inclusas no preço todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação no local especificado no **ANEXO I** deste edital, sem ônus para a Administração, tais como frete, tributos etc. (a omissão da declaração implica em automática aceitação destes termos).

6.6. Fazer menção ao Pregão;

6.7. Propostas apresentadas sem data serão consideradas emitidas para o dia marcado para abertura das propostas;

6.8. Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

6.9. Quando se tratar de certame com julgamento por **lote ou global**, a não inclusão do preço unitário ou marca (quando for exigido marca) em qualquer dos itens que compõe o lote, ou em qualquer dos itens da planilha no caso de julgamento global, acarretará em desclassificação total do lote ou, no caso de preço global, de toda a proposta;

6.9.1. Exclui-se desta previsão quando o julgamento por **lote ou global** for através de maior desconto.

6.10. Em certames com julgamento por **lote** ou **global**, a readequação do valor inicial em relação ao valor final deverá ocorrer sendo utilizado um desconto proporcional ponderado a cada item, a fim de que este tenha em seu valor unitário o desconto compatível com a oferta global final;

6.11. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

6.12. Além da proposta escrita, a mesma deverá ser entregue de forma digital da seguinte forma:

6.12.1. A proposta deverá ser apresentada em pen drive ou cd/dvd (mídias suportadas pelo computador do setor de licitações) em modelo e formatação digital próprio, com o mesmo conteúdo



Município de Treze de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

da proposta impressa, para agilizar o processo de apuração dos preços pelo sistema de compras do Município de Treze de Maio.

6.12.2. Para isto, baixar a última versão do programa “**Compras-AutoCotação**” disponibilizado no link <http://download.betha.com.br/index.jsp>, instalar em sua máquina, então executá-lo, ir até o menu “**Arquivo -> Dados do fornecedor**” e informar TODOS os campos com as informações de sua empresa, após feito isso, ir no menu “**Arquivo -> Abrir**” e selecionar o arquivo com extensão “**.cot**” que foi retirado junto deste edital.

6.12.3. Aparecerão então as informações do Pregão, os itens com suas descrições, quantidades, preços máximos, etc. Basta digitar as marcas dos produtos, preço unitários e observações que se fizerem necessárias, **SALVAR** este mesmo arquivo com extensão “**.cot**” e apresentá-lo junto da proposta em Pen Drive ou cd/dvd.

6.12.4. Caso o licitante já tenha o sistema instalado, deverá verificar se está na última versão, do contrário poderão ocorrer problemas na hora da leitura do arquivo.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. A documentação de habilitação deverá estar disponível para entrega no local, dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, em envelope separado, lacrado, rubricado, contendo os seguintes dizeres:

AO MUNICÍPIO DE TREZE DE MAIO / SC
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 023/2025
HABILITAÇÃO – ENVELOPE 02
<RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO>

7.2. Para a habilitação exigir-se-á dos interessados a documentação relativa a:

- 7.2.1. habilitação jurídica;
- 7.2.2. regularidade fiscal e trabalhista;
- 7.2.3. qualificação econômico-financeira;
- 7.2.4. qualificação técnica;
- 7.2.5. declarações.

7.3. Documentos para fins da habilitação jurídica:

- 7.3.1. registro comercial, no caso de empresa individual;
- 7.3.2. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 7.3.3. inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 7.3.4. decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 7.3.5. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.
- 7.3.6. Os documentos de constituição do licitante que forem apresentados deverão ser os que estão vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.3.7. Apresentar **documento de identidade** em que conste a assinatura dos sócios e dos procuradores/credenciados que assinarem qualquer documento emitido, apenas para fins de comparação das assinaturas. Caso no próprio contrato social/documento de constituição ou outro documento legal conste a assinatura para comparação, não há necessidade de apresentação do documento de identidade.
- 7.3.8. Os documentos relacionados **no subitem "7.3.1 até 7.3.7"** não precisarão constar no "Envelope de Habilitação", se tiverem sido apresentados no ato do Credenciamento deste Pregão, desde que sejam originais ou estejam autenticados.



7.4. Documentos para comprovação da regularidade fiscal e trabalhista:

7.4.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** (“Cartão CNPJ” emitido pela receita federal), comprovando o licitante estar estabelecido para execução do objeto;

7.4.2. Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, do domicílio ou sede do licitante, através de Certidão conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal, relativo a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e dos Encargos Sociais instituídos por lei.

7.4.3. Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do licitante, (Certidão de Débitos Tributários).

7.4.4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do licitante;

7.4.5. Prova de regularidade para com o **FGTS** do licitante, através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, com validade em vigor, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, ou, se não for empregador e não apresentar a certidão, deverá apresentar declaração nestes termos;

7.4.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho do licitante, mediante a apresentação de **certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT)**.

7.5. Documentação relativa à qualificação econômico-financeira:

7.5.1. Apresentar **certidão negativa de feitos sobre falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante (Recuperação Judicial, Extrajudicial e Falência).

7.6. Qualificação técnica:

7.6.1. Deverá ser apresentado relatório sobre aprovação da amostras, nos termos do item 5 do Anexo I – Termo de Referência deste edital atestando sua aprovação.

7.7. Das declarações:

7.7.1. Apresentar **DECLARAÇÃO UNIFICADA** conforme modelo constante no **ANEXO VI**.

7.7.2. O licitante poderá fazer as declarações separadamente, desde que contenha todo o exigido na **DECLARAÇÃO UNIFICADA**, porém recomenda-se o uso da **DECLARAÇÃO UNIFICADA**, uma vez que o licitante não corre o risco de esquecer de declarar algo exigido.

7.7.3. Algumas das declarações referentes as exigências da **qualificação técnica** podem não estar constantes no modelo de **DECLARAÇÃO UNIFICADA** e, caso não estejam, precisam ser **declaradas separadamente**.

7.8. Das empresas em consórcio:

7.8.1. Quando não vedada a participação de consórcio de empresas, deverão indicar a empresa líder e apresentar os documentos acima relacionados em nome de cada consorciado, além de:

7.8.1.1. Apresentar comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados.

7.8.2. A habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.8.2.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, os requisitos de habilitação econômico-financeira apresentados **deverão ser 30 % maiores** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.8.3. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio.

7.9. Disposições gerais da habilitação:

7.9.1. Os documentos apresentados **deverão estar em plena validade na data final marcada para apresentação das propostas, mesmo que sejam apresentados em data posterior**.

7.9.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor.

7.9.2.1. Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados, mas que comprovem que na data final para apresentação da proposta o licitante atendia às condições de aceitabilidade da proposta e de



Município de Treze de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

habilitação, o licitante será convocado a encaminhá-los, no prazo fixado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação ou de inabilitação, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

7.9.2.2. A sessão não será suspensa para que licitantes ausentes que por ventura se sagrem vencedores, seja em que data for, apresentem sua habilitação, sob pena de inabilitação, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

7.9.3. Sob pena de inabilitação, se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e, se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da matriz.

7.9.4. Os documentos apresentados sem disposição expressa do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de **90 (noventa) dias** contados a partir da data de sua emissão. Estão excluídos da presunção deste item, os atestados de capacidade técnica ou responsabilidade técnica e aqueles documentos que por sua natureza sejam incompatíveis com exigência de prazo de validade.

7.9.5. Documentos assinados por representante legal **não participante do quadro societário** deverão sempre ser apresentados em conjunto com procuração, podendo ser apenas procuração simples, já que o próprio pregoeiro fará a verificação das assinaturas constantes no documento de constituição do licitante.

7.9.6. O licitante é o único responsável pelos documentos apresentados para sua participação neste certame licitatório, por isso, responde civil, administrativa e criminalmente pela fidedignidade e exatidão de todos os documentos apresentados.

7.9.7. Todos os documentos apresentados em qualquer etapa deste processo deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, por funcionário do departamento de licitações do Município, ou publicação em órgão da imprensa oficial. **No caso de autenticação por funcionário do departamento de licitações, preferencialmente os documentos devem ser autenticados antes da sessão.**

7.9.7.1. Serão considerados como cópias simples, eventuais documentos assinados por certificado digital que forem impressos em papel, caso não contenham link para conferência de sua autenticidade online, neste caso será necessário apresentá-los em formato digital para conferência.

8. DO MODO DE DISPUTA E DA SESSÃO

8.1. A sessão do pregão será realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste edital, sendo recomendável a presença dos participantes 30 (trinta) minutos antes do horário previsto para a sua abertura. Após a abertura da sessão, não serão mais admitidos novos licitantes, e o certame desenvolver-se-á conforme segue:

8.2. Será feita a identificação e credenciamento de um representante por licitante, que deverá apresentar os documentos exigidos no **item 4** deste edital e, recebimento do documento exigido no **item 5** pelas microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados que desejarem usar os benefícios da LC 123/2006.

8.2.1. Os documentos de credenciamento passarão a compor o processo.

8.3. Serão recebidos os envelopes "Proposta" de preços dos licitantes.

8.4. Serão abertos os envelopes "proposta" e leitura dos preços cotados.

8.5. Será realizada análise das propostas iniciais, desclassificação das que estejam em desacordo com o solicitado no Edital e classificação das que estejam em consonância com o exigido, em seguida irá se iniciar a fase de disputa.

8.6. Será adotado o modo de disputa "**fechado e aberto**", da seguinte forma:

8.6.1. Serão classificados para a etapa da disputa aberta, para apresentação de lances, o licitante que apresentou a proposta de menor preço ou maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela, conforme o critério de julgamento adotado.

8.6.1.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições acima, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos na disputa aberta.

8.6.2. Os licitantes classificados nas formas acima, apresentarão lances públicos e sucessivos, por um período de **até 5 (cinco) minutos**, que poderá ser estendido pelo pregoeiro, a seu critério.



8.6.3. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta para a definição das demais colocações.

8.6.3.1. Após o reinício previsto no subitem anterior, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.

8.6.4. Encerrada a fase de lances serão ordenados e divulgados os lances.

8.7. Os lances serão realizados de forma crescente quando adotado o critério de julgamento por menor preço ou decrescente quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

8.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta **será de R\$ 0,01.**

8.8.1. O pregoeiro poderá ajustar o valor mínimo estabelecido acima durante a fase de lances caso perceba que a diferença nos valores dos lances estão muito pequenas e a disputa esteja se estendendo por muito tempo.

8.9. Caso não sejam ofertados lances verbais, serão verificados os valores constantes entre as propostas escritas.

8.10. Poderá ser realizada negociação direta com o licitante de menor preço, para a obtenção de melhor proposta, se for o caso.

8.11. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.11.1. Enquanto não for implementado no PNCP o cadastro unificado de fornecedores para avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, o inciso II do art. 60 será substituído por simples sorteio, uma vez que sem o cadastro unificado não há meios de aferir a citada avaliação.

8.11.2. Será assegurado como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados conforme **item 5** deste edital.

8.12. Serão verificadas as condições de habilitação do licitante que apresentar a proposta vencedora, passando para a análise da subsequente, observada a ordem de classificação, caso o primeiro não atenda às exigências de habilitação, até a apuração de proposta que atenda às condições exigidas.

8.13. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei 14.133/2021, que deverá constar expressamente no edital, será antes realizada a verificação da habilitação para somente depois proceder com a fase de disputa e julgamento das propostas.

8.14. Serão vistas e rubricadas, pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes dos licitantes presentes, toda a documentação apresentada.

8.15. Será finalizada e realizada assinatura da ata da reunião pelo Pregoeiro, equipe de apoio e pelos representantes dos licitantes.

8.16. Caso houver manifestação de recurso, aguardar-se-á os prazos respectivos.

8.17. Os autos serão encaminhados a autoridade competente para proceder com a Adjudicação do objeto ao vencedor.

8.18. No caso da sessão, em situação excepcional, vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes apresentados, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do Pregoeiro e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

9. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DECLARAÇÃO DO VENCEDOR

9.1. Para julgamento será adotado o critério de **menor preço por item/lote ou global, cfe. constar no preâmbulo deste edital**, observado o prazo para fornecimento e demais especificações definidas no **Anexo I** deste edital.

9.2. O Pregoeiro anunciará o vencedor e detentor da melhor proposta, imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação para que seja obtido melhor preço e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor.

9.3. Se a proposta ou o lance de menor valor não forem aceitáveis ou se o licitante desatender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação da participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de proposta ou lance que atenda ao Edital. Nessa etapa, o Agente de Contratação também poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

9.4. No caso de obras e serviços de engenharia, **serão consideradas inexequíveis** as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, (sobre o valor global, por lote ou por item, de acordo com a forma de julgamento do certame) independentemente do regime de execução.

9.4.1. Nessa hipótese, a proposta será automaticamente desclassificada, sendo vedada a realização de diligência para comprovação de sua exequibilidade.

9.5. No caso de bens e serviços em geral, cujo propostas forem de qualquer valor, e no caso de obras e serviços de engenharia com propostas cujos valores forem iguais ou superiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, caso haja indícios de inexequibilidade da proposta de preço ou necessidade de esclarecimentos adicionais, a Administração poderá, a seu exclusivo critério, realizar diligências com o objetivo de que o licitante comprove a exequibilidade da proposta apresentada.

9.5.1. Neste caso, a Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, solicitando os seguintes documentos para comprovação:

9.5.1.1. Planilhas de custo que expressem de forma detalhada todos os custos envolvidos na entrega do material/equipamento ou na execução do serviço, que ao final demonstrem o seu custo unitário. Também podem ser apresentadas notas fiscais, outras contratações com outros órgãos públicos, ou algum outro documento idôneo que demonstrem o seu custo unitário. Os documentos apresentados devem estar em execução ou concluídos no período de até 1 (um) ano anterior à data da proposta, e com exceção da planilha de custos, os demais documentos comprobatórios apresentados deverão ser com data anterior a proposta.

9.5.1.2. Em qualquer caso, deve ser comprovado que o custo do licitante não ultrapassa o valor da proposta, ou que comprovadamente, existam custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.6. Em se tratando de obras e serviços de engenharia, o licitante declarado vencedor poderá ser convocado a apresentar no prazo de no **mínimo de 24 (vinte e quatro) horas**, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), além do cronograma físico financeiro, com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

9.7. Deverá ser observado o **Termo de Referência – Anexo I deste edital**, pois lá poderão constar mais detalhes sobre o critério de julgamento em específico ao objeto ora licitado.

10. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

10.1. Até **3 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente ato convocatório, onde a petição será decidida em até **3 (três) dias úteis**.

10.1.1. A entrega das propostas sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

10.2. Caberá recurso em face do julgamento das propostas, ato de habilitação ou inabilitação de licitante.

10.2.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões será de até **3 (três) dias úteis**, sendo iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n. 14.133/2021, da ata de julgamento.

10.2.2. A apreciação dar-se-á em fase única.

10.2.3. Interposto, o recurso será divulgado, para apresentação de contrarrazões dos que desejarem no prazo de até **3 (três) dias úteis** a partir da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

10.2.4. Para efeitos de **contagem do início dos prazos para apresentação de recursos e contrarrazões**, as atas das seções realizadas e os recursos quando recebidos são sempre divulgados no mesmo dia no site <https://www.trezedemaio.sc.gov.br/>, desta forma, poderá não haver intimação pessoal para apresentação do recurso ou das contrarrazões, cabendo ao licitante averiguar no site a ata ou o recurso interposto e proceder com seu direito de petição, sobretudo quando seu representante se ausentou da sessão antes do término.



Município de Treze de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

10.2.5. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza a Administração a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

10.3. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.4. É vedada a utilização de recurso ou de impugnações como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento deste edital. Identificado tal comportamento, poderá ser arquivado sumariamente os expedientes e, se for o caso, propor a aplicação ao autor às sanções cabíveis..

10.5. Também caberá recurso em face da anulação ou revogação da licitação, no prazo de até **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou publicação do ato.

10.6. Os memoriais dos recursos e contrarrazões, assim como pedidos de esclarecimento e impugnações deverão ser protocolados no Centro Administrativo Municipal Prefeito Luiz Nandi, (sede da Prefeitura) na Av. 7 de Setembro nº 20, centro, Treze de Maio / SC, ou pelo e-mail licitacao@trezedemaio.sc.gov.br ;

10.7. Quando os assuntos tanto dos esclarecimentos/impugnações quanto dos recursos forem de natureza técnica ou exigências constantes no termo de referência, como descrições de itens por exemplo, o assunto será direcionado a área requisitante da licitação, responsável pela formulação do termo.

10.8. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento;

10.9. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente, **preferencialmente de modo eletrônico via e-mail com assinatura digital**.

11.1.1. Nos casos em que for emitida nota de empenho/autorização de fornecimento/ordem de serviço, a contratada reconhece que o referido documento está substituindo o contrato, vinculando da mesma forma sua proposta e sujeitando-se a todas as previsões e exigências contidas neste Edital.

11.1.2. A recusa injustificada do vencedor em assinar o **contrato ou documento equivalente** dentro do prazo ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas neste Edital.

11.2. Na formalização do contrato ou documento equivalente, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato, além de verificada a idoneidade do licitante através de consulta consolidada junto ao TCU em <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> .

11.3. Na hipótese do vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou documento equivalente, assim como constar como inidôneo para contratar, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou documento equivalente.

12. DAS SANÇÕES

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

12.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

12.1.1. não entregar qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo agente durante o certame; ou entregar em desacordo qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo agente durante o certame;

12.1.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos;

12.2. fazer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame:

12.2.1. prestar informações falsas; ou apresentar documentação com informações inverídicas;

12.2.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 6 (seis) anos e multa correspondente a até 30% (trinta por cento) do valor do item de contratação;



Município de Treze de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

12.3. ensejar o retardamento da execução do certame:

12.3.1. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital; enviar quando exigido, a comprovação de exequibilidade da proposta que não a comprova adequadamente; não comprovar os requisitos de habilitação; ou praticar qualquer ação, ou se omitir, de modo que prejudique o bom andamento do certame;

12.3.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos;

12.4. não manter a proposta:

12.4.1. não enviar a proposta; não enviar o detalhamento da proposta quando exigido; não enviar quando exigido a comprovação da exequibilidade da proposta; pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou deixar de apresentar amostra; e comportar-se de maneira inidônea ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei federal 12.846/2013:

12.4.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos;

12.5 comportar-se de modo inidôneo ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:

12.5.1. frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório; agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra falsificada ou deteriorada; ou realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021.

12.5.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 6 (seis) anos e multa correspondente a até 30% (trinta por cento) do valor do item de contratação;

12.6. cometer fraude de qualquer natureza:

12.6.1. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 6 (seis) anos e multa correspondente a até 30% (trinta por cento) do valor do item de contratação;

12.7. não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital ou não retirar/assinar/não der recebimento ao respectivo instrumento contratual:

12.7.1. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos e multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor do item de contratação.

12.8. dar causa à inexecução parcial e/ou total do contrato:

12.8.1. atraso injustificado no fornecimento do objeto nos prazos estabelecidos no certame, sendo considerado inexecução total do contrato após decorridos 15 (quinze) dias do atraso.

12.8.2. pena: advertência; impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos. Multa de **1% (um por cento)** sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento)** do valor empenhado, sendo considerado inexecução parcial do contrato. Para o caso de inexecução total do contrato, além da multa relacionada acima, **multa de 10% (dez por cento)** sobre o valor do contrato.

12.9. Além das penalidades acima, os licitantes ficarão sujeitos ao cancelamento de sua inscrição no cadastro do Município e, no que couber, às demais penalidades referidas no Título IV da Lei n. 14.133/2021.

12.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, mediante instauração de procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Quaisquer adicionais esclarecimentos a respeito deste Edital poderão ser obtidos por **telefone (48) 3625 2100 ou presencialmente** no endereço do órgão constante no preâmbulo deste edital.

13.2. Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que o Pregoeiro porventura julgar necessário;



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

13.3. A participação neste processo implica na aceitação integral e irrevogável das normas deste Edital, em especial seu **Termo de Referência - Anexo I**, assim como demais anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares que o regem;

13.4. Em atendimento as normas de proteção geral de dados, de Licitação e Contratos e Transparência, fica tacitamente autorizado pelos participantes no presente processo, a divulgação parcial ou na íntegra, de qualquer documento apresentado, independente de declaração ou autorização expressa.

13.5. É facultado ao Pregoeiro e equipe de apoio, a qualquer tempo, inclusive durante a fase recursal, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

13.6. Os envelopes fechados de habilitação/proposta dos que forem excluídos do certame, ficarão em poder do Município e serão devolvidos lacrados, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação em até 05 (cinco) dias úteis. Decorrido o prazo, os documentos serão destruídos;

13.7. O Município reserva-se o direito de revogar, anular, suspender ou adiar a presente licitação, por razões de interesse público ou por decorrência de fato superveniente comprovado, e anular no todo ou em parte, resguardando-se o direito de defesa no prazo legal, consoante prevê a Lei nº. 14.133/2021, bem como, transferir a data de abertura, sem que isso caiba ao licitante, direito a indenização, seja a que título for;

13.8. O edital e seus anexos poderão ser retirados no **Centro Administrativo Municipal Prefeito Luiz Nandi** (endereço no preâmbulo deste edital), em <https://www.trezedemaio.sc.gov.br/>, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em <https://www.gov.br/pncp/> ou solicitado junto ao endereço eletrônico licitacao@trezedemaio.sc.gov.br.

13.8.1. A manutenção do inteiro teor do edital e seus anexos se dará pelo PNCP em <https://www.gov.br/pncp/>, bem como no sítio eletrônico oficial em <https://www.trezedemaio.sc.gov.br/>.

13.8.2. Os atos praticados no certame, avisos, etc, estarão disponíveis no portal da transparência em <https://www.trezedemaio.sc.gov.br/>.

13.9. É DEVER do bom licitante acompanhar a tramitação do processo e ficar a par dos atos praticados, dos avisos contidos, sobretudo os avisos de alteração de edital e alteração nas datas, etc, além das publicações legais na imprensa oficial.

13.10. As seções serão gravadas em áudio e vídeo, segundo exigência do **§ 2º do art. 17 da Lei 14.133/2021**.

13.11. Os casos omissos no presente Edital serão resolvidos com fundamento nas disposições da legislação em vigor;

13.12. Fica eleito o foro de Jaguaruna, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas desta Licitação.

Treze de Maio, **13 de novembro de 2025**.

Jailso Bardini
Prefeito municipal



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. **Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para alimentação escolar durante o exercício de 2026**, conforme especificações e condições deste Termo de Referência.

1.2. Contratação por um **período de 12 (doze) meses** com previsão de renovação utilizando-se o **INPC/IBGE ou IPCA/IBGE** acumulado no período (o de menor variação).

1.3. Caracterização do tipo de Objeto: **Bens comuns**.

1.4. O limite total da contratação será de até **120 (cento e vinte) meses**, uma vez que o fornecimento/serviço é de natureza contínua, de acordo com o previsto nos **arts. 105, 106 e 107 da lei 14.133/2021**. Cada renovação terá vigência de no máximo de **12 (doze) meses**, desde que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

2. JUSTIFICATIVAS

2.1. O Município conta atualmente com aproximadamente 966 alunos matriculados na rede de ensino municipal, e uma das principais responsabilidades do Poder Público é garantir a oferta de alimentação escolar de qualidade. Assim, a aquisição de gêneros alimentícios se torna essencial para atender a essa demanda, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 06, de 8 de maio de 2020, que regulamentam o fornecimento de alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas do presente edital serão acobertadas pelas seguintes dotações orçamentárias:

Rubrica Orçamentária	Cód.	Valor Previsto (R\$)	
		Até 31/12	Total
04.001.2.005.3.3.90.00.00.00.00.00.1.500	17	0,0	80.000,00
04.001.2.005.3.3.90.00.00.00.00.00.1.552	17	0,0	10.000,00
04.001.2.006.3.3.90.00.00.00.00.00.1.500	18	0,0	80.000,00
04.001.2.006.3.3.90.00.00.00.00.00.1.552	18	0,0	10.000,00
04.001.2.013.3.3.90.00.00.00.00.00.1.500	32	0,0	120.000,00
04.001.2.013.3.3.90.00.00.00.00.00.1.552	32	0,0	20.000,00
04.001.2.008.3.3.90.00.00.00.00.00.1.500	21	0,0	299.324,90
04.001.2.009.3.3.90.00.00.00.00.00.1.500	24	0,0	290.189,50
04.001.2.015.3.3.90.00.00.00.00.00.1.500	35	0,0	403.280,80

4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO, REQUISITOS E VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores estimados do objeto foram calculados com base em pesquisa de mercado, conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	Qtde LICIT	P. Unit (R\$)	P. Total (R\$)
1	Abacate Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal	KG	400	11,40	4.560,00
2	Abacaxi Características Técnicas: tamanho médio, pesando aproximadamente 1000 a 1400 gramas a unidade. Fruto maduro, isento de danos mecânicos e livre de pragas. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem	UNI	1600	9,96	15.936,00



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	resistente ou caixa na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: quinzenal				
3	Açafrão da terra Características Técnicas: cúrcuma moída. Embalagem: pacote com aproximadamente 25 gramas	UNI	250	6,98	1.745,00
4	Açúcar Demerara – Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Embalagem: atóxicas, mínimo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	1600	9,24	14.784,00
5	Açúcar Refinado – embalagem de 5 kg Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Deve conter no rótulo açúcar refinado especial Embalagem: atóxicas, saco de polietileno leitoso, de no mínimo 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	20	29,93	598,60
6	Adoçante líquido dietético de esteviosídeo Características Técnicas: Água, Sorbitol, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol. Não deve conter glúten, nem adição de aspartame ciclamato, sacarina, acesulfame K. Embalagem: Frasco de polietileno de no mínimo 60 ml Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	UNI	10	25,05	250,50
7	Aipim descascado congelado Características Técnicas: aipim tipo amarelo ou branco, descascado, cortado em pedaços e congelado. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1 kg ou superior. Entrega: semanal ou quinzenal	KG	200	10,09	2.018,00
8	Alface Características Técnicas: Frescas, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração; Grau de evolução completa do tamanho. Não danificada por qualquer lesão por origem física e mecânica que afeta sua aparência, sem ressecamento ou queimaduras. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plástico na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Semanal	UN	1200	5,26	6.312,00
9	Alho In Natura Característica Técnicas: produto de 1ª qualidade. Grau de evolução completa do tamanho. Não danificada por qualquer lesão por origem física e mecânica. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: O produto deve estar embalado em saco plástico, pesado e etiquetado, com peso mínimo de 1 kg. Entrega: quinzenal ou mensal	KG	210	36,31	7.625,10
10	Amendoim Branco -Embalagem no mínimo 400g Características Técnicas: Produto natural, descascado. Subclasse: Branco, Tipo I. Não deve apresentar sujidade, umidade, mofo. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	800	9,17	7.336,00
11	Amido de milho Características Técnicas: extraído do milho. Produto para preparar mingaus, cremes, molhos e outras receitas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de aproximadamente 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega	KG	150	15,15	2.272,50
12	Arroz Parboilizado Tipo 1 (Emb. Mínimo 5 kg) Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	780	26,34	20.545,20
13	Arroz Branco Tipo 1 (Emb. Mínimo 5 kg) Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	400	29,15	11.660,00



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

14	Arroz Integral Tipo 1 (Emb. mínimo 1 kg) Características Técnicas: Sub Grupo: Integral – Classe: Longo Fino – Tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 1 kg, em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	350	7,19	2.516,50
15	Azeite de oliva extra virgem Características Técnicas: azeite de oliva extra virgem, acidez máxima 0,4%, índice de peróxidos ≤ 20 meq. Embalagem: vidro escuro, conteúdo aproximadamente 500ml. Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	200	52,96	10.592,00
16	Banana branca Características Técnicas: banana branca ou prata, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Semanal	KG	6500	5,77	37.505,00
17	Banha de porco Características técnicas: produto obtido do refinamento de tecidos de suínos, através de processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor branca ou branco creme, textura homogênea ou ligeiramente granulada, isenta de ranço. Embalagens: o produto deve estar acondicionado em embalagem de polietileno atóxico com peso de 1 kg ou superior. Rotulagem: O rótulo deve conter no mínimo as seguintes informações: identificação do produto, registro em órgão de inspeção de produtos de origem animal competente, peso, data de fabricação e validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	UNI	200	19,65	3.930,00
18	Batata doce Características Técnicas: Batata de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: Semanal ou quinzenal	KG	100	6,42	642,00
19	Batata Inglesa Características Técnicas: Batata de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal	KG	2800	7,97	22.316,00
20	Beterraba Características Técnicas: Beterraba de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado. Entrega: Semanal ou quinzenal	KG	200	6,54	1.308,00
21	Bicarbonato de sódio Características Técnicas: Bicarbonato de sódio. Embalagem: pacote com no mínimo 100g.	UNI	400	6,38	2.552,00
22	Biscoito caseiro de leite Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga ovos, fermento químico e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes pesado e etiquetado, acondicionados em pacotes de aproximadamente 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: mensal. Prazo de validade: mínimo de	KG	300	44,87	13.461,00



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	2 meses.				
23	Biscoito sem glúten Características Técnicas: farinha de arroz, açúcar mascavo, óleo vegetal, amido de milho, castanhas, fermento químico. Embalagem: peso no mínimo 120g. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	UNI	70	16,15	1.130,50
24	Bolacha Caseira Integral- Características Técnicas: Farinha de trigo integral, amendoim ou linhaça manteiga, aveia, açúcar demerara, ovos, fermento químico, sal. Embalagem: O produto deve estar embalado em embalagens resistentes acondicionados em pacotes de aproximadamente 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.	KG	400	53,07	21.228,00
25	Bolachão de leite Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, leite, ovos, banha, água, bicarbonato de sódio e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes pesado e etiquetado, acondicionados em pacotes de aproximadamente 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: mensal.	KG	180	35,80	6.444,00
26	Brócolis - Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 16 a 21 cm, pesando entre 350 gramas a 600g a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (verde e sem manchas claras e escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	700	8,31	5.817,00
27	Cacau em Pó solúvel Características técnicas: Produto extraído da amêndoa do cacau, 100% cacau e com características sensoriais apropriadas ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Deve apresentar embalagem de no mínimo 200 gramas e rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	UNI	100	24,90	2.490,00
28	Café em pó Tradicional Características Técnicas: deve apresentar características de odor e sabor bom ao paladar, café 100% puro, torrado e moído, tipo tradicional. Produto de 1ª qualidade. Embalagem: Polietileno aluminizada resistente, com tabela de composição nutricional, peso mínimo 500g e a vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	UNI	1200	38,38	46.056,00
29	Canela em pó- pacote aprox. 25 gr Características Técnicas: canela em pó moída. Embalagem: pacote ou lata com peso aproximadamente 25 gr.	UNI	80	6,36	508,80
30	Carne bovina em cubos (patinho) de 1ª qualidade com inspeção Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade congelada, sem gordura e sebo. Cor: vermelho-vivo. Odor característico. Embalagem: acondicionada em sacos polietileno e revestida em caixas plásticas limpas. Embalados em pacotes de no máximo 2 quilos, contendo peso, data de validade, data de fabricação e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: 3 meses a contar com a data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. AMPLA concorrência	KG	1687,5	46,17	77.911,88
31	Carne bovina em cubos (patinho) de 1ª qualidade com inspeção Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade congelada, sem gordura e sebo. Cor: vermelho-vivo. Odor característico. Embalagem: acondicionada em sacos polietileno e revestida em caixas plásticas	KG	562,5	46,17	25.970,63



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	limpas. Embalados em pacotes de no máximo 2 quilos, contendo peso, data de validade, data de fabricação e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: 3 meses a contar com a data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Reserva de cota ME-EPP				
32	Carne bovina moída (patinho) de 1ª qualidade com inspeção Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade congelada, sem gordura e sebo. Cor: vermelho-vivo. Odor característico. Embalagem: acondicionada em sacos polietileno e revestida em caixas plásticas limpas. Embalados em pacotes de no máximo 2 quilos, contendo peso, data de validade, data de fabricação e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: 3 meses a contar com a data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. AMPLA concorrência	KG	2100	45,37	95.277,00
33	Carne bovina moída (patinho) de 1ª qualidade com inspeção Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade congelada, sem gordura e sebo. Cor: vermelho-vivo. Odor característico. Embalagem: acondicionada em sacos polietileno e revestida em caixas plásticas limpas. Embalados em pacotes de no máximo 2 quilos, contendo peso, data de validade, data de fabricação e carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: 3 meses a contar com a data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Reserva de cota ME-EPP	KG	700	45,37	31.759,00
34	Carne suína tipo lombo , congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando 1Kg. Livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Prazo de Validade: 3 meses a contar com a data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	750	30,93	23.197,50
35	Cebola de cabeça Característica Técnica: produto de 1ª qualidade. Grau de evolução completa do tamanho. Não danificada por qualquer lesão por origem física e mecânica. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: embalado em sacos resistentes pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Semanal ou quinzenal	KG	240	7,89	1.893,60
36	Cenoura Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: embalado em sacos ou caixas resistentes e limpas, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Semanal ou quinzenal	KG	150	7,41	1.111,50
37	Chocolate em pó 50% cacau Características Técnicas: Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Embalagem: saco em polietileno. Deve apresentar embalagem de no mínimo de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	UNI	150	48,63	7.294,50
38	Chuchu Característica Técnica: Tamanho e Coloração: Uniformes, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de	KG	200	5,95	1.190,00



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	Educação. Entrega: Semanal ou quinzenal				
39	Coco ralado sem açúcar Características Técnicas: coco ralado desidratado sem açúcar. Embalagem: peso mínimo de 100 g. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	UNI	220	7,72	1.698,40
40	Coloral Características Técnicas: Fubá, urucum em pó. Embalagem: Deve constar data de fabricação e prazo de validade, pacotes com embalagem transparente de no mínimo 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega.	UNI	340	8,56	2.910,40
41	Cookies integral diet (amêndoas ou coco ou castanha) Características Técnicas: Farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, milho integral em pó, maltodextrina, fibra solúvel, amido, edulcorantes naturais, matitol e glicosídeos de esteviol, agentes de crescimento estabilizante natural, lecitina de soja. Sem adição de açúcares, leite e derivados. Embalagem: peso no mínimo de 150 g. Data de Validade: mínimo 6 meses a contar a data da entrega.	UNI	60	14,21	852,60
42	Couve-flor Características Técnicas: in natura. Qualidade Exigida: 1ª. Tamanho médio, pesando aproximadamente 800 gr. Coloração: própria (branca ou creme, sem manchas escuras) sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Semanal ou quinzenal	UNI	700	8,67	6.069,00
43	Doce de banana caseiro Características Técnicas: banana e açúcar cristal. Sem corante e conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de vidro, com peso líquido de 700g ou superior. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e data de fabricação, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal. Data de Validade: mínimo 3 meses a contar a data da entrega.	UNI	230	32,30	7.429,00
44	Farelo de Aveia (pacotes no mínimo 1 kg) Características Técnicas: cereal puro da aveia. Embalagem: deve estar intacta, pacotes de no mínimo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	kg	300	17,06	5.118,00
45	Farinha de arroz integral Características Técnicas: Produto alimentício que é resultado da trituração dos grãos de arroz. Farinha fina, indicada para preparo de bolos. Livre de fungos. Embalagem: Deve estar acondicionada em embalagem plástica resistente e de no mínimo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	60	9,07	544,20
46	Farinha de mandioca Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe branca tipo I. Não deve apresentar resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico. Produto sem glúten. Embalagem: saco plástico transparente de no mínimo 1kg. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses. Entrega: mensal	UNI	600	8,02	4.812,00
47	Farinha de milho Características Técnicas: Farinha de milho; de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados com peso líquido de 1kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal	UNI	280	8,45	2.366,00
48	Farinha de trigo branca - Peso Mínimo 5 kg Características	UNI	400		



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Embalagem: Deve estar acondicionada em saco de papel atóxico. Peso mínimo de 5kg. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses a contar com a data da entrega.			26,60	10.640,00
49	Farinha de trigo integral peso mínimo 1kg Características Técnicas: Farinha de trigo 100% integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Embalagem: Deve estar acondicionada em saco de papel. Peso mínimo de 1kg. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses a contar com a data da entrega.	UNI	200	8,23	1.646,00
50	Feijão preto Tipo 1 Características Técnicas: Produto classe preto e tipo 1. Não apresentar sujidade e corpo estranho ao produto. Embalagem: Deve estar acondicionada em embalagem plástica transparente e resistente. Peso mínimo 1 kg. Validade: mínimo 6 meses a contar com a data da entrega.	KG	1100	10,85	11.935,00
51	Feijão vermelho Tipo 1 Características Técnicas: produto classe vermelho e tipo 1. Não apresentar sujidade e corpo estranho ao produto. Embalagem: Deve estar acondicionada em embalagem plástica. Peso mínimo de 1kg. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a contar com a data da entrega.	KG	1500	15,91	23.865,00
52	Fermento biológico Características Técnicas: fermento para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomys cerevisae Embalagem a vácuo com peso aproximadamente de 125g. Prazo de Validade: 6 meses a contar com a data da entrega.	UNI	160	10,90	1.744,00
53	Fermento químico Características Técnicas: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar em latas de no mínimo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega.	UNI	400	8,80	3.520,00
54	Fórmula Infantil para Lactentes de 06 a 12 meses – Características Técnicas: Fórmula Infantil para lactentes a partir de 06 meses de idade de acordo com o codex alimentarius, acrescida de prebióticos. Embalagem Primária: Lata, atóxica, resistente, de 800 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar com a data da entrega.	UNI	120	84,95	10.194,00
55	Grão de bico Características Técnicas: produto tipo 1. Não apresentar sujidade e corpo estranho ao produto. Embalagem: Deve estar acondicionada em embalagem plástica. Peso mínimo de 500 gr . Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a contar com a data da entrega.	UNI	300	9,83	2.949,00
56	Iogurte Natural Características Técnicas: ingredientes - leite pasteurizado e fermento lácteo Embalagem: Deve estar em pote com peso aproximado de 160 gr. Prazo de validade: mínimo de 30 dias, a contar da data da entrega. Entrega: Deverá ser transportado em veículo fechado com sistema de refrigeração, com temperatura entre 0°C a 5°C.	UNI	150	5,05	757,50
57	Iogurte Natural - Características Técnicas: Deve apresentar em sua constituição: Leite pasteurizado e fermento lácteo. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo de no mínimo 900ml. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias, a contar da data da entrega. Entrega: Deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, com temperaturas entre 0°C a 5°C.	UNI	500	13,03	6.515,00
58	Laranja Características Técnicas: laranja tipo pera ou pokan. Fruto arredondado, de casca espessa, facilmente removível, suco abundante e doce. Deve estar rígida, sem amolecimentos, perfurações ou mofo. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	3000	6,43	19.290,00
59	Leite de Arroz - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio (fonte de cálcio), sal marinho e estabilizantes fosfato tricálcico e citrato de sódio. Embalagem: Caixa de Tetra Pack, resistente, com peso líquido de aproximadamente 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.	LT	30	23,41	702,30
60	Leite de coco – Características Técnicas: Leite de Coco PRONTO PARA BEBER EM CONSISTÊNCIA LÍQUIDA e coloração clara, obtido	LT	20	24,21	484,20



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	pelos seguintes ingredientes : água, leite de coco, aromatizante, espessante, sem glúten. Deve ser isento de grumos ou de odor e sabor azedo, leite de origem animal entre os ingredientes. Embalagem: Íntegra, resistente e lacrada, com peso líquido mínimo de 900ml. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.				
61	Leite em pó integral. Características Técnicas: Ingrediente: leite em pó integral, podendo ser apenas acrescido de vitaminas e minerais. Não contém glúten. Composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo 8 meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem com aproximadamente 400 gr.	UNI	150	18,26	2.739,00
62	Leite longa vida UHT integral Característica Técnica: Leite integral e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten Embalagem: Acondicionadas em embalagem Tetra Pack de 1 litro contendo no mínimo 12 litros por caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	CX	400	75,93	30.372,00
63	Leite longa vida UHT semi desnatado sem lactose Característica Técnica: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Leite 0% lactose. Não contém glúten Embalagem: Acondicionadas em embalagem Tetra Pack de 1 litro contendo no mínimo 12 litros por caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	CX	350	84,52	29.582,00
64	Leite pasteurizado homogeneizado integral - Características técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: leite classificado como integral, sendo pasteurizado padronizado a 3% de gordura láctea, homogeneizado e tratado termicamente. Embalagem: deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Deste modo, a embalagem deve ser de polietileno leitoso, resistente e atóxico, apresentando vedação adequada, com peso líquido aproximado de 1 litro e contendo as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no ministério da saúde e certificado de inspeção (federal ou estadual). Prazo de validade: máximo de 05 dias a contar com a data da entrega. Entrega: deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, com temperaturas entre 0°C a 5°C.	LT	1500	7,79	11.685,00
65	Lentilha - Características técnicas: classe média, tipo 1, grãos inteiros na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem com procedência, informação nutricional e registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar no momento da entrega. Pacote com 500 gramas ou superior.	UNI	40	9,47	378,80
66	Louro (folhas) Características Técnicas: folhas de louro. Isento de matérias estranhas, livre de umidade, tendo aspecto, cheiro e cor próprio Embalagem: pacote com aproximadamente 5g.	UNI	150	6,93	1.039,50
67	Maça Características Técnicas: tipo Fuji ou gala, tamanho, cor uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal.	KG	4000	10,19	40.760,00
68	Macarrão de Arroz com Ovos Parafuso - Sem Glúten Características Técnicas: farinha de arroz, emulsificante, ovo, corantes naturais cúrcuma e urucum Embalagem de Polietileno resistente e com peso mínimo de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	UNI	60	10,02	601,20



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

69	Macarrão de sêmola com ovos cabelo de anjo Características Técnicas: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante cúrcuma e urucum. Embalagem: Polietileno. Peso mínimo de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data da entrega..	UNI	120	7,97	956,40
70	Macarrão de sêmola Parafuso Características Técnicas: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante cúrcuma e urucum. Embalagem: Polietileno. Peso mínimo de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses, a partir da data da entrega.	UNI	1200	7,12	8.544,00
71	Macarrão integral, tipo espaguete. Características Técnicas: Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas ou superior. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	UNI	700	8,01	5.607,00
72	Macarrão tricolor parafuso. Características Técnicas: Composto de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomate desidratados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico, com 500g ou superior. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	UNI	350	8,68	3.038,00
73	Mamão Formosa Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica Produtos deteriorados não serão aceitos Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal	KG	1600	12,65	20.240,00
74	Manga Características Técnicas: Manga do tipo tommy ou pamer. Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica Produtos deteriorados não serão aceitos Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem resistente pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal	KG	1500	10,95	16.425,00
75	Manjeriço Características Técnicas: manjeriço desidratado. Isento de matérias estranhas, livre de umidade, tendo aspecto, cheiro e cor próprio. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente com aproximadamente 20g. Entrega: mensal	UNI	100	7,47	747,00
76	Manteiga pura com sal Características Técnicas: creme de leite pasteurizado e sal. Embalagem: Potes ou em pacotes de polietileno transparente. Peso mínimo 200gr. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto. Data de fabricação: máximo de 20 dias.	UNI	300	13,06	3.918,00
77	Manteiga de coco com sal VEGANO Características Técnicas: ingredientes: óleo de coco, sal, água, emulsificante, aromatizante e corante natural. Produto sem glúten e sem leite/ lactose. Embalagem: Potes de polietileno. Peso mínimo 200gr. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Data de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	UNI	50	19,10	955,00
78	Massa alfabeto. Características Técnicas: massa em formato de letras, com ovos, produzida com farinha tipo I, pura e livre de impurezas. Especial para a alimentação de crianças. Validade mínima de 6 meses, a partir da data da entrega. Embalagem de 500 gramas ou superior. Entrega: mensal	UNI	300	8,47	2.541,00
79	Melancia Características Técnicas: Deve	KG	3000		



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem lesões de origem física, perfurações. Peso aproximado de 10 quilos a unidade. Embalagem: O produto deve armazenado em caixas, pesado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Quinzenal			4,99	14.970,00
80	Melão Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas ou sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	800	12,22	9.776,00
81	Milho de pipoca Características Técnicas: Milho de pipoca puro; isento de matéria estranha. O produto não deve apresentar milhos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Polietileno transparente. Peso mínimo de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses, a contar da data da entrega.	UNI	450	7,43	3.343,50
82	Milho Verde em Espiga Características Técnicas: espiga de milho verde limpo, sem casca e sujidades, tamanho médio a grande. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Espigas de milho passado do ponto de consumo não serão aceitos. Embalagem: embalado em sacos ou bandejas resistentes e limpas. Entrega: Quinzenal ou mensal, conforme solicitação da secretaria de educação.	UNI	1200	4,23	5.076,00
83	Moranga Cabotiá Características Técnicas: Madura, de tamanho médio, uniforme, sem defeito, firme e bem desenvolvida. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Semanal ou Quinzenal.	KG	300	6,19	1.857,00
84	Morango Características Técnicas: Morango de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: Semanal ou quinzenal	KG	750	48,80	36.600,00
85	Nata Características Técnicas: Produto derivado lácteo, Ingredientes: creme de leite pasteurizado padronizado com no mínimo 45% de gordura. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). Embalagem: pote plástico de aproximadamente 300 gramas, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Apresentar Inspeção estadual ou federal.	UNI	550	12,21	6.715,50
86	Óleo de soja refinado Característica técnica: Óleo de soja refinado obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas a 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos e que tenha no máximo 6,5g de gorduras poliinsaturadas. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de no mínimo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses, a contar da data da entrega.	UNI	1200	9,85	11.820,00
87	Orégano Características Técnicas: orégano desidratado. Embalagem: pacote com aproximadamente 20g.	UNI	150	6,49	973,50
88	Ovo de Galinha com inspeção sanitária Características Técnicas: Ovo íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultura com inspeção oficial municipal e estadual. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes	DZ	4500	12,20	54.900,00



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal.				
89	Pão caseiro integral fatiado - Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo integral, banha ou óleo vegetal, água, açúcar, ovos sal, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras. Embalagem: Sacos de polietileno transparente atóxico, vedado, etiquetado e com peso aproximado 400 gr. Prazo de Validade: 05 dias. Data de Fabricação: no máximo o dia anterior ao ato da entrega.	UNI	600	17,80	10.680,00
90	Pão de cachorro quente - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura e cozimento da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras. Embalagem: Sacos de polietileno transparente atóxico, vedado, etiquetado. Prazo de Validade: 05 dias. Data de Fabricação: no máximo o dia anterior ao ato da entrega.	KG	120	19,87	2.384,40
91	Pão de forma fatiado (SANDUÍCHE) - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura e cozimento da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras. Embalagem: Sacos de polietileno transparente atóxico, vedado, etiquetado. Prazo de Validade: 05 dias. Data de Fabricação: no máximo o dia anterior ao ato da entrega.	KG	100	19,82	1.982,00
92	Pão de hambúrguer com gergelim - Características Técnicas: massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, gordura animal, sal, fermento biológico e salpicado com gergelim. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras. Embalagem: Sacos de polietileno transparente atóxico, vedado, etiquetado. Prazo de Validade: 05 dias. Data de Fabricação: no máximo o dia anterior ao ato da entrega.	KG	200	22,82	4.564,00
93	Pão de Forma SEM GLÚTEN E SEM LEITE - Características Técnicas: Pão com massa de fécula de mandioca, farinha de arroz, amido de milho, óleo de milho, ovos, fermento biológico e sal marinho. Produto sem glúten. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou de papel atóxico, vedado e etiquetado. Deve apresentar o peso líquido de aproximadamente 400 gramas e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 05 dias a partir da data da entrega.	UNI	30	17,74	532,20
94	Páprica doce - Características Técnicas: páprica, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico ou amido de milho. Produto sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacote com aproximadamente 50 gr	PCT	400	7,28	2.912,00
95	Peito de frango sem pele e sem osso - Características Técnicas: Peito de frango sem osso e sem pele, congelado com inspeção. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, de coloração amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem: Produto acondicionado em sacos de polietileno transparente. Identificação de aproximadamente 1kg cada, externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Entrega: quinzenal ou mensal	KG	2750	24,06	66.165,00
96	Pepino cru - Características Técnicas: Pepino fresco, com casca íntegra, sem imperfeições e de 1ª qualidade. Tamanho e Coloração: Uniformes. Entrega: semanal ou quinzenal. O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesada e etiquetada na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	750	7,12	5.340,00
97	Pêra. Características Técnicas: a casca precisa ser lisa e macia, sem	KG	200		



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	picada de inseto, amassada, sem imperfeições, deve ser doce e succulenta, não devera estar verde nem totalmente madura, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade. Entrega: semanal ou quinzenal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesada e etiquetada na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.			13,54	2.708,00
98	Polvilho azedo Características Técnicas: Polvilho azedo, isento de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, resistente e atóxico com peso de no mínimo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega.	UNI	350	12,65	4.427,50
99	Queijo fatiado tipo Mussarela Características Técnicas: Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura. Fatiado deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteos. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deve estar acondicionado em embalagem de aproximadamente 400 gramas . Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega.	PCT	450	22,20	9.990,00
100	Queijo Colonial - Características Técnicas: peças com aproximadamente 1 Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	KG	170	50,77	8.630,90
101	Repolho Verde Características técnicas: Repolho verde de 1ª qualidade. Bem formado, tamanho médio, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal.	UN	200	6,71	1.342,00
102	Rosquinha de polvilho salgada sem lactose Características técnicas: polvilho azedo, leite sem lactose, sal, ovos, óleo vegetal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes pesado e etiquetado, acondicionados em pacotes de 300 gramas ou superior. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: quinzenal ou mensal	PCT	550	26,39	14.514,50
103	Rosquinha de polvilho salgada sem glúten e sem lactose Características técnicas: polvilho azedo, água, sal, ovos, óleo de coco. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes pesado e etiquetado, acondicionados em pacotes de 80 gramas ou superior. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: mensal ou quinzenal	PCT	2200	8,49	18.678,00
104	Sagu - Características técnicas: Sagu sem sabor, do grupo tapioca, tipo 1. Livre de insetos e fungos. Embalagem: embalagem plástica íntegra, com capacidade de 400 gramas ou superior. Prazo de validade: mínimo 6 meses, a contar da data da entrega.	UNI	50	9,68	484,00
105	Sal amoníaco Características Técnicas: Sal amoníaco na composição. Embalagem de Polietileno . Peso mínimo 90g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	UNI	150	6,87	1.030,50
106	Sal marinho integral iodado Características Técnicas: Sal marinho integral iodado. Constituído de cristais, de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Embalagem: Polietileno. Peso mínimo de 1kg Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a contar da data da entrega.	UNI	650	4,03	2.619,50
107	Sardinha Características Técnicas: Sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo. Embalagem: latas com peso mínimo de 125g.	UNI	1200	8,53	10.236,00
108	Sobrecoxa de frango Características Técnicas: congelado com inspeção. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, de coloração amarelo-rosado. Embalagem: Produto acondicionado em sacos de polietileno. Identificação com peso aproximadamente 1kg cada pacote, externamente os dados de identificação, procedência, número de lote,	KG	2000	17,55	35.100,00



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade: min 90 dias				
109	Suco de Laranja Integral Características Técnicas: laranjas selecionadas, produto sem conservante, sem corantes, não fermentado, não alcoólico, sem glúten. Embalagem: galão de no mínimo 5 litros. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual ou municipal. Entrega: semanal ou quinzenal.	UNI	1000	65,33	65.330,00
110	Suco de Uva Tinto Integral – Características Técnicas: Uvas selecionadas, produto sem conservante, sem corantes, sem açúcar e sem adição de água, sem glúten. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. Embalagem: Garrafa de vidro de 1,5 litros ou superior. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Entrega: mensal.	UNI	1100	19,63	21.593,00
111	Suco Maçã Integral – Características Técnicas: Suco de maçã integral variedades fuji e gala e antioxidantes. Produto sem corantes, sem conservantes, sem açúcar, sem adição de água e sem glúten. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. Embalagem: Cartonada e com capacidade de 1000 ml ou superior. Prazo de Validade: 12 meses Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Entrega: mensal.	UNI	200	21,90	4.380,00
112	Suco Misto de Maçã com Goiaba Integral – Características Técnicas: Suco de maçã integral, polpa de goiaba integral e antioxidantes. Produto sem corantes, sem conservantes, sem açúcar, sem adição de água e sem glúten. . Embalagem: Vidro com capacidade de 1000 ml ou superior. Prazo de Validade: 24 meses a partir a data de fabricação Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Entrega: mensal.	UNI	50	21,90	1.095,00
113	Tomate Características Técnicas: Características técnicas: Deve ser íntegro e apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração e sabor próprios, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação que possibilite a manipulação sem alterar a integridade (firme). Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação. Entrega: semanal ou quinzenal.	KG	800	10,07	8.056,00
114	Tomilho Características Técnicas: Tomilho desidratado. Produto sem glúten e sem lactose Embalagem: pacote com aproximadamente 20 gr	UNI	130	7,38	959,40
115	Uva Sem semente Características Técnicas: uva de primeira qualidade, sem semente, de cor vermelha. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou	KG	300	21,09	6.327,00



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

	em caixas, pesado e etiquetado.				
	Entrega: Quinzenal				
116	Uva passas preta Características Técnicas: Uvas passas preta sem semente Embalagem: deve estar bem vedada com peso mínimo de 200g. Data de validade: mínimo 2 meses	UNI	400	12,25	4.900,00
117	Vinagre de álcool Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez máxima de 4%. Embalagem: Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UNI	450	4,78	2.151,00
118	Vinagre de Maçã Características Técnicas: Fermentado acético de maçã e água. Acidez 4 a 5,5%. Embalagem: Embalagem plástica contendo aproximadamente 500 ml. A embalagem deve estar intacta Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação	UNI	280	6,20	1.736,00
Total					1.312.795,20

4.2. Toda e qualquer despesa decorrente da entrega do objeto, inclusive todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto correrão por conta da CONTRATADA.

4.3. A cotação de preços deverá ser feita com no máximo de **02 (duas) casas decimais** em seus valores unitários.

4.4. A validade da proposta será de no mínimo **90 (noventa) dias**, contados a partir da data limite para recebimento das propostas.

4.5. O fornecimento do objeto será efetivado conforme a **necessidade da secretaria solicitante**, de **forma parcelada**, não vinculando o município a quantidades mínimas em cada pedido, sendo que os licitantes precisam levar isso em consideração quando da formulação de suas propostas, principalmente por questões de logística envolvendo grandes distâncias.

4.5.1. Por exemplo, nas entregas **não serão aceitas** justificativas do tipo "A política de minha empresa só permite pedidos com valor mínimo de XXXX reais" não importando se a empresa se situa a 10, a 100 ou a 1000 km de Treze de Maio / SC, o município fará os pedidos **conforme sua necessidade**.

4.6. Não será permitido fornecimento que não for acompanhado da Autorização de Fornecimento e a Administração Municipal não se responsabilizará por despesas que não atenderem esta exigência.

4.7. O fornecimento do objeto em desacordo com a autorização de fornecimento e com a proposta não será aceito e deverá substituí-los e repará-los, imediatamente e sem qualquer custo adicional.

4.8. O Fornecedor deve possuir todas as certificações válidas e atender a todas as formalidades legais para a operação do fornecimento. Possuir veículo adequado para transporte de alimentos, possuir refrigeração para transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura e balança para verificação do peso do produto.

4.9. O contratado deverá fornecer produtos frescos e lacrados adequadamente. Os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.

4.10. O fornecedor dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues danificados ou não compatíveis com as especificações do Termo. Na substituição de itens defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

5. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. Da planilha orçamentária, os seguintes itens são reservados para:

a) **Ampla participação** (sem restrição de participação): **30 e 32**.

b) **Exclusivos ME/EPP** (participam apenas ME/EPP): **Todos os demais (considera-se reserva de cota os itens 31 e 33).**



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

5.2. A modalidade licitatória para seleção do fornecedor será: **Pregão**, na forma **Presencial**.

5.3. A forma de julgamento será: **Menor Preço por Item**.

5.3.1. Somente serão aceitos valores ofertados iguais ou abaixo do **valor estimado da contratação**, constantes no início deste termo, por item/lote ou global (conforme o caso).

5.4. O licitante provisoriamente vencedor, após a análise da documentação de habilitação, **deverá apresentar amostra** sob pena de não aceitação da proposta além das sanções previstas, diretamente na **secretaria Municipal de Educação - Rua Frederico Bez Fontana, 120 (próximo ao Módulo Esportivo) Centro – Treze de Maio - Fone: 048 3625 0935**, em um prazo de até de **2 (dois) dias úteis**.

5.4.1. Deverá ser apresentada 1 (uma) amostra **para os itens:**.

Item 22 - Biscoito caseiro de leite,

Item 24 - Bolacha caseira integral,

Item 25 - Bolachão de leite,

Item 27 - Cacau em pó solúvel,

Item 28 - Café em pó tradicional,

Item 37 - Chocolate em pó 50% cacau,

Item 43 - Doce de banana caseiro,

Item 64 - Leite pasteurizado homogeneizado integral,

Item 89 - Pão caseiro integral fatiado,

Item 102 - Rosquinha de polvilho salgada sem lactose.

5.4.2. Após o término do prazo acima, a secretaria analisará e emitirá laudo sobre as amostras apresentadas no prazo de **1 (um) dia útil**.

5.4.3. A sessão será suspensa para aguardar os prazos, sendo agendada nova data para análise dos **atestados de aprovação ou reprovação** das amostras e continuidade do certame.

5.4.4. Durante o prazo acima, qualquer licitante poderá solicitar junto a secretaria, a hora e local onde serão analisadas as amostras, para acompanhar as análises.

5.4.5. A exigência de amostra após a fase de habilitação se dá pela celeridade do processo, uma vez que se fosse exigida na fase de julgamento das propostas, aguardado todo o período, aprovada a amostra, e somente DEPOIS analisada a habilitação do licitante, caso o mesmo restar inabilitado, tudo terá que se repetir com o segundo colocado também correndo o risco de inabilitação posterior, estendendo desnecessariamente o processo, causando prejuízo a administração, além de prejuízo ao próprio licitante, pois o mesmo teve custos desnecessários em fornecer amostra uma vez que foi inabilitado depois. A justificativa apresentada vai de encontro com o acórdão do TCU nº 387/2024 – plenário.

5.5. Decorrida a entrega das amostras, a secretaria irá emitir documento **atestando a aprovação ou reprovação**, que deverá ser entregue ao pregoeiro até a data da próxima sessão.

5.6. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens com identificação do licitante.

5.7. As amostras serão avaliadas conforme as descrições de cada item constante neste **termo de referência**.

5.8. No caso de não houver entrega da amostra, for entregue após o prazo, ou for entregue fora das especificações previstas neste edital, a proposta do licitante **será recusada**.

5.9. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado e sua habilitação. Seguir-se-á então com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

5.10. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

5.11. Após o resultado final da licitação, as amostras deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (dias) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

5.12. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO - LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA



Município de Três de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

6.1. Os pedidos serão realizados pelo Município através da secretaria responsável por meio de **Autorização de Fornecimento - AF**, cuja emissão se dará conforme a necessidade, **encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor**.

6.2. A entrega deverá ser realizada semanalmente, quinzenalmente ou mensal de acordo com o pedido realizado pela Secretaria de Educação.

6.3. A entrega deverá ser realizada em dias úteis, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h às 16h30min.

6.4. Seguem endereços de entrega:

NME Giacomio Bez Fontana Endereço: Rodovia SC, 441 -Km 7, Distrito de São Gabriel Telefone: (48) 3625-0880 Área: Urbana Atendimento: Ensino Fundamental (matutino) e Educação Infantil (vespertino)	CEI Tia Raquel Endereço: Rua Mário Salvan, s/nº - Rio Vargedo Telefone: (48) 3625 6072 Área: Urbana Atendimento: Educação Infantil (integral)
CEI Antonio Bardini Endereço: Estrada Geral Santa Cruz Área: Rural Telefone: (48) 3192-1924 Atendimento: Educação Infantil (integral)	CEI Cantinho da Alegria Endereço: Rodovia Ivo Silveira, s/nº - São Sebastião Área: Rural Atendimento: Educação Infantil (vespertino)
CEI Luiza Guarezi Endereço: Rua Tibério Nandi Área: Urbana Telefone: (48) 3192-1911 Atendimento: Educação Infantil (matutino e vespertino)	CEI Gente Miúda Endereço: Rua Adelinda Bez Fontana Nandi, 425 - Centro Telefone: (48) 3625 0139 Área: Urbana Atendimento: Educação Infantil (integral)
CEM Professora Nair Formentin Silva Endereço: Rua Frederico Bez Fontana, 120 - Centro Telefone: (48) 3625 0532 Área: Urbana Atendimento: Ensino Fundamental (matutino e vespertino)	NME João Sartor Endereço: Rua Bertoldo Vieira, s/nº – Rio Vargedo Telefone: (48) 3192-0387 Área: Rural Atendimento: Ensino Fundamental (integral); Educação Infantil (vespertino)
CEI Primeiros Passos Endereço: Rod. SC 441 – Km 7, Distrito de São Gabriel Área: Urbana Telefone: (48) 3192-1926 Atendimento: Educação Infantil (integral)	APAE Endereço: Avenida dos Imigrantes – centro Telefone: (48) 3625 0514 Atendimento: Integral

6.5. Caso as especificações do objeto entregue não sejam compatíveis com as constantes no Edital ou com as amostras apresentadas, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** deverão ser reparadas as incorreções. Após o tempo referido e continuando a apresentar objeto que não esteja em conformidade, o fato será considerado como inexecução total, gerando rescisão da contratação com a consequente aplicação das penalidades previstas em lei e no edital.

6.6. Na hipótese do **Item 6.5** deste termo, é facultada à administração convocar o licitante classificado em segundo lugar para, se quiser, fornecer os bens pelo preço do primeiro colocado.

6.7. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituí-lo, se a qualquer tempo se verificarem incorreções.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após a entrega, por crédito bancário, devendo a CONTRATADA constar na nota fiscal correspondente, **número da autorização de fornecimento**, o **número do banco, da agência e da conta corrente** onde deseja receber seu crédito.

7.2. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida para retificação e reapresentação, acrescentando-se no prazo fixado no **item 7.1 deste termo**, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.

7.3. Se o objeto não for entregue conforme especificações e quantidades estabelecidas na autorização de fornecimento, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.



Município de Treze de Maio **ESTADO DE SANTA CATARINA**

7.4. A CONTRADA deverá manter toda a regularidade fiscal (certidões negativas) para fazer jus ao pagamento, sob pena de não receber o crédito que lhe for de direito, até a respectiva regularização.

7.5. O Contratado deverá informar no documento fiscal correspondente o valor do IR e contribuições a serem retidas na operação, e caso for amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deverá informar essa condição no documento fiscal. Caso haja alteração de seu enquadramento Tributário legal, deverá comunicar imediatamente o Município.

7.5.1. O não atendimento sujeita a Contratada à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço, cfme IN 1234/2012 e 2145/23.

8. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. Fica designado a servidora **Marta Borges de Fávori Burato, Secretária de Educação**, pela gestão do contrato e a servidora **Vanesa Dela Vedova, Nutricionista** pela fiscalização do fornecimento do objeto e observância das cláusulas contratuais e exigências do edital e seus anexos.

8.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, assim como todo o constante no instrumento convocatório (edital) e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.3. O fiscal do contrato anotará todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR

9.1. Proceder a entrega do objeto dentro das condições e preços ajustados e nos prazos previstos;

9.2. Encaminhar a Nota Fiscal no ato da entrega do objeto a fim de efetivação do pagamento devido;

9.3. Prestar esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

9.4. Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências do Município de Treze de Maio;

9.5. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente o objeto (subcontratar), sem a devida anuência do Município de Treze de Maio / SC.

9.6. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente instrumento.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1. Convocar a CONTRATADA para assinar termo de contrato ou documento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação;

10.2. Fornecer a CONTRATADA, bem como aos responsáveis pela entrega do objeto, todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados relativamente ao objeto da contratação;

10.3. Efetuar o pagamento a CONTRATADA nas condições de preço e prazo estabelecidos;

10.4. Notificar por escrito, a CONTRATADA, toda e qualquer irregularidade constatada no recebimento do objeto;

10.5. Zelar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

10.6. Providenciar as publicações legais exigidas em lei para todos os atos referentes ao processo.

Treze de Maio, **13 de novembro de 2025**.

Jailso Bardini
Prefeito municipal



ANEXO II
TERMO DE CREDENCIAMENTO

Ao Pregoeiro e equipe de apoio.
Município de Treze de Maio/SC.
Pregão nº 023/2025.

Pelo presente instrumento, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, credencia:

O(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, a participar de licitação instaurada pelo Município de Treze de Maio, através do edital em epígrafe, na qualidade de representante legal, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa, bem como formular propostas, ofertar lances verbais, manifestar intenção de recorrer administrativamente, renunciar direitos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Treze de Maio/SC, XX de XXXXXXXXXXXX de 2025.

<Nome e assinatura do outorgante>

(Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes.)



ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTOS DOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO

Ao Pregoeiro e equipe de apoio.
Município de Treze de Maio/SC.

Pregão nº 023/2025.

Pelo presente instrumento, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF n.º **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**,

DECLARA, que **cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO** exigidos para participação neste processo, estabelecidos no presente edital e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos, podendo responder administrativa, civil e criminalmente pela fidelidade das informações e documentos apresentados.

DECLARA, ainda, estar ciente das **SANÇÕES** que lhe poderão ser impostas, conforme disposto neste Edital, na Lei 14.133/2021 e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

Treze de Maio/SC, XX de XXXXXXXXXXXXX de 2025.

Assinatura do Representante legal

(Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes.)



ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA

Proposta ao Pregão Presencial nº XXX / 20XX.		
Objeto: XXX.		
Razão Social:	CNPJ:	
Endereço:		
Fone/Fax:		
E-mail:		
Dados Bancários:		
Nome do Banco:	Agência nº:	Conta nº:

Item	Descrição	UN	Qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1						
2						
...						
PREÇO TOTAL DA PROPOSTA						

Total por extenso: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Declaramos que a **proposta apresentada** compreende todas as despesas necessárias à entrega do objeto, inclusive 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 da proposta.

Validade da proposta: **XXXXXXX** dias.

Observações: (citar observações que se fizerem necessárias)

Treze de Maio / SC, XX de XXXXXXXXX de 2025.

Nome representante legal/ CPF nº: XXXXXXXX

Carimbo da empresa.

(A impressão da proposta pode simplesmente ser feita utilizando-se do sistema “Betha Auto Cotação”, sendo desnecessário utilizar este modelo).

(Este documento deverá ser entregue no envelope 01 - proposta)



ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Ao Pregoeiro e equipe de apoio.
Município de Treze de Maio/SC.
Pregão nº 023/2025.

Pelo presente instrumento, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**,

Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, **que se enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno ou equiparado**, nos termos da Lei complementar nº 123/2006 e suas alterações, bem como inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação, assim como em atendimento ao disposto nos § 2º e § 3º do art. 4 da Lei 14.133/2021, declara que no ano-calendário de realização deste processo **ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.**

Treze de Maio / SC, XX de XXXXXXXX de 2025.

Assinatura do Representante legal
(Nome Legível/Cargo)

(Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes)



ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

Ao Pregoeiro e equipe de apoio.

Município de Treze de Maio/SC.

Pregão nº 023/2025.

Pelo presente instrumento, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**,

1. Declaramos que a **proposta apresentada neste processo** compreende todas as despesas necessárias à entrega do objeto, inclusive 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 da proposta.

2. Declaramos, para os fins do disposto no **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021**, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade.

3. Declaramos, para os devidos fins que cumprimos as exigências de **reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social**, previstas em lei e em outras normas específicas.

4. Declaramos, para os devidos fins que até a presente data **inexistem fatos supervenientes impeditivos para habilitação** no presente processo, inclusive **não fomos declarados inidôneos** por nenhum órgão público de qualquer esfera do governo, estando aptos a contratar com o poder público.

5. Declaramos, para os devidos fins que **não possuímos entre os sócios, dirigentes ou administradores, 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**, assim como estamos cientes que caso sejamos contratados pela administração, durante a vigência do contrato, não poderemos **contratar** pessoa física **ou subcontratar** pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes, possuírem vínculos nos mesmos termos declarados neste item.

6. Declaramos, para os devidos fins que **não estamos enquadrados nos impedimentos para disputa de licitação ou execução do contrato de que trata o Art. 14 da Lei Federal Nº 14.133/2021**.

7. Declaramos, para os devidos fins que **preenchemos plenamente os requisitos de habilitação** exigidos para participação neste processo, estabelecidos no presente edital e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos, podendo responder administrativa, civil e criminalmente pela fidelidade das informações e documentos apresentados.

8. Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, **todas as condições de habilitação e qualificação exigidas**.

9. Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios/dispensa de licitação, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, Portador(a) do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, cuja função/cargo é



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (sócio administrador/procurador/diretor/etc), **responsável pela assinatura do instrumento de contrato ou documento equivalente**, caso sejamos vencedores do certame.

10. Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo, bem como em caso de eventual contratação, **concordo que o contrato ou documento equivalente** seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail: XXXXXXXXXXXXXXX

Telefone: (XX) XXXXXXXX

Poderá ser enviado para assinatura utilizando certificado digital: () Sim () Não

11. Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Setor de Compras deste município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

Dessa forma, encontra-se apta à perfeita execução do objeto proposto. Sendo isto o que havia a declarar.

Treze de Maio / SC, XX de XXXXXXXX de 2025.

Assinatura do Representante legal
(Nome Legível/Cargo)

(Este documento deverá ser entregue no envelope 02 - habilitação)



ANEXO VII
MINUTA DO CONTRATO Nº XXX /2025

O **Município de Treze de Maio/SC**, situado à **Avenida 7 de Setembro nº 20**, inscrito no CNPJ sob o nº **82.928.672/0001-26**, através do senhor **Jailso Bardini**, Prefeito Municipal, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXX**, com sede a **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, representada por **XXXXXXXXXX**, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente contrato decorrente do **Processo administrativo de licitação nº XX/2025, Pregão Presencial XXX/2025**, homologado em **XXXXXXXXXXXX**, e mediante sujeição mútua às normas constantes da Lei 14.133/2021 e alterações posteriores, ao Edital e seus anexos independente de transcrição, à proposta e às cláusulas e condições a seguir enunciadas.

Cláusula Primeira – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a **aquisição parcelada de gêneros alimentícios para alimentação escolar durante o exercício de 2026**.

Cláusula Segunda – DA VIGÊNCIA

2.1. O contrato vigorará por um **período de 12 (doze) meses** da data de sua assinatura até **XX/XX/20XX**, ou até esgotar a quantidade prevista nos itens contratados.

2.2. A vigência poderá ser prorrogada nos termos da Lei 14.133/2021 e normas complementares, através de termos aditivos contratuais, sendo que nas renovações **anuais**, o índice para reajuste de preços será o **INPC/IBGE ou IPCA/IBGE** acumulado no período (o de menor variação), ou na hipótese de extinção desse índice, por outro que venha a substituí-lo.

2.3. O limite total da contratação será de até **120 (cento e vinte) meses**, uma vez que o fornecimento/serviço é de natureza contínua, de acordo com o previsto nos **arts. 105, 106 e 107 da lei 14.133/2021**. Cada renovação terá vigência de no máximo de **12 (doze) meses**, desde que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

Cláusula Terceira – DO PREÇO

3.1. O preço global para os itens citados no seu objeto é de **R\$ XXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)** conforme descrito na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNI	QTDE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
Total					

3.2. O valor acima se refere a uma estimativa de consumo, sendo que poderá não ser utilizado na íntegra para contratações parceladas.

3.3. O preço contratado não poderá ser reajustado antes de decorridos **12 (doze) meses** a partir da data-base do orçamento estimado.

3.4. A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, prevista no art. 124, inciso II, alínea "d" da lei 14.133/2021, somente será concedida se devidamente comprovada a variação de preços e após análise da administração, num prazo de **até 15 dias**.

3.4.1. Apenas notas fiscais de fornecedores da contratada não garantem o direito à solicitação requerida, todavia contribuem para demonstrar o impacto. Assim sendo, o fornecedor deverá trazer justificativas suficientes para demonstrar o fator de desequilíbrio. A caracterização do desequilíbrio "deve estar demonstrada por meio da quantificação dos efeitos que extrapolaram as condições normais de execução e prejudicaram o equilíbrio global do contrato." Acórdão: 7249/2016 – Segunda Câmara.



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

3.4.2. Em outros termos, para demonstrar uma situação de desequilíbrio é necessário recorrer às notícias na mídia, aos pareceres de especialistas no setor impactado e qualquer outro documento ou fonte que permita comparar a situação habitual com a excepcional.

3.4.3. Se a solicitação for realizada APÓS a emissão da autorização de fornecimento/empenho, o preço realinhado, caso aprovado, somente vigorará a partir das próximas autorizações/empenhos.

Cláusula Quarta – PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA (DOTAÇÕES)

4.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto do presente processo serão acobertadas pelas dotações orçamentárias:

Rubrica Orçamentária	Cód.
04.001.2.005.3.3.90.00.00.00.00.1.500	17
04.001.2.005.3.3.90.00.00.00.00.1.552	17
04.001.2.006.3.3.90.00.00.00.00.1.500	18
04.001.2.006.3.3.90.00.00.00.00.1.552	18
04.001.2.013.3.3.90.00.00.00.00.1.500	32
04.001.2.013.3.3.90.00.00.00.00.1.552	32
04.001.2.008.3.3.90.00.00.00.00.1.500	21
04.001.2.009.3.3.90.00.00.00.00.1.500	24
04.001.2.015.3.3.90.00.00.00.00.1.500	35

Cláusula Quinta – LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA DO OBJETO

5.1. Os pedidos serão realizados pelo Município através da secretaria responsável por meio de **Autorização de Fornecimento - AF**, cuja emissão se dará conforme a necessidade, **encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor**.

5.2. A entrega deverá ser realizada semanalmente, quinzenalmente ou mensal de acordo com o pedido realizado pela Secretaria de Educação.

5.3. A entrega deverá ser realizada em dias úteis, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h às 16h30min.

5.4. Seguem endereços de entrega:

NME Giacomio Bez Fontana Endereço: Rodovia SC, 441 -Km 7, Distrito de São Gabriel Telefone: (48) 3625-0880 Área: Urbana Atendimento: Ensino Fundamental (matutino) e Educação Infantil (vespertino)	CEI Tia Raquel Endereço: Rua Mário Salvan, s/nº - Rio Vargedo Telefone: (48) 3625 6072 Área: Urbana Atendimento: Educação Infantil (integral)
CEI Antonio Bardini Endereço: Estrada Geral Santa Cruz Área: Rural Telefone: (48) 3192-1924 Atendimento: Educação Infantil (integral)	CEI Cantinho da Alegria Endereço: Rodovia Ivo Silveira, s/nº - São Sebastião Área: Rural Atendimento: Educação Infantil (vespertino)
CEI Luiza Guarezi Endereço: Rua Tibério Nandi Área: Urbana Telefone: (48) 3192-1911 Atendimento: Educação Infantil (matutino e vespertino)	CEI Gente Miúda Endereço: Rua Adelinda Bez Fontana Nandi, 425 - Centro Telefone: (48) 3625 0139 Área: Urbana Atendimento: Educação Infantil (integral)
CEM Professora Nair Formentin Silva Endereço: Rua Frederico Bez Fontana, 120 - Centro Telefone: (48) 3625 0532 Área: Urbana Atendimento: Ensino Fundamental (matutino e vespertino)	NME João Sartor Endereço: Rua Bertoldo Vieira, s/nº – Rio Vargedo Telefone: (48) 3192-0387 Área: Rural Atendimento: Ensino Fundamental (integral); Educação Infantil (vespertino)
CEI Primeiros Passos Endereço: Rod. SC 441 – Km 7, Distrito de São Gabriel	APAE Endereço: Avenida dos Imigrantes – centro



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

Área: Urbana Telefone: (48) 3192-1926 Atendimento: Educação Infantil (integral)	Telefone: (48) 3625 0514 Atendimento: Integral
--	---

5.5. Caso as especificações do objeto entregue não sejam compatíveis com as constantes no Edital ou com as amostras apresentadas, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** deverão ser reparadas as incorreções. Após o tempo referido e continuando a apresentar objeto que não esteja em conformidade, o fato será considerado como inexecução total, gerando rescisão da contratação com a consequente aplicação das penalidades previstas em lei e no edital.

5.6. Na hipótese do **Item 5.5** deste termo, é facultada à administração convocar o licitante classificado em segundo lugar para, se quiser, fornecer os bens pelo preço do primeiro colocado.

5.7. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituí-lo, se a qualquer tempo se verificarem incorreções.

Cláusula Sexta – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

6.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após a entrega, por crédito bancário, devendo a CONTRATADA constar na nota fiscal correspondente, **número da autorização de fornecimento**, o **número do banco, da agência e da conta corrente** onde deseja receber seu crédito.

6.2. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida para retificação e reapresentação, acrescentando-se no prazo fixado no **item 6.1 deste termo**, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.

6.3. Se o objeto não for entregue conforme especificações e quantidades estabelecidas na autorização de fornecimento, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.

6.4. A CONTRADA deverá manter toda a regularidade fiscal (certidões negativas) para fazer jus ao pagamento, sob pena de não receber o crédito que lhe for de direito, até a respectiva regularização.

6.5. O Contratado deverá informar no documento fiscal correspondente o valor do IR e contribuições a serem retidas na operação, e caso for amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deverá informar essa condição no documento fiscal. Caso haja alteração de seu enquadramento Tributário legal, deverá comunicar imediatamente o Município.

6.5.1. O não atendimento sujeita a Contratada à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço, cfme IN 1234/2012 e 2145/23.

Cláusula Sétima – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. Fica designado a servidora **Marta Borges de Fávori Burato, Secretária de Educação**, pela gestão do contrato e a servidora **Vanessa Dela Vedova, Nutricionista** pela fiscalização do fornecimento do objeto e observância das cláusulas contratuais e exigências do edital e seus anexos.

7.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, assim como todo o constante no instrumento convocatório (edital) e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.3. O fiscal do contrato anotará todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES

DA CONTRATADA:

8.1. Proceder a entrega do objeto dentro das condições e preços ajustados e nos prazos previstos;
8.2. Encaminhar a Nota Fiscal no ato da entrega do objeto a fim de efetivação do pagamento devido;
8.3. Prestar esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

8.4. Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus



Município de Treze de Maio ESTADO DE SANTA CATARINA

empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências do Município de Treze de Maio;

8.5. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente o objeto (subcontratar), sem a devida anuência do Município de Treze de Maio / SC.

8.6. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente instrumento.

DA CONTRATANTE

8.7. Convocar a CONTRATADA para assinar termo de contrato ou documento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação;

8.8. Fornecer a CONTRATADA, bem como aos responsáveis pela entrega do objeto, todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados relativamente ao objeto da contratação;

8.9. Efetuar o pagamento a CONTRATADA nas condições de preço e prazo estabelecidos;

8.10. Notificar por escrito, a CONTRATADA, toda e qualquer irregularidade constatada no recebimento do objeto;

8.11. Zelar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

8.12. Providenciar as publicações legais exigidas em lei para todos os atos referentes ao processo.

Cláusula Nona – DAS SANÇÕES

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

9.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

9.1.1. não entregar qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo agente durante o certame; ou entregar em desacordo qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo agente durante o certame;

9.1.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos;

9.2. fazer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame:

9.2.1. prestar informações falsas; ou apresentar documentação com informações inverídicas;

9.2.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 6 (seis) anos e multa correspondente a até 30% (trinta por cento) do valor do item de contratação;

9.3. ensejar o retardamento da execução do certame:

9.3.1. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital; enviar quando exigido, a comprovação de exequibilidade da proposta que não a comprova adequadamente; não comprovar os requisitos de habilitação; ou praticar qualquer ação, ou se omitir, de modo que prejudique o bom andamento do certame;

9.3.2 pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos;

9.4. não manter a proposta:

9.4.1. não enviar a proposta; não enviar o detalhamento da proposta quando exigido; não enviar quando exigido a comprovação da exequibilidade da proposta; pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou deixar de apresentar amostra; e comportar-se de maneira inidônea ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei federal 12.846/2013;

9.4.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos;

9.5 comportar-se de modo inidôneo ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:

9.5.1. frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório; agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra falsificada ou deteriorada; ou realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021.



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

9.5.2. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 6 (seis) anos e multa correspondente a até 30% (trinta por cento) do valor do item de contratação:

9.6. cometer fraude de qualquer natureza:

9.6.1 pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 6 (seis) anos e multa correspondente a até 30% (trinta por cento) do valor do item de contratação:

9.7. não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital ou não retirar/assinar/não der recebimento ao respectivo instrumento contratual:

9.7.1. pena: impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos e multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor do item de contratação.

9.8. dar causa à inexecução parcial e/ou total do contrato:

9.8.1. atraso injustificado no fornecimento do objeto nos prazos estabelecidos no certame, sendo considerado inexecução total do contrato após decorridos 15 (quinze) dias do atraso.

9.8.2. pena: advertência; impedimento do direito de licitar e contratar com o Município de Treze de Maio/SC pelo prazo de até 3 (três) anos. Multa de **1% (um por cento)** sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento)** do valor empenhado, sendo considerado inexecução parcial do contrato. Para o caso de inexecução total do contrato, além da multa relacionada acima, **multa de 10% (dez por cento)** sobre o valor do contrato.

9.9. Além das penalidades acima, os licitantes ficarão sujeitos ao cancelamento de sua inscrição no cadastro do Município e, no que couber, às demais penalidades referidas no Título IV da Lei n. 14.133/2021.

9.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, mediante instauração de procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

Cláusula Décima – DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1. A rescisão contratual poderá ser:

10.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito da administração, nos casos enumerados nos incisos I e II do art. 104 da Lei Federal 14.133/2021.

10.1.2. Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da administração.

10.1.3. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão pela administração com as consequências previstas na cláusula referente as sanções.

10.1.4. Constituem motivos para rescisões os previstos no art. 137 da lei nº 14.133/2021.

10.1.5. Em caso de rescisão prevista nos incisos I e II do art. 104 da Lei Federal 14.133/2021, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido até o momento da rescisão.

Cláusula Décima Primeira – DO FORO

11.1. Fica eleito o Foro de Jaguaruna, para dirimir questões oriundas deste contrato não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem justas e concordes, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual forma e teor na presença de testemunhas abaixo qualificados.

Treze de Maio, **XXX** de **XXXXXXXXXXXXXXX** de 2025.

Jailso Bardini
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante legal
CONTRATADA



Município de Treze de Maio
ESTADO DE SANTA CATARINA

Testemunhas:

Nome: XXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXX

Nome: XXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXX

