



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025 – REGISTRO DE PREÇOS**

**O MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**, com sede na Praça Governador Ivo Silveira, Bairro Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 82.892.324/0001-46, por intermédio da Secretaria Municipal de Licitação, Contratos e Compras, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com sistema de **registro de preços**, critério de julgamento **menor preço por item**, modo de disputa **aberto e fechado** para **Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental vinculados à Secretaria de Educação, alimentação dos atletas do Voleibol vinculados à Secretaria de Esporte e alimentação de crianças e adolescente que participam do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV vinculado à Secretaria de Assistência Social, do município de Santo Amaro da Imperatriz/SC**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais normas legais federais e municipais vigentes.

**1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- 1.1. Envio de proposta:** até as 13h25min do dia **09/04/2025**.
- 1.2. Abertura da sessão:** a partir das 13h30min do dia **09/04/2025**.
- 1.3. Início da disputa:** a partir das 13h30 min do dia **09/04/2025**.
- 1.4.** O pregão eletrônico será realizado por meio de disputa à distância em sessão pública, via Sistema Portal de Compras Públicas, no seguinte endereço eletrônico:  
[www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)
- 1.5.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, sua proposta comercial, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 1.6.** Todo e qualquer ato referente ao presente processo licitatório dar-se-á exclusivamente por meio eletrônico via internet.
- 1.7.** A comunicação será realizada utilizando recursos de tecnologia da informação pela Internet, mediante condições de segurança — criptografia e autenticação — em todas as etapas do certame.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**1.8.** O pregão, na forma eletrônica, será conduzido com apoio técnico e operacional da Secretaria de Licitação, Contratos e Compras, por intermédio da Diretoria de Licitações e Contratos.

**1.9.** Os trabalhos serão conduzidos por servidores de órgão ou entidade vinculado ao Poder Executivo, denominados agentes de contratação, neste caso pregoeiro e equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Sistema, por acesso restrito com login e senha no endereço eletrônico <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>

**1.10.** Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no Sistema eletrônico.

**1.11.** Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta licitação:

Anexo I – Termo de Referência/ Estudo Técnico Preliminar.

Anexo II – Modelo de proposta de preços eletrônica.

Anexo III – Modelo de declaração conjunta.

Anexo IV – Modelo de declaração de enquadramento.

Anexo V – Modelo de declaração de habilitação.

Anexo VI – Modelo declaração de elaboração independente de proposta.

Anexo VII – Minuta da ata de registro de preços

Anexo VIII – Tabela de especificação e quantidades dos itens licitados

## **2. DA LICITAÇÃO**

### **2.1. Do Objeto**

Constitui-se objeto da presente licitação a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL VINCULADOS À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ALIMENTAÇÃO DOS ATLETAS DO VOLEIBOL VINCULADOS À SECRETARIA DE ESPORTE E ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTE QUE PARTICIPAM DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULO – SCFV VINCULADO À SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, DO MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ/SC**, conforme especificações e quantidades indicadas na tabela de especificação e quantidade dos itens licitados constante do Anexo VIII.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**2.2. Da Execução da Licitação**

**2.2.1.** A presente licitação será **conduzida pelo Agente de Contratação/Pregoeiro**, auxiliado pela **Diretoria de Licitação e Contratos e Secretaria Requisitante**, destinando-se o objeto licitado a atender às necessidades da Secretaria de Saúde.

**2.3. Do valor estimado**

**2.3.1.** O valor estimado total para a presente contratação é de **R\$ 3.403.086,65 (três milhões, quatrocentos e três mil, oitenta e seis reais e sessenta e cinco centavos)**.

**3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO**

**3.1.** Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e/ ou impugnar este Edital.

**3.2.** A impugnação e o pedido de esclarecimentos deverão ser realizados exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Portal de Compras Públicas [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**3.3.** Caberá ao Agente de Contratação, auxiliado pelo setor técnico competente da Secretaria Demandante, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**3.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

**3.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Agente de Contratações, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**3.6.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**3.7.** A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

**3.8.** Em caráter excepcional, havendo problemas técnicos no sistema devidamente comprovados, que impeçam o recebimento de esclarecimentos/impugnação, as mesmas poderão ser efetuadas por meio do e-mail [pregão@santoamaro.sc.gov.br](mailto:pregão@santoamaro.sc.gov.br), conforme orientação do pregoeiro, respeitando os prazos previstos no Edital.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

**4.2.** Não poderão disputar essa licitação:

**4.2.1.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

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

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

**4.2.8.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

**4.2.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

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



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**4.4.** O impedimento de que trata o item 4.3 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**4.5.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.2.2 e 4.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

**4.7.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**4.8.** A participação na licitação implica, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o Edital, automaticamente, na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos enviados em qualquer fase da licitação, não cabendo, portanto, posterior reclamação.

## **5. DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO**

**5.1.** Coordenar o processo licitatório;

**5.2.** Receber, examinar e encaminhar as impugnações devidamente instruídas à autoridade superior;

**5.3.** Receber, examinar e responder os questionamentos ao edital e seus anexos, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;

**5.4.** Conduzir a sessão pública na internet e os trabalhos da equipe de apoio;

**5.5.** Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

**5.6.** Dirigir a etapa de lances;

**5.7.** Verificar e julgar as condições de habilitação;

**5.8.** Receber a documentação adicional quando necessário;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**5.9.** Receber, examinar e encaminhar o recurso devidamente instruído à autoridade superior para deliberação;

**5.10.** Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior para adjudicação e homologação e contratação.

**6. DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

**6.1.** Os interessados deverão dispor de chave identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema eletrônico, emitida pelo sistema de cadastro do Portal De Compras Públicas ([www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br))

**6.2.** Atribuição de chave de identificação e de senha, obtidas a partir da homologação do Cadastro de Fornecedores, credenciará o interessado em participar do pregão eletrônico e o qualificará para fornecimento e envio de proposta eletrônica para o objeto correspondente ao grupo-classe indicado no edital.

**6.3.** Caso não consiga visualizar o processo para envio de proposta eletrônica, o credenciado precisa solicitar qualificação ao Cadastro Geral de Fornecedores do sistema utilizado.

**6.4.** O procedimento para inscrição e alterações, no Cadastro Geral de Fornecedores, encontra-se disponível no site do Portal de Compras pelo endereço [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**6.5.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**6.6.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do Sistema eletrônico, para imediato bloqueio de acesso.

**6.7.** O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao Sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico

**6.8.** As Licitantes que desejarem obter os benefícios de preferência concedidos as MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP), e às demais pessoas jurídicas a elas legalmente equiparadas deverão DECLARAR, em campo próprio do sistema, sob as penas da Lei, que cumprem com os requisitos legais, estando aptas a usufruir o TRATAMENTO DIFERENCIADO estabelecido, nos termos dos artigos 43 a 49, da Lei





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Complementar Federal nº 123/06 e Lei Complementar Federal nº 147/14 ou da Lei Federal nº 11.488/07.

**6.9.** As licitantes que se declararem beneficiárias da Lei Complementar Federal nº 123/06, Lei Complementar Federal nº 147/14 e Lei Federal nº 11.488/07 e não comprovarem os requisitos legais para o enquadramento serão inabilitadas e poderão estar sujeitas às sanções previstas no Edital e legislação pertinente.

## **7. DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO**

**7.1.** A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de acesso restrito e digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta eletrônica de preços, por meio do Sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

**7.2.** O sistema de licitações estará disponível no endereço <http://www.portaldecompraspublicas.com.br> na área de acesso restrito.

**7.3.** Efetuado login no Sistema, o fornecedor somente irá visualizar os editais em que esteja cadastrado ou faça o cadastro.

**7.4.** Como requisito para a participação no pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no edital.

**7.5. Quando o licitante for beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, deverá manifestar em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências previstas na lei.**

**7.6.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação vigente aplicável à matéria.

**7.7.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**7.8. O licitante não poderá identificar-se (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, site da empresa, etc.) no cadastro da proposta no sistema, sob pena de desclassificação.**

**7.9.** Qualquer elemento que possa identificar o licitante, **importa na desclassificação da proposta**, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

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



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**7.11.** Os licitantes deverão comunicar imediatamente ao provedor do Sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

**7.12.** Os licitantes deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

**7.13.** O fornecedor descredenciado no Cadastro Geral de Fornecedoros terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.

**8. DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS**

**8.1.** Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, aos licitantes interessados deverão cadastrar a proposta até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

**8.2.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente enviada.

**8.3.** A proposta não poderá ter prazo de validade inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão, sendo este o prazo considerado em caso de omissão.

**8.4.** Sob pena de desclassificação, a proposta eletrônica deverá ser preenchida indicando o valor unitário e total, expressos em reais, com no máximo 2 (duas) casas decimais no campo "valor da proposta".

**8.5.** No valor da proposta devem estar inclusos todos os custos com a remuneração, encargos sociais, operacionais, previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, bem como taxas, impostos, fretes, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

**8.6.** A proposta de preços deverá respeitar as especificações constantes neste edital e seus Anexos.

**8.7.** Os licitantes deverão manter suas informações cadastrais atualizadas, junto ao Cadastro Geral de Fornecedoros, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens divulgadas via "chat" ou emitidas pelo Sistema junto ao seu endereço eletrônico (e-mail).

**8.8.** A licitante vencedora do certame, deverá ajustar sua proposta no Sistema eletrônico, com os respectivos valores unitários readequados ao valor total representado pelo lance





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

vencedor, no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, contados a partir da convocação do pregoeiro.

**8.9.** As propostas apresentadas serão irrevogáveis e irrenunciáveis, na forma da lei.

**8.10.** A apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições deste Edital.

**8.11.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

## **9. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO**

**9.1.** Iniciada a sessão pública do pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.

**9.2.** Verificando-se o adiamento da sessão pública do pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas os licitantes.

**9.3.** O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

**9.4.** No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o Sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**9.5.** Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

## **10. DA ABERTURA DA SESSÃO E ETAPA DE LANCES**

**10.1.** A partir do horário previsto no edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico, momento em que o Sistema disponibilizará campo próprio (Chat) para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

**10.2.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação, a não identificação do licitante no cadastro inicial da proposta.

**10.3.** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no Sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**10.4.** As propostas apresentadas com o mesmo valor serão ordenadas automaticamente pelo sistema, por meio de sorteio eletrônico.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

- 10.5.** Será considerada como primeiro lance a proposta inicial apresentada.
- 10.6.** Os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 10.7.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos somente inferiores ao último por ele ofertado e registrado pelo Sistema.
- 10.8.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro.
- 10.9.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.10.** O Sistema não identificará os autores dos lances.
- 10.11.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 10.12.** Considerando que foi adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de **disputa aberto e fechado**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 10.13.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de **15 (quinze) minutos**. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até **10 (dez) minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 10.14.** Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até **10% (dez por cento)** superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 10.15.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 10.16.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 10.17.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 10.18.** O Sistema, automaticamente, verificará os requisitos para a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006. Na sequência o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**10.19.** Deverá o pregoeiro, antes de anunciar o vencedor, encaminhar, pelo Sistema eletrônico, contraproposta diretamente à proponente que tenha enviado o lance de menor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

**10.20.** A negociação será realizada por intermédio do Sistema de troca de mensagens (chat), podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**10.21.** Ocorrendo o empate será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

**10.22.** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas/lances enviados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta/lance mais bem classificado, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

**10.23.** Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** o Sistema aplicará automaticamente o benefício da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, quando houver empresas dentro das condições previstas na lei;

**b)** o Sistema convocará automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, momento que abrirá campo para recepção de lances, para enviar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

**c)** não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, do caput do artigo 45, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, serão convocados os remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**d)** no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, será realizado sorteio automático entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá enviar melhor oferta.

**10.24.** O disposto no subitem 10.23 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido enviada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**10.25.** Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 10.23, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedor do certame.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**10.26.** Iniciada a etapa de habilitação da sessão pública, a licitante detentora da melhor oferta deverá atender as exigências de habilitação previstas no item 11 deste edital.

**10.27.** O Sistema anunciará o licitante vencedor após adjudicação, ou, quando houver recursos, após a homologação.

**10.28.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital

**10.29. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada no prazo de 02 horas, constando:**

I - Valores unitários e totais readequados ao valor total do **ITEM** representado pelo lance vencedor;

II - Razão Social da empresa;

III - Endereço completo e atualizado;

IV - Telefone para contato;

V - Endereço de e-mail;

VI - Representante legal da empresa (nome, CPF, RG, cargo/função na empresa, telefones de contato);

VII - Dados bancários:

**a)** Banco (nº e nome do banco para pagamento);

**b)** nº da agência bancária com dígito;

**c)** nº da conta bancária com dígito;

**10.30. O documento solicitado no subitem 10.29 deverá ser inserido como Anexo no Sistema Eletrônico a contar da convocação do pregoeiro, via “CHAT” no prazo máximo de 02 horas.**

## **11. DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**11.1.** Será considerada primeira classificada, a proposta que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos em conformidade com este edital, apresentar o **“MENOR PREÇO POR ITEM”**.

**11.2.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e, especialmente quanto à



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**11.3.** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

**11.4.** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**11.5.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa do licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**11.6.** Caso conste na consulta de situação do licitante a existência de ocorrências, o licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

**11.7.** Se o licitante primeiro classificado, após a fase de negociação, quando solicitado, não apresentar documento adicional e/ou amostra, e, quando enviado, os mesmos não atenderem ao exigido no edital o licitante terá sua proposta desclassificada.

**11.8.** Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- b)** contiverem vícios insanáveis;
- c)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;
- d)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

**11.9.** Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no edital.

**11.10.** Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

**11.12.** A inexecuibilidade, só será considerada após diligência do pregoeiro ou da comissão de contratação, quando o substituir, que comprove:

- I - que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

II - inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

## **12. DA DOCUMENTAÇÃO**

### **12.1. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**12.1.1.** Os documentos exigidos para habilitação, que não estejam contemplados no Certificado Cadastral do Portal de Compras Públicas, deverão ser apresentados por meio eletrônico, após convocação do pregoeiro no Sistema eletrônico via “Chat”, em até 120 (cento e vinte) minutos, inseridos como Anexos no Sistema eletrônico ou no endereço eletrônico informado pelo pregoeiro.

**12.1.2.** Para fins de habilitação os documentos poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou assinados digitalmente;

**12.1.3.** Os documentos assinados digitalmente deverão vir acompanhados da chave de autenticação.

**12.1.4.** É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo;

**12.1.5.** É facultado Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (artigo 64 da Lei Federal n. 14.133/2021): complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas; os documentos complementares à habilitação e à proposta que venham a ser solicitados pelo(a) Pregoeiro(a), deverão ser encaminhados em formato digital, EXCLUSIVAMENTE para o e-mail [pregao@santoamaro.sc.gov.br](mailto:pregao@santoamaro.sc.gov.br), no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas corridas de dias úteis;

**12.1.6.** O pregoeiro ou equipe de apoio, verificará, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, a autenticidade dos documentos solicitados e enviados, constituindo meio legal de prova.

**12.1.7.** Da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte:

**12.1.7.1.** A regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte que apresentem restrição (documento vencido) no Certificado de Cadastro de





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Fornecedores, deverá ser comprovada, com o encaminhamento de documento hábil no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis 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.

**12.1.7.2.** A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da microempresa ou empresa de pequeno porte à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis por descumprimento de obrigações contratuais previstas neste edital e na legislação vigente aplicável à matéria (advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração), sendo facultada à Administração convocar aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

**12.1.8.** Os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista exigidos deverão apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**12.1.9. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.**

**12.1.10.** Os documentos necessários para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme os dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021 e específicos do objeto.

**12.1.11.** Na participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

**12.1.12. Todos os documentos deverão ser apresentados na língua nacional do Brasil, ou original traduzido por tradutor oficial, por meio eletrônico, em até 120 (cento e vinte) minutos após convocação do pregoeiro via “Chat”, inseridos como Anexos no Sistema eletrônico.**

**12.1.13.** Após o envio dos documentos, o pregoeiro verificará nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, caso necessite, os documentos com erros sanáveis ou faltantes, constituindo meio legal de prova.

**12.1.14.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**12.1.15.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

**12.1.17.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para:

**12.1.17.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

**12.1.17.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

**12.1.19.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

**12.1.21.** Caso haja desclassificação/inabilitação após o encerramento da sessão pública, a pregoeira encaminhará, via sistema, e-mail informando a data de nova sessão para realização do procedimento, bem como, negociação com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação, envio dos documentos de habilitação por meio do sistema, no prazo máximo de 60(sessenta) minutos após a fase de negociação e interposição de recursos referente ao julgamento das propostas, habilitação e desclassificação/inabilitação.

## **12.2. DOCUMENTAÇÃO JURÍDICA**

**12.2.1.** Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**12.2.2.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado sede da empresa em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**12.2.3.** 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 exigir;

**12.2.4.** Certidão Simplificada da Junta Comercial, com data de emissão inferior a 90 (noventa) dias da data de abertura do certame, ou declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da lei, atestando o preenchimento dos requisitos legais para tanto, para comprovação da condição de Microempresa, Microempreendedor Individual e Empresa e Pequeno Porte;

**12.2.5.** Demais documentos de habilitação jurídica estão disposto no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

**12.2.6.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, se for o caso.

**12.3. DOCUMENTAÇÃO FISCAL, PREVIDENCIÁRIA E TRABALHISTA**

**12.3.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

**12.3.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**12.3.3.** Prova de regularidade à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), que demonstre o cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**12.3.4.** Regularidade perante a Justiça do Trabalho;

**12.3.5.** Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**12.3.6.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**12.3.7.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**12.4. DOCUMENTAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

**12.4.1.** a Certidão negativa de **insolvência civil** expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

**12.4.2.** Certidão **negativa de falência expedida pelo distribuidor** da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

**12.5. DOCUMENTAÇÃO QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**12.5.1.** Comprovação de aptidão de desempenho de atividade pertinente ao objeto deste Edital, mediante Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de notória idoneidade. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação do signatário, indicando a razão social e o CNPJ do licitante e estar devidamente assinado(s);

**12.5.2.** Alvará Sanitário expedido por órgão Estadual ou Municipal competente, autorizando a(s) empresa(s) a exercer atividades pertinentes ao objeto desta licitação;

**12.5.3.** Demais documentos de habilitação técnica estão disposto no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

**12.6. DECLARAÇÕES**

**12.6.1. Declaração** de que conhece e concorda com a íntegra o edital (conforme modelo de declaração unificada do anexo III).

**12.6.2. Declaração** de que não existem fatos impeditivos e que não foi declarada inidônea por ato do poder público de Santo Amaro da Imperatriz/SC (conforme modelo de declaração unificada do anexo III).

**12.6.3. Declaração** de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto na Lei nº 13.146, de 2015 e inciso XVII do art. 92 e art. 116, parágrafo único, da Lei 14.133/2021 (conforme modelo de declaração unificada do anexo III).

**12.6.4. Declaração** de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (conforme modelo de declaração unificada do anexo III).



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**12.6.5. Declaração** de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição (conforme modelo de declaração unificada do anexo III).

**12.6.6. Declaração** de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal (conforme modelo de declaração unificada do anexo III).

**12.6.7.** Para o licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;

### **13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**13.1.** Após a fase de habilitação, encerrados os itens e declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer contra decisões do Pregoeiro, de forma imediata e motivada, em campo próprio do Sistema, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias para o envio das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a enviar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

**13.2.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 13.1, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

**13.3.** Para fins deste edital considera-se “imediata”, a manifestação realizada no prazo de 10 (dez) minutos.

**13.4.** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**13.5.** Os recursos registrados no Sistema, constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinados, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.

**13.6.** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal.

**13.7.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1.** Homologado o procedimento, o licitante vencedor será convocado para que dentro do prazo de **05 (cinco) dias corridos**, assine a **Ata de Registro de Preços**, cuja minuta integra esse Edital.

**14.2.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Municipal.

**14.3.** A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo assinalado no item anterior, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

**14.4.** É facultada ao órgão gerenciador, quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo.

**14.5.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

**14.6.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 225 do Decreto Municipal 8.519/2023, podendo inclusive haver a renovação dos quantitativos inicialmente licitados.

**14.7.** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários.

**14.8.** É possível realizar o aumento nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, até uma vez a quantidade registrada inicialmente.

**14.9.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**15. DA CONTRATAÇÃO**

**15.1.** A contratação com o fornecedor registrado na Ata de Registro de Preços, será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de Nota de Empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021 e as condições são as estabelecidas na Minuta



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

da Ata de Registro de Preços, Anexo VII deste Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos, além de outras fixadas na proposta do vencedor e necessárias à fiel execução do objeto licitado.

**15.2.** O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**15.3.** A contratação, objeto deste Edital, se efetivará na forma prevista no art. 115 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, e nas condições dispostas no Termo de Referência (Anexo I).

**15.4.** As condições de pagamento estão dispostas no Termo de Referência (Anexo I) e neste Edital.

**15.5.** O licitante vencedor deverá, por ocasião da assinatura do contrato, indicar o nome do representante responsável pela gestão do contrato, informando endereço, telefone, e-mail, etc.

**15.6.** Se o licitante declarado vencedor não assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, caducará o seu direito à contratação.

**15.7.** Ocorrendo a hipótese prevista no item anterior, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital, podendo negociar com o proponente para que seja obtido preço melhor.

**15.8.** A contratada não poderá, em hipótese alguma, caucionar ou utilizar o contrato para qualquer operação financeira.

**15.9.** A contratada deverá manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**15.10.** A contratação decorrente desta licitação poderá ser rescindida, independentemente de aviso, interpelação ou notificação judicial, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem que a contratada, por isso, tenha direito a qualquer reclamação ou indenização, salvo pelos serviços executados até o momento da rescisão.

**15.11.** A rescisão do contrato provocada pela inadimplência da contratada acarretará aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal.

**15.12.** A aquisição dos equipamentos e produtos, objeto do presente Edital ficará sujeito à incidência do imposto de renda na fonte conforme previsto na legislação federal vigente.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**16. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO DOS ITENS**

**16.1.** 17.1. As condições de prazo, local e condições para o fornecimento dos itens licitados estão dispostas no Termo de Referência anexo a este Edital.

**17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**17.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento vigente.

**18. DO PAGAMENTO**

**18.1.** O Município efetuará o pagamento à Contratada mediante apresentação de nota fiscal, acompanhada da certidão de regularidade com as Fazendas Municipal, Estadual, Dívida Ativa da União e Tributos e Contribuições Federais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhista e da Certidão de Regularidade com FGTS.

**18.2.** O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal discriminando as especificações, a quantidade, o valor unitário e o valor total, devidamente atestada pelo setor competente, e dar-se-á mediante ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**18.3.** Havendo erro na Nota Fiscal, contestação ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à CONTRATADA, e o pagamento ficará pendente até que esta providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou representação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**18.4.** As Notas Fiscais emitidas pela Contratada deverão relacionar a quantidade dos produtos, indicando o preço unitário em reais (R\$), o preço total em reais (R\$) e, por fim, o preço global da Nota Fiscal em reais(R\$).

**18.5.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**18.6.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**18.7.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**18.8.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**18.9.** Para fins de pagamento, a Contabilidade realizará consulta a todas as regras deste edital e seus anexos.

**18.10.** Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizado.

**19. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

**19.2.1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**19.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**19.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

**19.4.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração;

**19.5.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

**19.6.** Fraudar a licitação

**19.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**19.7.1.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**19.7.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**19.7.3.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**19.7.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

**19.7.5.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei n.º 12.846, de 2013.

**19.8.** Com fulcro na lei nº 14.133, de 2021, a administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**19.8.1.** Advertência;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**19.8.2.** Multa;

**19.8.3.** Impedimento de licitar e contratar e

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

**19.9.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**19.9.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.

**19.9.2.** As peculiaridades do caso concreto

**19.9.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes

**19.9.4.** Os danos que dela provierem para a administração pública

**19.9.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**19.10.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) Dias úteis, a contar da comunicação oficial.

**19.10.1.** Para as infrações previstas nos itens 20.1, 20.2 e 20.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

**19.10.2.** Para as infrações previstas nos itens 20.4, 20.5, 20.6, 20.7 e 20.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

**19.13.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 20.1, 20.2 e 20.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**19.14.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 20.4, 20.5, 20.6, 20.7 e 20.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 20.1, 20.2 e 20.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

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

**19.15.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração, descrita no item caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

**19.16.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização.

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

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

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

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

## **20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**20.1.** A apresentação de proposta obriga o licitante declarado vencedor ao cumprimento de todas as disposições contidas neste Edital.

**20.2.** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, no interesse da Administração:

**20.2.1.** Em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

**20.2.2.** Solicitar aos setores competentes a elaboração de pareceres técnicos destinado a fundamentar suas decisões;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**20.2.3.** Sanar, relevar omissões ou erros puramente formais observados no credenciamento, na proposta e na documentação, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação.

**20.3.** Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da proposta ou dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá suspender o pregão e marcar nova data para sua continuidade, intimando todos os participantes.

**20.4.** A presente licitação poderá ser revogada por motivos de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, sem que caiba às licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por esses fatos, de acordo com o art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**20.5.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

**20.6.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

**20.8.** Cópia deste Edital e informações sobre o andamento desta licitação estarão à disposição dos interessados no link [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) na aba 'LICITAÇÕES' ou no endereço informado no preâmbulo.

**20.9.** Fica eleito o foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz, Estado de Santa Catarina, para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação.

Santo Amaro da Imperatriz, em 25 de março de 2025.

**Raquel Costa da Silva Rodrigues**  
Secretária Municipal de Educação

**Tamiris Campos Weigel**  
Secretária Municipal de Assistência Social

**Leandro Machado**  
Secretário Municipal de Esporte



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO I**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**APENSO ETP**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO II**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_

Tel./Fax: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Conta: \_\_\_\_\_

Em atendimento ao disposto no Edital de Pregão Eletrônico em epígrafe, após análise do referido instrumento convocatório e tendo pleno conhecimento do seu conteúdo, vem apresentar a sua proposta de preço para o cumprimento do objeto desta licitação, sob sua inteira responsabilidade, nas condições a seguir:

Item (número conforme edital)	Descrição (conforme edital)	UND Medida (conforme edital)	Marca	Quant. Estimada (conforme edital)	Preço Unit	Preço total
....	.....	....		....		
....	.....	....		....		

O prazo de validade desta proposta é de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) dias, contados da data de abertura do Pregão (não inferior a 60 dias).

Declaro para os devidos fins e sob as penas da Lei que todas as informações supra são verdadeiras, podendo ser comprovada através da documentação da proposta técnica anexada à licitação.

Declara, igualmente, estar apto do ponto de vista jurídico, econômico, técnico e operacional para os serviços que integram esta proposta.

Dados do representante legal da empresa para assinatura do Contrato:

Nome: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_

Cargo/Função \_\_\_\_\_



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Naturalidade: \_\_\_\_\_

Nacionalidade: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_

Local e data

\_\_\_\_\_  
Responsável legal





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**

A empresa \_\_\_\_\_ CNPJ

\_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal \_\_\_\_\_,

CPF \_\_\_\_\_, infra-assinado, para os fins do pregão supramencionado,

DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

a) Detém conhecimento de todas as informações contidas neste edital e em seus anexos, e que a sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes do edital supra;

b) Não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99), em cumprimento ao estabelecido no inciso III do art. 62 da Lei 14.133/2021;

c) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

d) Declara, ainda, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, em cumprimento ao que determina o inciso II do art. 70 da Lei 14.133/2021.

e) Declara, para os devidos fins, que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto na Lei nº 13.146, de 2015 e inciso XVII do art. 92 e art. 116, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Responsável legal



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**

A empresa \_\_\_\_\_ CNPJ  
\_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal \_\_\_\_\_,

CPF \_\_\_\_\_, infra-assinado, para os fins do pregão supramencionado,  
DECLARA expressamente, sob as penas da lei, que:

- a) Encontra-se enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, na forma da LC nº 123/2006 e Lei n.º 11.488, art. 34.
- b) Tem conhecimento dos arts. 42 e 49, da Lei Complementar nº 123/2006, estando cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao inciso II do art. 70 da Lei 14.133/2021.
- c) Não está incursa em nenhuma das vedações do art. 3º. § 4º da Lei Complementar nº 123/2006.
- d) Preenche todos os requisitos da Lei Complementar n.º 123/2006.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Responsável legal



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**

A empresa \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal \_\_\_\_\_,  
CPF \_\_\_\_\_, infra-assinado, para os fins do pregão supramencionado,  
DECLARA, na forma e sob as sanções previstas na Lei 14.133/2021, que cumpre plenamente  
os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para participação nesta licitação.  
DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, na hipótese de  
falsidade da presente declaração.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Responsável legal



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**

A empresa \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal \_\_\_\_\_,  
CPF \_\_\_\_\_, infra-assinado, para os fins do pregão supramencionado,  
DECLARA, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta apresentada para participar da (identificação da licitação nº \_\_\_\_/20\_\_) foi elaborada de maneira independente pelo (Licitante/consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação nº \_\_\_\_/20\_\_), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar (identificação da licitação nº \_\_\_\_/20\_\_) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato deste pregão, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Responsável legal



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO VII**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 021/2025**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

**ANEXO VIII**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2025**

**Tabela de especificação e quantidades dos itens licitados**

<b>Alimento</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>Quant. Total</b>
Abacate	<b>Abacate manteiga</b> - Características Técnicas: casca verde escura brilhante, lisa, fina, polpa cremosa aveludada cor amarela claro. De primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	400,00
Abacaxi	<b>Abacaxi pérola</b> - Características Técnicas: Frutos perfeitos, são, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	1092,00
Abóbora Menina	<b>Aboóbora Menina</b> - Características Técnicas: Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação. Obs.: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme Resolução CNNPA 12/78 e Decreto Lei 986 de 21/10/69. Embalagem: acondicionadas em sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91	Kg	48,00
Abobrinha italiana	<b>Abobrinha</b> - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde, sempre brilhante e firme, haste aparada, peso entre 200 a 500 gramas; polpa deverá ser amarelo claro. Não poderá apresentar casca suja ou manchada, polpa amolecida ou mofada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	800,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Açúcar Refinado	<b>Açúcar Refinado</b> - Açúcar refinado - Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	Kg	3900,00
Água de coco 100% natural	<b>Água de coco</b> 100% natural. Sem adição de conservadores artificiais e açúcar (menos de 1% para padronização do produto). Embalagem Tetra Pak de 200 a 250 mL.	Und	4000,00
Aipim/Mandioca (descascado)	<b>Aipim (mandioca)</b> pré-elaborado, higienizado congelado. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.	Kg	908,00
Alface	<b>Alface</b> - Características Técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	480,00
Alho	<b>Alho Nobre</b> - Características Técnicas: tipo especial, classe 6, Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91, do Ministério da Agricultura e Reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Observação: Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica.	Kg	517,00
Almôndega (bolinho) de carne	<b>Almôndega bovina com aveia</b> – Almôndega de carne bovina moída (acém), limpa e magra, sem mistura de outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais (cominho, cebola, alho, ...), sal máximo de 1%. Congeladas, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	4500,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

bovina com aveia	Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM		
Amido de milho	<b>Amido de milho</b> - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de milho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg.	Kg	384,00
Arroz branco	<b>Arroz branco</b> - tipo 1 - Arroz branco - tipo 1 Arroz branco, tipo 1, longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, em embalagem de 1 kg.	Kg	800,00
Arroz integral	<b>Arroz integral</b> - Arroz integral – Características: classe: longo, fino, tipo I integral. Deve apresentar grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e não deverá apresentar-se empapado após o preparo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade mínima de 8 meses na data da entrega	Kg	1200,00
Arroz parboiliza do	<b>Arroz parboilizado</b> - Arroz parboilizado. Características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária : sacos de polietileno, transparente, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade mínimo de 6 meses.	Kg	13876,00
Aveia em flocos finos	<b>Aveia em flocos finos</b> - Aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g.	Kg	260,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Banana branca	<b>Banana branca</b> - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	13960,00
Banana nanica	<b>Banana nanica</b> – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm).	Kg	12000,00
Batata doce	<b>Batata doce</b> – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	144,00
Batata inglesa	<b>Batata inglesa</b> - suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	8730,00
Berinjela	<b>Berinjela</b> - Características Técnicas: de tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes típicos da variedade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, são, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, apodrecimento e livres de umidade externa anormal. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	500,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Beterraba	<b>Beterraba</b> - Características Técnicas: Sem folhas. Tamanho médio, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	240,00
Broa de polvilho sem glúten	<b>Broa de polvilho sem glúten</b> - Polvilho de mandioca, amido de milho, açúcar, ovos, margarina vegetal e fermento químico. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termosoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data da entrega.	Kg	70,00
Brócolis	<b>Brócolis</b> - Com tamanho médio, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1738,00
Cacau em pó 70%	<b>Cacau em pó 70%</b> - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	1300,00
Cacau em pó 98 - 100%	<b>Cacau em pó 98 - 100%</b> - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas - Cacau em pó 98-100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas em pó entre 98% - 100% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de açúcar, adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C). Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	150,00
Café	<b>Café</b> - Café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo extra forte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PCT	1746,00
Canela em pó	<b>Canela em pó 25 a 30 g</b> - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g.	Und	236,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Caqui	<b>Caqui</b> - Caqui café ou chocolate. Características Técnicas: Grupo doce, cor alaranjada, Classe ou Calibre 7 ou 8 (variando de 8 a 9 cm), tipo ou categoria 1, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Cada unidade deverá pesar entre 150 e 250 gramas. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	300,00
Carne bovina em isca	<b>Carne bovina em iscas</b> - Paleta, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. (da Paleta inteira ou moída). Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.	Kg	6480,00
Carne bovina moída	<b>Carne bovina moída (acém):</b> limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg	6680,00
Cebola	<b>Cebola de cabeça</b> - Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	5444,00
Cebolinha a verde	<b>Cebolinha verde</b> - Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	Molho	384,00
Cenoura	<b>Cenoura</b> - sem folhas, classe: médio. Tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	96,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Chá de camomila	<b>Chá de camomila</b> (sachê) - Chá de camomila (sachê) – Flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100,00
Chá de erva doce	<b>Chá de erva doce</b> (sachê) - Chá de erva doce (sachê) – Sementes de erva doce. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100,00
Chá de erva/capim cidreira	<b>Chá de erva/capim cidreira</b> (sachê) - Chá de erva/capim cidreira (sachê) – Folhas e ramos de Erva Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100,00
Chá de funcho	<b>Chá de funcho</b> (sachê) - Chá de funcho (sachê) – Frutos de funcho. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Chá de hortelã	<b>Chá de hortelã</b> (sachê) - Chá de hortelã (sachê) – Folhas e ramos de hortelã (mentha Piperita). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100,00
Chá de melissa	<b>Chá de melissa</b> (sachê) - Chá de melissa (sachê) – Folhas e ramos de melissa (Melissa Officina). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100,00
Chuchu	<b>Chuchu</b> – classe média tipo especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	48,00
Colorau - Colorífico em pó fino	<b>Colorífico em pó fino</b> - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, acondicionados em pacotes de 500g, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.	Kg	384,00
Cominho em pó	<b>Cominho em pó</b> - Aspecto pó homogêneo fino, com cor e odor característicos e sabor próprio. Sem aromas e corantes artificiais. Embalagem contendo no mínimo 30 gramas. Validade mínima de 18 meses após data de entrega.	Und	500,00
Couve-flor	<b>Couve-flor</b> – - Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	288,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Coxa e sobrecox a de frango sem osso	<b>Coxa e Sobrecoxa de frango desossada:</b> Coxa e sobrecoxa de frango. Características Técnicas: Coxa e Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: saco de polietileno, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente ou bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Especificar prazo de validade.	Kg	6580,00
Doce de frutas de banana sem açúcar	<b>Doce de frutas de banana sem açúcar</b> - Característica técnicas: produto feito à base de banana, sem adição de açúcar. Não deve conter corantes e aromas artificiais, nem adoçantes no geral. Embalagem contendo 400 a 500 gramas. Validade mínima de 8 meses após data de entrega.	Und	550,00
Doce de frutas em pasta	<b>Doce de frutas em pasta</b> - Características Técnicas: produto cremoso, obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. Embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.	Und	1300,00
Espinafre	<b>Espinafre</b> - Características Técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	300,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Farinha de arroz	<b>Farinha de arroz</b> - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim a contaminação por glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos de arroz. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente termossoldado, atóxico, transparente ou leitoso. Com rótulo de acordo com legislação vigente. Pacotes com capacidade de 1kg. Observação: Não devem conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	Kg	100,00
Farinha de mandioca	<b>Farinha de Mandioca</b> - Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Subgrupo: extra-fina. Classe: branca. Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	Kg	1520,00
Farinha de milho	<b>Farinha de milho</b> - Farinha de milho pré-cozido - Características Técnicas: Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Kg	492,00
Farinha de trigo	<b>Farinha de trigo especial</b> - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de Validade: mínimo 06 (seis) meses.	Kg	3240,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Farinha de trigo integral	<b>Farinha de trigo integral</b> - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Obtida através de moagem de grãos de trigo integral incluindo o farelo, endosperma e gérmen, conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de solicitação de entrega. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.	Kg	700,00
Feijão preto	<b>Feijão preto</b> - Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação do Produto: máximo de 30 dias Data de validade : 12 meses	Kg	5268,00
Feijão vermelho	<b>Feijão vermelho</b> - Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe vermelho e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Data de validade : 12 meses.	Kg	108,00
Fermento biológico	<b>Fermento Biológico</b> - Fermento biológico (p/ pão). Características Técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: Fermento Biológico Seco e Conservar em lugar fresco e seco. Embalagem Primária: Embalado à vácuo em pacotes de 125 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	42,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Fermento químico	<b>Fermento em pó químico</b> - Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações Fermento Químico e Conservar em lugar fresco e seco. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Und	1920,00
Filé de frango tipo sassami	<b>Filé de peito de frango do tipo sassami</b> - Filé de peito de frango do tipo sassami - Características técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC nº 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	Kg	6480,00
Fórmula Infantil de partida - 0-6	<b>Fórmula Infantil de partida</b> - Fórmula infantil padrão de 400g para recém nascidos de 0 a 6 meses. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	100,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Fórmula Infantil de seguimento - 6 - 12 meses	<b>Fórmula Infantil de seguimento</b> - Fórmula infantil padrão de seguimento de 400g, indicada para lactentes a partir de 6 meses de idade com proteínas lácteas adequadas para idade. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	800,00
Fórmula infantil de seguimento à base de proteína de soja - 6-12 meses	<b>Fórmula Infantil de seguimento à base de proteína isolada de soja</b> - Fórmula infantil de 400g à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes a partir de 6 meses de idade com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose ou em outras situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	24,00
Goiaba vermelha	<b>Goiaba vermelha.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	300,00
logurte natural (sem açúcar)	<b>logurte natural (sem açúcar)</b> - Ingredientes básicos: leite, soro de leite, fermentos lácteos. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem plástica, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Litro	1800,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Kiwi	<b>Kiwi</b> - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	350,00
Laranja	<b>Laranja Pera</b> - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	16630,00
Leite em pó	<b>Leite em pó integral:</b> Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 25% de proteína e no máximo de 27% de lipídios. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional (IN nº 11 de 09/09/1999 - MAA). Embalagem: Sacos de poliéster metalizado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	Kg	6110,00
Leite sem lactose em pó	<b>Leite sem lactose em pó</b> - Leite de vaca em pó, com 0% de lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Sem adição de açúcar e aromas artificiais. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado OU embalagem pouch OU em lata, com capacidade de 300g a 500g. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg	200,00
Leite Vegetal	<b>Leite vegetal</b> - Características Técnicas: Bebida vegetal, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak de 1 litro, com data de fabricação e validade especificados e demais itens de acordo com a legislação vigente. Ingrediente base: Aveia OU Amêndoa OU Castanha de Caju OU Coco. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Litro	200,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Lentilha	<b>Lentilha</b> - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprios. Apresentação: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo de 400 a 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	Kg	300,00
Limão Thaiti	<b>Limão Thaiti</b> - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, uniforme, com casca firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco.	Kg	800,00
Maçã	<b>Maçã fuji</b> - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A n.º 122 de 30/03/93. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	14600,00
Macarrão cabelo de anjo	<b>Macarrão cabelo de anjo</b> - Massa para sopa tipo cabelo de anjo - ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve conter ferro mínimo de 3mg e cálcio mínimo de 17mg. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	PCT	350,00
Macarrão de arroz	<b>Macarrão de arroz</b> - Massa de arroz sem glúten - espaguete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espaguete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g.	PCT	100,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Macarrão de letrinhas	<b>Macarrão de letrinha/Alfabeto</b> - Macarrão com ovos, formato de letrinhas. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, podendo conter corante natural (cúrcuma, urucum...). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, data de fabricação e validade. Pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	200,00
Macarrão espagete e	<b>Macarrão espagete</b> -Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	168,00
Macarrão parafuso	<b>Macarrão Parafuso</b> com ovos. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	6468,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Macarrão parafuso Tricolor	<b>Macarrão parafuso tricolor.</b> Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais como cúrcuma e urucum, podendo ser colorido com beterraba desidratada (3%), espinafre desidratado (3%) e/ou tomate desidratado. Características gerais: o macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvar antes da cocção. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Embalagem primária: embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	PCT	3000,00
Mamão	<b>Mamão comum</b> - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	5692,00
Manga	<b>Manga Tommy</b> - Características Técnicas: Fruto de formato oval e coloração da casca laranja/amarela coberta com vermelho e púrpura. Polpa firme e coloração amarela. As frutas deverão ser de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, com características bem definidas, sãs, inteiras, isentas de enfermidades, parasitas, larvas e sujidades. Não deve apresentar danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação que permita o consumo imediato. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	800,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Manteiga	<b>Manteiga</b> - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	Tablet e	2760,00
Melancia	<b>Melancia.</b> Características: Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	6700,00
Melão	<b>Melão amarelo</b> - Características Técnicas: fruta de primeira qualidade, consistência firme, tamanho e coloração uniforme, devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livres de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	800,00
Milho de pipoca	<b>Milho de pipoca</b> - Milho de pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% da umidade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 400 a 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	431,00
Milho verde espiga (sem palha)	<b>Milho verde</b> (espiga) - Características Técnicas: In natura, espiga sem palha. Grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, sabugo branco, firme. Peso aproximado da espiga de 200 gramas. Não poderá apresentar grãos envelhecidos e mofados. Devem apresentar as características do cultivar bem fedinidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Espiga	5000,00
Morango	<b>Morango</b> - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, sã, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sinais de fungos e apodrecimento. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde e munida de cálice e pedúnculo verde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	500,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Óleo de soja	<b>Óleo de soja</b> - Óleo refinado de soja. Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, com as abas inferiores e superiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PET	2994,00
Orégano	<b>Orégano</b> . Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 500g a 1kg, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	Kg	52,00
Ovo de galinha	<b>Ovo de galinha</b> - fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fitas adesivas plastificada, identificada com o nome do fabricante.	Dúzia	8740,00
Pão doce liso (50g)	<b>Pão doce liso (50g)</b> - Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr). Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	342,00
Pão fatia sem glúten e sem leite	<b>Pão fatia sem glúten e sem leite</b> - Características técnicas: produto a base de farinha sem glúten (farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata), fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura). Não deve conter glúten, lactose, aromas e corante artificiais. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 14 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300 a 450g.	Und	50,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g)	<b>Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g)</b> – Pão liso tipo bisnaguinha integral – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 25 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	950,00
Pão liso tipo cachorro- quente integral (50g)	<b>Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g)</b> - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	3892,00
Pepino japonês	<b>Pepino japonês:</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	500,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Pera	<b>Pera</b> - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, com casca uniforme, semi maturada. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	500,00
Pêssego	<b>Pêssego</b> - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, aroma, cor e sabor próprios. Tamanho uniforme e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	400,00
Pimentão	<b>Pimentão</b> - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	48,00
Polpa açaí médio	<b>Polpa de açaí médio</b> - Polpa de açaí médiocongelada, 100% natural, sem açúcar, xaropes e/ou aromatizantes artificiais. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. Embalagem sacos plásticos atóxicos contendo 500 gramas ou 1 kg. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto. Validade mínima de 6 meses após data de entrega	Kg	200,00
Polpa maracujá	<b>Polpa de maracujá</b> congelada - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	440,00
Polpa morango	<b>Polpa de morango</b> - Deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	240,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Polvilho Azedo	<b>Polvilho azedo</b> - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	660,00
Polvilho Doce	<b>Polvilho doce</b> - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	636,00
Queijo mussarel a fatiado	<b>Queijo mussarela fatiado</b> - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g	Kg	600,00
Repolho Verde	<b>Repolho verde</b> - Características Técnicas: Repolho verde médio. Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	96,00
Requeijã o	<b>Requeijão</b> - Requeijão cremoso. Contendo como ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem amido, sem aromas e corantes artificiais e sem gordura trans. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Não conter glúten. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.	Pote	2420,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Rosca de polvilho	<b>Rosca de polvilho.</b> Sem adição de açúcar, glúten e lactose - produto de 1ª qualidade e elaborado a partir de polvilho azedo, sem adição de gordura vegetal (gordura trans), açúcar, glúten e leite. Pode variar nos sabores: tradicional, beterraba, cúrcuma/açafrão, batata doce, chia, linhaça, desde que seja composta com corantes naturais. Embalagem com capacidade mínima de 60g e máxima de 100g., resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação. Produto com no mínimo 06 meses de validade.	Kg	80,00
Rúcula	<b>Rúcula</b> - Características Técnicas: Rúculas limpas, verde escuro vivo. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeito estado de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	100,00
Sal	<b>Sal</b> - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: No mínimo 12 meses da data de fabricação.	Kg	992,00
Salsinha	<b>Salsinha</b> - Características Técnicas: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	Maço	96,00
Tangerina	<b>Tangerina (mexerica, bergamota ou vergamota)</b> - Características Técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sã e isenta de substâncias nocivas à saúde. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	6480,00
Tomate	<b>Tomate</b> - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95.	Kg	14166,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Tomate cereja	<b>Tomate cereja</b> - Tomate em início de (gráudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	600,00
Torrada de pão integral	<b>Torrada de pão integral</b> - Obtida a partir da torra do pão de trigo integral, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias e açúcar para fermentação dentro no mínimo necessário. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Será rejeitado pão queimado. Não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MARGARINA, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	700,00
Trigo para quibe	<b>Trigo para quibe</b> - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	212,00
Uva-passa branca	<b>Uva-passa branca</b> desidratada -fruto branco, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	150,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA DE LICITAÇÃO, CONTRATOS E COMPRAS**

Uva-passa preta	<b>Uva-passa preta</b> desidratada – fruto preto, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1 Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	100,00
Vinagre	<b>Vinagre</b> - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LT	506,00