



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

PROCESSO Nº 010/2024 PREGÃO ELETRÔNICO – Nº 001/2024 – MUL REGISTRO DE PREÇO	
SETOR	DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
TIPO	MENOR PREÇO – TOTAL POR ITEM
MODO DISPUTA	ABERTO
OBJETO	OBJETO: REFERENTE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CEI's) E ESCOLAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE ILHOTA -SC, ATRAVÉS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, conforme Anexo I do edital.
RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: a partir das 13:00 horas do dia 09/02/2024 .	
ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: Às 08h15min do dia 27/02/2024.	
INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: Às 08h30min do dia 27/02/2024.	
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: no Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/ .	
REFERÊNCIA DE TEMPO: todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF .	
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 2.632.711,60 (Dois milhões e seiscentos e trinta e dois mil e setecentos e onze reais e sessenta centavos).	
REGIMENTO: Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações, Lei Complementar nº 123/06 e Decreto Municipal nº 1.103/2024, e SUBSIDIARIAMENTE a Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.	
MAIORES INFORMAÇÕES: O edital na íntegra e todos os seus anexos, estão à disposição no site www.ilhota.sc.gov.br e departamento de Compras e Licitações da PMI – Rua Dr. Leoberto Leal, 160 – Centro – Ilhota – SC, ou informações pelo e-mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br - Telefone: (047) 3343-8800 ou ramal 8826. Horário de Expediente da Prefeitura: Das 08:00 as 12:00 e 13:00 as 17:00	

ANDREA CORDEIRO
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

Ilhota, 09 de fevereiro de 2024.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, nº 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 - FME
REGISTRO DE PREÇO**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHOTA, ESTADO DE SANTA CATARINA**, por intermédio do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** realizará a Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “**MENOR PREÇO- TOTAL POR ITEM**”, em sessão pública a ser realizada no Portal de Compras Públicas mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/>) a qual, conforme especificado no Anexo I deste edital.

Os trabalhos serão conduzidos Sra. Daisy Christiane Pereira, Pregoeira Oficial, designada pelo Decreto Municipal nº 1.104/2024, regido pela Lei Federal nº 14.133/21 e alterações, Lei Complementar nº 123/06 e Decreto Municipal nº 1.103/2024, e SUBSIDIARIAMENTE a Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Ilhota, através do endereço eletrônico www.ilhota.sc.gov.br, no Portal de Compras Públicas mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, através do endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, como também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Ilhota, situada à Rua Dr. Leoberto Leal nº 160 – Centro – Ilhota (sala do setor de Licitações), no horário de expediente (das 08:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h), a partir da data de sua publicação.

Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, bem como, no site da Prefeitura Municipal, www.ilhota.sc.gov.br.

A Administração não se responsabilizará caso o pretendo licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

1. DO OBJETO

1.1 A presente Licitação tem por objeto o **REFERENTE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CEI's) E ESCOLAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE ILHOTA -SC, ATRAVÉS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**, conforme Anexo I do edital.

1.2 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, nos termos do art. 83, da Lei nº 14.133/2021.

1.3 Os itens relacionados no Anexo I – Termo de Referência e Anexo II – Proposta de Preços foram relacionados baseados em quantias estimadas necessárias e suficientes para a demanda do período em questão, que será de 12 (doze) meses, com entregas em períodos alternados e quantidades definidas de acordo com as necessidades da Secretaria Solicitante. Portanto, caberá à detentora da ata, entregar os produtos solicitados pelo município, independente dos quantitativos e volumes;

1.4 Em cumprimento ao disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, os itens ou lotes em que o valor orçado seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 - Os trabalhos serão conduzidos pela Sra. Daisy Christina Pereira, Pregoeira Oficial e sua equipe de apoio,





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

designada pelo Decreto Municipal n° 1.104/2024, anexado aos autos do procedimento e regido pela Lei Federal n° 14.133/21 e alterações, Lei Complementar n° 123/06 e Decreto Municipal n° 1.103/2024, e SUBSIDIARIAMENTE a Instrução Normativa SEGES n° 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

2.2 - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Ilhota, através do endereço eletrônico www.ilhota.sc.gov.br, no Portal de Compras Públicas mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, através do endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/>, como também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Ilhota, situada à Rua Dr. Leoberto Leal n° 160 – Centro – Ilhota (sala do setor de Licitações), no horário de expediente, a partir da data de sua publicação.

2.2.1 - **Horário de expediente da Prefeitura:** das 08:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h.

2.3 - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretendentes licitantes no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/>, bem como, no site da Prefeitura Municipal, www.ilhota.sc.gov.br.

2.4 - A Administração não se responsabilizará caso o pretendente licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

3. CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Serão admitidos a participar desta Licitação, empresários, sociedades empresárias e outros entes os quais legalmente se dediquem à exploração da atividade econômica relativa ao objeto da futura contratação, que atendam a todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus anexos e que estejam devidamente cadastrados e credenciados no Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/>, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

3.2 Ao apresentar proposta a proponente SE OBRIGA E DECLARA TER ACEITO os termos do presente Edital.

3.3 OS ITENS 20, 37,40,42,44,49 e 115 SERÃO DE PARTICIPAÇÃO GERAL DOS INTERESSADOS.

3.4 OS DEMAIS ITENS SERÃO DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, CONFORME ESTABELECE O ART. 48, INCISO "I" DA LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006.

3.5 Será vedada a participação de empresas na licitação, quando:

3.5.1 Suspensas temporariamente de participar em licitação, impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e declaradas inidôneas por ato do Poder Público, em quaisquer de seus órgãos, nos termos do art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998 e art. 12 da Lei n.º 8.429/1992, durante o prazo da sanção aplicada ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação, ainda que descentralizados e que constem no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas ou Suspensas - CEIS, acessível por meio do Portal da Transparência, disponível no endereço eletrônico www.portaltransparencia.gov.br.

3.5.2 Enquadrar-se nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei Federal n.º 14.133/2021;

3.5.2.1 Entende-se por "participação indireta" a que alude o art. 9º §1º, da Lei Federal n.º 14.133/2021 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

3.5.3 Deter de estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, como





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

também as sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum. Além de empresas que se encontrem em processo de falência;

3.5.4 Não será admitida nesta Licitação a participação de empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias, entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição, e estrangeiras que não funcionem no país.

3.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e conformidade da proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e na legislação vigente.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 Os licitantes interessados em participar do presente processo licitatório deverão cadastrar-se previamente perante o provedor do sistema eletrônico, através do Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/>, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases;

4.2 O Credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível.

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

4.4 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Ilhota qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4.6 O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

4.7 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1 A proponente deverá encaminhar por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com a proposta de preços, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas e dos documentos de habilitação, os seguintes documentos:

5.1.1 Habilitação Jurídica:

5.1.1.1 No caso de empresário individual: Registro Comercial e cédula de identidade, **ou**;

5.1.1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, nº 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br, **ou**;

5.1.1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, **ou**;

5.1.1.4 No caso de sociedade por ações, ato constitutivo e estatuto em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, **ou**;

5.1.1.5 No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971, **ou**;

5.1.1.6 Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, **ou**;

5.1.1.7 No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

5.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista:

5.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

5.1.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

5.1.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

5.1.2.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

5.1.2.5 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

5.1.2.6 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

5.1.3 – RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.1.3.1 – Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial, de acordo com a Lei 11.101/2005.

Observação:

a) As certidões negativas ou positivas com efeito de negativas deverão ser do domicílio ou sede do licitante;

b) As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda documentação para comprovação de regularidade fiscal, MESMO QUE ESTA APRESENTE ALGUMA RESTRIÇÃO, conforme estabelecido no art.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

43 da LC n° 123/2006 e LC n° 147 de 07/08/2014;

- c) AAUSÊNCIA** de documentação de Regularidade Fiscal por parte das Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte importará em Inabilitação da mesma;
- d)** As certidões negativas ou positivas com efeito de negativas deverão constar a data de validação e de validade, aquelas que não possuírem o prazo de validade expresso no documento ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão;
- e)** Quando se tratar de documento obtido através da Internet, este deve possuir elementos para a sua verificação, uma vez que PODERÁ ter sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio;
- f)** Será aplicado no presente edital o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão n° 1211/2021: “Acórdão 1211/2021 Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei Federal n° 14.133/2021 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro”.

5.1.3 Qualificação Técnica:

5.1.3.1 – Atestado ou Certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal, que comprove ter fornecido os **MATERIAIS/SERVIÇOS** de natureza similar com presteza no processo de entrega e na assistência técnica permanente (se for o caso), sob as penalidades legais, no caso de perfídia.

5.1.3.2 Declaração de Habilitação – (vide Modelo 1 do Anexo IV).

5.1.3.3 Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (se for o caso) – (vide Modelo 2 do Anexo IV).

5.1.3.4 Declaração de Idoneidade – (vide Modelo 3 do Anexo IV).

OBSERVAÇÃO:

- a)** Os documentos enviados eletronicamente devem ser versões digitalizadas dos originais assinados.
- b)** Os documentos remetidos eletronicamente poderão ser solicitados, a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro, em original ou por cópia autenticada por tabelião ou autenticada por servidor do Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Ilhota. 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. Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema.
- c)** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados aos cuidados da Pregoeira, no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura, localizado na Rua Leoberto Leal, n° 160, Centro, CEP 88.320-000 na cidade de Ilhota/SC.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

5.2 Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar do licitante, em qualquer tempo, no curso da Licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

5.3 Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo pregoeiro, de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.

5.4 Incumbirá 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.

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

5.6 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

5.7 A **FALTA** de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará **INABILITAÇÃO** do licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

5.8 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

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

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste edital, com a descrição do objeto ofertado e o preço, conforme as características descritas no **ANEXO II – Proposta de Preços**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas e dos documentos de habilitação.

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

6.2 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

- a) Valor unitário, não podendo ultrapassar o valor máximo previsto pela Administração Municipal, conforme estabelecido no Anexo I – Termo de Referência, sob pena de desclassificação do licitante na forma de julgamento deste Edital;
- b) Marca (para todos os itens);
- c) Descrição detalhada do objeto cotado, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

6.2.1 Não serão aceitas descrições genéricas do objeto como: “conforme Edital”, “atendemos o Edital” dentre outras, sem especificar o objeto ofertado.

6.2.1.1 Deverá ser ofertado apenas 01 (uma) marca para cada item da Proposta de Preços.

6.2.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.2.3 Não poderá ser incluído no registro da proposta eletrônica qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificar o licitante, sob pena de **DECLASSIFICAÇÃO** da proposta e aplicação de sanção administrativa prevista neste edital.

6.3 Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional com, no máximo, **2 (duas) casas decimais** após a vírgula, computados os tributos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como o custo de transporte, inclusive carga e descarga, correndo tal operação, única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa vencedora desta Licitação. No caso de licitante cooperativa, deverá estar incluso no preço o INSS que deverá ser pago pelo Município, conforme determinado pelo art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212/91 e alterações realizadas pela Lei nº 9.876/99.

6.4 Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI quando for o caso, fornecimento do objeto, encargos sociais, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da legislação tributária, social, trabalhista e previdenciária, da infortúnica do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais e demais que se fizerem necessário para a execução total e completa do objeto desta licitação.

6.5 O prazo de validade da proposta será de 60 dias, a contar da data de abertura da sessão pública.

6.5.1 Caso o prazo estabelecido no item 6.4 não esteja expressamente indicado na proposta, este será considerado como aceito para efeito de julgamento.

6.6 O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

6.7 O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

6.8 O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

6.9 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos estabelecidos nos itens 6.5, 6.6 e 6.7 sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

6.10 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

6.11 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.

6.12 A apresentação da proposta será considerada como evidência de que o licitante **EXAMINOU CRITERIOSAMENTE OS DOCUMENTOS DESTA EDITAL, SEUS ANEXOS E QUE OS PRODUTOS/SERVIÇOS**





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

QUE FORAM COTADOS APRESENTAM TODAS AS CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, conforme ANEXO I do Edital.

6.13 A APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇO IMPLICA NA PLENA ACEITAÇÃO, POR PARTE DA PROPONENTE, DAS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data e horário indicados neste Edital, por meio de sistema eletrônico, através do Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/>.

7.2 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.3 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento máximo para a contratação, não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo Município de Ilhota ou apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital.

7.3.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.3.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.3.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da etapa de envio de lances.

7.5 Incumbirá 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.

8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.1.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor correspondente ao **PREÇO POR ITEM**.

8.2 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

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

8.3.1 Entende-se por lances intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

8.4 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.5 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.6 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.6.1 Se a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no sítio eletrônico oficial do Município de Ilhota, disponível no endereço eletrônico www.ilhota.sc.gov.br.

8.7 Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.8 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

9. DO MODO DE DISPUTA

9.1 Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o **modo de disputa aberto**.

9.1.1 Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, de valor correspondente ao **PREÇO POR ITEM**.

9.1.2 A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.1.2.1 A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.1.3 Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens 9.1.2 e 9.1.2.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.1.4 Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do item 9.1.2.1, o pregoeiro poderá admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

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

10. DO EMPATE LEGAL (art. 44 e 45 da LC nº 123/2006)

10.1 Após a fase de lances, procedida a classificação provisória e verificado que a melhor oferta **não** foi apresentada por **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante, o Pregoeiro verificará o eventual empate legal das propostas (**empate fictício**), na forma do parágrafo 2º do art. 44 da LC nº 123/2006, para aplicação do disposto no art. 45 da mesma Lei; que, caso ocorrido, proceder-se-á da seguinte forma:





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

I - A **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** melhor classificada poderá apresentar lance inferior àquela considerada vencedora da classificação provisória, situação em que, após a verificação da regularidade fiscal (na fase de habilitação), será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - Não apresentando lance a **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, na forma do inciso I deste item, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do parágrafo 2º do art. 44 da LC nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas **Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte** que se encontrem nos intervalos estabelecidos no parágrafo 2º do art. 44 da LC nº 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que poderá apresentar melhor oferta.

10.2 O prazo para apresentação do lance será de **até 05 (cinco) minutos** após a notificação via sistema ao interessado, sob pena de preclusão do direito de inovar em seu preço (art. 45, parágrafo 3º da LC nº 123/2006 – Art. 60 da Lei Federal nº 14.133/21).

10.3 Na hipótese de não haver interesse por parte da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte de inovar em seu preço, nos termos previstos no caput do artigo 45 da LC nº 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.4 Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do item 10 e subitens, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

10.4.1 Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11. DA NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

11.1 Encerrada a etapa de envio de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, via sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

11.1.1 O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida, que atendam as especificações do **ANEXO I – Termo de Referência e ANEXO II – Proposta de Preços**.

11.1.2 Para facilitar o julgamento, solicita-se aos licitantes que apresentem suas propostas conforme o **ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS**.

11.1.3 O licitante terá o prazo de **2 (duas) horas**, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema, para envio da proposta.

11.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.3 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

12.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante, decidindo motivadamente a respeito.

12.2 Definido o resultado do julgamento, o (a) pregoeiro (a) solicitará negociação ao primeiro colocado, no prazo





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

de até 30 (trinta) minutos, para obter condições mais vantajosas para o Município.

12.1.1. Fica facultado ao(a) pregoeiro (a), a negociação com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pelo Município de Ilhota.

12.1.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

12.3 O(A) pregoeiro (a) poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de classificação.

12.3.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento supracitado, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

12.4 A plataforma eletrônica (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br>) disponibilizará as Atas e Relatórios que poderão ser visualizados e impressos pelos interessados.

12.5 Será desclassificada a proponente que:

- a) deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
- b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;
- c) apresentar preços que ultrapassem os **valores máximos** estipulado no Edital (artigo 4º, inciso VII da Lei nº 10.520/2002).
- d) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- e) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.

12.6 Caso entenda necessário, o Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderá instaurar diligência para fins de aferição de exequibilidade das propostas. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através:

- a) da apresentação de planilha de custos; ou
- b) da comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc.) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições de cumprir com as obrigações assumidas.

12.4 A diligência servirá como subsídio para decisão do Pregoeiro ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indício de ser inexequível.

13. DOS PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

13.1 Encerrada a etapa de aceitabilidade da proposta, o Pregoeiro verificará a Documentação de Habilitação do licitante vencedor, para confirmação da sua habilitação, com base nas exigências constantes neste Edital.

13.1.1 Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do Pregoeiro,





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo definido pelo Pregoeiro.

13.1.2 A verificação pelo pregoeiro e equipe de apoio nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.2 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora.

13.2.1 Será julgada inabilitada a proponente que:

- a) deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital;
- b) deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) apresentar documento de regularidade fiscal ou trabalhista vencido. Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

13.3 Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (art. 42 e 43 da LC nº 123/2006)

13.3.1 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, o Pregoeiro adotará o seguinte procedimento quando a vencedora for **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**:

- a) serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal e trabalhista, aplicando-se o disposto no item 13.2.1 "a", "b", "c" e "d" deste Edital;
- b) serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, declarando-se:

I - O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação está regular; ou

II - O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo suspenso o julgamento da habilitação referente à regularidade fiscal e trabalhista em relação àquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante. Neste caso, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.3.2 A não regularização da documentação de regularidade fiscal ou trabalhista, no prazo previsto no inciso II da alínea "b" do item 13.3.1 deste Edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 10 e seguintes, ou revogar a licitação ou item da licitação conforme o caso.

14. DA NEGOCIAÇÃO APÓS A FASE COMPETITIVA (LANCES)

14.1 Nos casos de desclassificação do licitante pelo fato de a oferta não ser aceitável ou se o licitante foi considerado inabilitado, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

14.2 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação e constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o Pregoeiro declarará a proponente vencedora.

15. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO ADMINISTRATIVO

15.1 Declarado o vencedor, o Pregoeiro proporcionará a oportunidade aos licitantes para que, no prazo de 03 (três) dias úteis, se manifestem acerca da intenção de interpor recurso contra as decisões e atos praticados na sessão, esclarecendo que a falta desta manifestação imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte dos licitantes.

15.1.1 A apresentação de razões de recurso diversa da intenção de recurso apresentada na sessão implicará no não conhecimento do Recurso na parte em que inovou.

15.2 É vedada a utilização de recurso como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação.

15.2.1 Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro ou a Autoridade superior arquivar sumariamente os expedientes.

15.3 O prazo para apresentação das razões do recurso é de 03 (três) dias úteis, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões, em igual número de dias, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

15.4 Os recursos e contrarrazões de recurso deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e protocolados em documento original diretamente ao Departamento de Compras e Licitações, localizado na Rua Leoberto Leal, n° 160, Centro, CEP 88.320-000, Município de Ilhota/SC, em dias úteis, no horário de expediente, o qual deverá recebê-lo, examiná-lo e submetê-lo à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

Observação: Também serão reconhecidos os recursos e contrarrazões de recurso enviados para o e-mail licitacao3@ilhota.sc.gov.br desde que remetidos tempestivamente, devendo ser mencionado no assunto do e-mail o número do Processo Licitatório e o número do Pregão Eletrônico.

15.5 A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública de Pregão Eletrônico caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.

15.6 A Administração não se responsabiliza pela falha na entrega dos recursos ou contrarrazões, uma vez que a entrega é opcional e de responsabilidade exclusiva da interessada.

15.7 Não serão conhecidos os recursos ou as contrarrazões de recursos interpostos fora do prazo estabelecido no Edital, e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente e/ou não identificado para responder pela proponente.

15.8 Na contagem dos prazos estabelecidos para apresentação de recursos ou contrarrazões de recursos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias úteis e o horário de expediente do Departamento de Compras e Licitações.

15.8.1 O Departamento de Compras e Licitações do Município atende em dias úteis das 8h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

16. DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

16.1 Após a manifestação dos interessados, o Pregoeiro fará análise dos recursos e das contrarrazões





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, no prazo de 03 (três) dias úteis, podendo:

- a) manter as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;
- b) rever as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

16.2 Após análise e manifestação do Pregoeiro sobre os recursos, o processo poderá ser submetido à análise da Autoridade Superior.

16.3 A Autoridade Superior emitirá a Decisão Final, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

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

16.5 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.6 Não caberá recurso administrativo contra a Decisão Final da Autoridade Competente.

17. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA VENCEDORA DA LICITAÇÃO

17.1 Quando o critério de julgamento da licitação for menor preço por lote ou global, a empresa vencedora deverá apresentar exclusivamente via sistema, em até **2 (duas) horas** após o término da sessão, a proposta de preço readequada, ficando desde já estabelecido que para evitar o jogo de planilhas, deve ser aplicado a todos os itens o percentual de desconto ofertado, considerando-se o valor proposto na proposta inicial e o valor final após a fase de lances para cada lote, que não é presente objeto, pois a forma de julgamento é por item.

17.1.1 Para facilitar o julgamento, solicita-se aos licitantes que apresentem suas propostas conforme o **ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS**.

17.2 A proposta readequada não poderá ter preço unitário superior ao apresentado na proposta de preços inicial, caso tal situação seja necessária deverá ser apresentada justificativa, a qual será avaliada pela Administração, sendo que em nenhum caso a proposta readequada poderá ter valor global ou do lote superior aos valores ofertados na fase de lance, devendo sempre ser apresentados valores com **no máximo 02 (duas) casas decimais**, e caso seja necessário realizar algum arredondamento, o mesmo sempre deve ser para baixo.

17.3 Na hipótese de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, esta deverá ser encaminhada exclusivamente via sistema, no prazo de até 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

18. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 Em não sendo interposto recurso caberá ao Pregoeiro adjudicar o objeto ao licitante vencedor, lavrando a Ata de Registro de Preços e encaminhando a mesma junto com o processo à Autoridade competente para a sua Homologação.

18.2 Havendo recurso, a adjudicação do objeto ao licitante vencedor e a homologação do processo serão efetuadas pela Autoridade competente somente após apreciação pelo Pregoeiro e Autoridade competente sobre o mesmo.

18.3 Poderão ser registradas todas as empresas que manifestarem interesse em assinar a Ata com mesmo preço e mesmas condições do primeiro colocado, observando-se o seguinte:





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

a) Os fornecedores ficarão disponíveis durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;

b) Quando das contratações decorrentes do Registro de Preços será respeitada a ordem de classificação das empresas constantes na Ata.

18.3.1 Os demais fornecedores serão classificados neste processo, em ordem decrescente de preço proposto e poderão ser convocados para compor a Ata de Registro de Preços, nos casos previstos neste Edital e na Ata dele decorrente.

18.4 A recusa injustificada do detentor do preço registrado em assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidas, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas no item 25 deste Edital.

18.4.1 Nas hipóteses de recusa do adjudicatário em firmar a Ata de Registro de Preços, a autoridade competente poderá convocar os demais licitantes para assinar a Ata, observada a ordem de classificação e os procedimentos de habilitação referidos no presente Edital, atendendo ao disposto no art. 4º, inciso XXIII da Lei nº 10.520/2002.

18.5 No caso de o licitante vencedor não apresentar situação regular no ato das solicitações, sem prejuízo das sanções cabíveis, serão convocados os licitantes remanescentes na seguinte ordem:

a) As empresas que, na sessão do Pregão manifestaram interesse e assinaram a Ata de Registro de Preços nas mesmas condições do primeiro colocado;

b) Na ausência de empresas nas condições da alínea anterior, as que vierem a assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocadas, respeitando-se a ordem de classificação.

18.6 A critério do Município, quando a quantidade do primeiro colocado não for suficiente para atender a demanda estimada, e desde que se trate de objetos de qualidade ou desempenho superior, e, ainda, que esteja devidamente justificada e comprovada a vantagem, e, também, que as ofertas sejam em valor inferior ao máximo admitido, poderão ser registrados outros preços.

19. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO

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

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

19.3 A Ata de Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, a partir da data de homologação da mesma pela Autoridade Competente, nos termos do art. 84, da Lei nº 14.133/21.

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

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

19.4.2 No caso de desequilíbrio econômico-financeiro (preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, e mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro - equação econômico-financeira), sendo frustrada a negociação





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

entre as partes, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido.

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

19.4.4 As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio econômico-financeiro, serão publicadas na imprensa oficial, sem prejuízo do cumprimento da obrigação contida no art. 124, inciso II, alínea d) da Lei nº 14.133/21 (publicação trimestral dos preços registrados).

19.5 A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços, será formalizada por instrumento contratual, autorização de compra ou nota de empenho de despesa, observando-se o disposto no art. 92 da Lei nº 14.133/21.

19.5.1 O fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar contrato (se esse for o caso), devendo firmá-lo em até **1 (um) dia útil**, contados do recebimento da notificação (via e-mail ou correio).

19.6 As secretarias usuárias da Ata de Registro de Preços não emitirão qualquer Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho, sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

20. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

20.1 Os materiais, deverão ser entregues conforme a necessidade da municipalidade, que procederá à solicitação diariamente e nas quantidades que lhe convier, através de Pedido de Empenho, que serão encaminhadas dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

20.2 Os materiais relacionados no Pedido de Empenho deverão ser entregues **Semanalmente** para hortifrutigranjeiros e panificação, **Quinzenalmente ou Mensalmente** para os demais mantimentos. As entregas deverão ser realizadas em **até 7 (sete) dias após o recebimento do empenho**, seguindo as quantidades descritas por instituição na planilha de entrega.

20.2.1 Algumas frutas como: uva, goiaba, caqui e tangerina, serão solicitadas somente no período de safra.

20.2.2 A critério da administração poderão ser solicitadas entregas no seguinte endereço:

Unidade Escolar	Endereço	Telefone
Escola Municipal Domingos José Machado	Rua: Inês Eufrázia de Jesus, n° 100, Ilhotinha	(47)3343-1305
CEI Vó Rosa	Rua: Marcelino Carlos Thomé, n°80, Ilhotinha	(47)3343-7333
Escola Municipal José Elias de Oliveira	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, n° 182, Minas	(47)3343-1756
CEI Vó Varda	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, n° 122, Minas	(47)3304-1002
CEI Professora Gianna	Rua: Leoberto Leal, n°206, Centro	(47)3343-7127
CEI Vovô Juca	Rua: Antônio Laudelino da Cunha, n° 272, Centro	(47)3343-1362
CEI Chapeuzinho Vermelho	Rua: Estrada Geral do Pocinho, n° 4431, Pocinho	(47)3343-0296
CEI tia Flor	Rua: Bernardino Francisco de Souza, n° 57, Baú Baixo	(47)3171-0026
Escola Municipal Alberto Schmitt	Rua: Geral Baú Central, n°2891, Baú Central	(47)3343-1647
CEI Maria Terezinha Hammes Schmitz	Rua: Geral Braço do Baú, s/n° Braço do Baú	(47)3156-0101
Escola Municipal Pedro Texeira	Estrada Geral do Alto Baú, n° 12513, Alto Baú	(47)3255-0379
CEI Tia Loli	Rua: Floriana Cardoso da Silva, n° 215, Pedra de Amolar	(47)3343-7188

20.2.3 Poderão ser solicitadas entregas em outros locais não estipulados no Edital, sendo que o fornecedor se obriga a entregar os materiais no local indicado, desde que seja dentro do Município de Ilhota.

20.3 No ato da entrega dos materiais a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura correspondente às quantias solicitadas, que será submetida à aprovação do órgão responsável pelo recebimento.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

20.4 Fica aqui estabelecido que os materiais objeto deste Pregão serão recebidos:

- a) **provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contidas neste edital e seus anexos;
- b) **definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contidas neste edital e seus anexos.

20.4.1 A Nota Fiscal/Fatura somente será encaminhada ao órgão responsável pelo pagamento após o recebimento definitivo do material, que se dará em até 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório.

20.5 Os materiais que forem recusados (tanto no recebimento provisório quanto no recebimento definitivo) deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da data de notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para o Município.

20.6 Se a substituição dos materiais cotados não for realizada no prazo estipulado, a fornecedora estará sujeita às sanções previstas neste Edital, na Ata de Registro de Preços, na Minuta do Contrato e na Lei.

20.7 Caso seja comprovado que os materiais entregues não estão de acordo com as especificações do Edital, a fornecedora deverá ressarcir todos os custos com perícia à Administração, bem como os prejuízos e danos eventualmente causados à Administração.

21. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

21.1 A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pela empresa enseja a aplicação das penalidades previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato, inclusive multa no valor de até 20% do Contrato firmado entre as partes.

21.2 A **CONTRATADA** será responsável por eventuais danos havidos nos objetos/materiais, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência praticados por seus empregados, obrigando-se a substituí-los ou a indenizar a Administração do prejuízo causado.

21.3 No caso de acréscimo contratual em até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total estimado de cada item fica o fornecedor obrigado a aceitar o acréscimo.

21.4 Os valores poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, pelo IGP-DI, ou por outro que venha a substituí-lo.

22. DA FORMA DE PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1 O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento definitivo dos materiais, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura devidamente atestada pelo responsável do setor requerente.

22.2 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade fiscal, apresentado as CNDs Federal, Estadual, Municipal e FGTS.

22.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

22.4 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

22.5 No caso de eventuais atrasos de pagamento das faturas, por culpa da Administração, o valor será atualizado





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

monetariamente nos termos do art. 117 da Constituição Estadual de SC.

22.6 As despesas decorrentes de aquisição dos objetos desta licitação correrão à conta dos recursos especificados no orçamento do Município e nos demais órgãos e entidades usuárias, existentes na(s) seguinte(s) dotações: Secretaria Municipal de Educação;

23. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

23.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1 Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do presente Edital de Pregão Eletrônico, no prazo e forma previstos nos itens seguintes;

24.1.1 A impugnação ao ato convocatório será recebida em até 03 (três) dias úteis, antes da data fixada para a abertura da sessão pública, até as 17:00h, obedecendo ao horário de expediente da Prefeitura Municipal de Ilhota (das 08:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h);

24.1.2 A impugnação deverá ser enviada para o e-mail licitacao3@ilhota.sc.gov.br, dirigida ao Pregoeiro, devendo ser mencionado no assunto do e-mail o número do Processo Licitatório e o número do Pregão Eletrônico;

24.1.3 O Pregoeiro decidirá sobre a impugnação no prazo de **03 (três) dias úteis**, contado da data de recebimento da mesma. Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando resultar alteração no Edital e está, inquestionavelmente, não afetar a formulação das propostas;

24.1.4 Não serão reconhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo estipulado no item 24.1.1 e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente e/ou não identificado para responder pelo proponente.

24.2 Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar **esclarecimentos** em **até 03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, até as 17h00min, obedecendo ao horário de expediente da Prefeitura Municipal de Ilhota, através do e-mail licitacao3@ilhota.sc.gov.br, dirigido ao Pregoeiro, devendo ser mencionado no assunto do e-mail o número do Processo Licitatório e o número do Pregão Eletrônico;

24.2.1 Não serão reconhecidas as solicitações de esclarecimentos apresentadas fora do prazo estipulado no item 24.1.1.

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Ilhota, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

- c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.
- d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei Federal nº 14.133/21, nos casos de:
1. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 2. dar causa à inexecução total do contrato;
 3. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 4. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 5. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 6. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, informado os respectivos dados no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis contados da data da aplicação da sanção, para publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. Nos termos do art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/21, a declaração se dará nos casos de:
1. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
 2. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 5. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

25.2 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

25.3 Em todo caso a licitante terá direito ao contraditório e ampla defesa.

25.3.1 Em respeito ao princípio do contraditório e ampla defesa, poderá a licitante apresentar defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis após a notificação sobre a irregularidade ou aplicação da penalidade.

25.4 As multas sempre que possível serão descontadas diretamente da garantia prestada, dos valores devidos à CONTRATADA, caso o saldo seja insuficiente, deverão ser recolhidas via guia de recolhimento emitida pelo Departamento de Tributação, devendo ser comprovada a quitação no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a emissão da guia.

25.5 Caso não seja recolhido o valor da multa no prazo estabelecido, a licitante será inscrita em dívida ativa do Município, sendo o valor executado judicialmente.

25.6 As penalidades de Advertência, Multa e Impedimento de Licitar, poderão ser aplicadas por qualquer Secretário Municipal requisitante.

25.7 Os recursos deverão ser encaminhados à autoridade que aplicou a penalidade, sendo que após sua análise serão submetidos à Decisão da Autoridade hierarquicamente superior.

26. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DA FORNECEDORA





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

26.1 O Município poderá cancelar o Registro de Preços da(s) contratada(s) nos casos a seguir especificados:

- a) quando descumprir as exigências do Edital ou da respectiva Ata;
- b) quando a empresa der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- c) quando não aceitar abaixar o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) quando não comparecer ou deixar de fornecer, no prazo estabelecido, os materiais decorrentes da Ata de Registro de Preços e a Administração não aceitar a sua justificativa;
- e) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial dos serviços de fornecimento;
- f) perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- g) por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

26.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

27. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

27.1 A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado para conhecimento dos participantes da licitação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

27.2 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

27.3 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação.

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

27.5 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Secretaria da Fazenda e Gestão Administrativa.

27.6 As proponentes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

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

27.8 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

27.9 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

27.10 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

27.11 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

27.12 Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

27.13 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, divulgado pelo sistema e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

27.14 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o foro da Comarca de Gaspar/SC, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro.

27.15 São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II - Proposta de Preços;
- c) Anexo III - Minuta da Ata de Registro de Preços;
- d) Anexo IV - Modelos/Declarações.

O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

Ilhota, 09 de fevereiro de 2024.

Andréa Cordeiro
Secretária de Educação





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 – FME

DO OBJETO – REFERENTE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CEI's) E ESCOLAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE ILHOTA -SC, ATRAVÉS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, conforme anexo I do edital.

Item	Especificações	Qtde.	Unid.	Valor Unit.	Valor Total
1	Abacate: Fruto da espécie Persea americana mill, de formato piriforme e casca na coloração verde e espessura média, polpa amarela e sem fibras. Peso médio por unidade até 600g. Sua maturação deve estar adequada para consumo imediato na data da entrega, o produto será imaturo quando não conseguir completar sua maturação devido ao colhimento antecipado, e será caracterizado como passado quando se apresentar amolecido, cedendo a uma pequena pressão manual sem voltar ao formato original. Embalagem pode ser de papelão descartável ou de plástico retornável	1.500,00	KG	6,61	9.915,00
2	Abacaxi pérola (kg): In natura, diâmetro mínimo de 10cm e comprimento mínimo de 15 cm, coloração amarelo esverdeado	2.200,00	KG	7,89	17.358,00
3	Abóbora Kabutia: de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Acondicionada em saco de polietileno (850x520)mm; pesando aproximadamente 1,20kg.	600,00	KG	3,92	2.352,00
4	Abóbora Menina/ Paulista: Tamanho médio, pesando entre 900g a 1200g a unidade. A abóbora deve estar in natura com casca, de 1ª qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, bem desenvolvida. A polpa deve apresentar coloração alaranjada livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	300,00	KG	2,49	747,00
5	Abobrinha italiana: Abobrinha verde in natura, com no mínimo 200 g a unidade, tamanho entre 10 cm à 20 cm, livre de imperfeições, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	500,00	KG	3,34	1.670,00
6	Açafrão da terra em pó: Cúrcuma desidratada e moída. Pó De sabor ligeiramente amargo e cor amarelo-dourado, extraída da raiz seca e moída da planta. Embalagem de 100g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	400,00	UN	7,73	3.092,00
7	Acelga: In natura, talos longos e firmes, folhas brilhantes sem defeitos, sem traços de deterioração ou inchaço, coloração verde clara, altura de 35 cm e largura de 18 cm, peso médio de 1,2 kg. isenta material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de Fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	500,00	UN	5,76	2.880,00
8	Açúcar branco refinado: Sacarose obtida do caldo da cana de açúcar (Saccharum officinarum L.), livre de fermentação, sabor característico de produto, coloração branca característica do produto, odor característico e sabor doce. Isento de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais ou vegetais. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 16 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Acondicionado em embalagem primária intacta de polietileno de baixa densidade na cor branco leitoso com peso de 5kg, etiquetado com i	600,00	UN	9,56	5.736,00
9	Açúcar mascavo (Und): Provenientes do caldo de cana de açúcar, deve conter no mínimo 90% de sacarose, apresentando coloração caramelo ao marrom, aspecto, cheiro e sabor doce próprio do tipo. livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de	150,00	UN	8,89	1.333,50





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve passar por processo industrial de refinamento. Embalagem de 500g, embalagem primária em plástico atóxico, etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Validade mínimo 6 meses contados da data de entrega.				
10	Aipim: também denominado de mandioca, tipo branco ou amarelo, descascado, congelado em pacote de 1 kg, diâmetro mínimo de 5cm e comprimento mínimo de 15 cm. Deve estar no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme. Apresentar selo de inspeção da agricultura. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	600,00	KG	8,98	5.388,00
11	Alface Crespa: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração verde clara uniforme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes. Produtos deteriorados não serão aceitos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.500,00	UN	7,22	10.830,00
12	Alface Roxa: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração degradê para as pontas roxas escuro, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes. Produtos deteriorados não serão aceitos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.000,00	UN	3,66	3.660,00
13	Alho Branco in natura: Bulbo inteiro, nacional, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. A granel em KG. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. QUILO	700,00	KG	22,31	15.617,00
14	Alho-Poró: Alho-poró in natura, Planta herbácea com folhas são longas, largas, suculentas e verdes, com bainhas compridas que se sobrepõem recobrimdo o falso caule, formando o "talo" tenro, branco e comestível, dilatado na base. Altura: 0.3 a 0.4 metros. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.000,00	UN	4,81	4.810,00
15	Ameixa seca: Ameixa jumbo desidratada e sem caroço Seu aspecto é enrugado e murcho de coloração escura. . Acondicionada em embalagem plástica transparente, hermeticamente fechada com pesagem de 150g a 200g. Deve apresentar rotulagem e tabela nutricional conforme legislação vigente. Validade mínima de 3 meses da data de entrega.	200,00	UN	11,10	2.220,00
16	Amido de Milho : produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e residuo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g .	400,00	UN	10,26	4.104,00
17	Arroz branco: longo, fino, polido tipo 1, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação na embalagem, em no máximo 20 minutos. devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Deverá ser de safra recorrente. Embalados em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente atóxico, com prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega.	600,00	UN	38,11	22.866,00
18	Arroz Integral (Und): características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	150,00	UN	7,51	1.126,50





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

19	Arroz Parboilizado : Tipo 1, procedência nacional e de safra corrente, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação na embalagem, em no máximo 20 minutos. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 1 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses a contar da data da entrega.	400,00	UN	5,80	2.320,00
20	Arroz Parborizado (5kg): Tipo 1, procedência nacional e de safra corrente, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.- COTA PRINCIPAL	3.000,00	UN	26,10	78.300,00
21	Arroz Parborizado (5kg): Tipo 1, procedência nacional e de safra corrente, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.- COTA RESERVADA	1.000,00	UN	26,10	26.100,00
22	Banana branca/ Prata: In natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	8.000,00	KG	5,53	44.240,00
23	Banana caturra: In natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	8.000,00	KG	3,10	24.800,00
24	Batata doce: Raiz amilácea In Natura de 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, com grau de maturação médio, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Livres dematerial terroso na superfície externa isentas de umidades e superfície, pegajosa, aspecto, cor e odor característico. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	600,00	KG	3,74	2.244,00
25	Batata inglesa (kg): in natura lavada e escovada, casca lisa, sem falhas, com diâmetro mínimo de 5cm e altura mínima de 7cm, pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Aspecto uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho, sem corpos estranhos e sem apresentar brotos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	3.000,00	KG	7,48	22.440,00
26	Batata Salsa/ Mandioquinha: in natura, as raízes devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, lavadas e/ou escovadas, apresentar formato cônico e coloração amarela. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.000,00	KG	4,66	4.660,00
27	Beterraba : in natura de cor avermelhada, lisa sem falhas, de tamanho médio, pesando de 200g a 300g. Estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	600,00	KG	5,66	3.396,00
28	Biscoito Integral Salgado : Biscoito salgado integral laminado. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. O produto	1.200,00	UN	7,42	8.904,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019., físico-químicas e organolépticas (Res. CNNPA 12/78). Pacotes de 400g, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.				
29	Biscoito doce tipo Maria: pode ser sabor tradicional ou chocolate. Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Amido, Soro de Leite, Sal, Fermentos Químicos, Aromatizantes, emulsificante. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Atender as especificações das legislações microbiológicas (Portaria 451 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 1997), físico-químicas e organolépticas (Res. CNNPA 12/78). Embalagens 400g, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	1.400,00	UN	5,48	7.672,00
30	Biscoito Salgado : Biscoito de água e sal laminado. Ingredientes: Farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcio. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Atender as especificações das legislações microbiológicas (Portaria 451 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 1997), físico-químicas e organolépticas (Res. CNNPA 12/78). Pacotes de 400g, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	1.400,00	UN	6,11	8.554,00
31	Brócolis chinês: Brócolis fresco, tipo bouquet, in natura, sem folhas, sem falhas, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Apresentar bom desenvolvimento e coloração própria sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpna. peso médio por unidade de 250g. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.500,00	UN	7,50	11.250,00
32	Brócolis Ramoso: Brócolis fresco, tipo ramo, in natura, com folhas, sem falhas, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Apresentar bom desenvolvimento e coloração própria sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso médio por Maço de 500g.Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	900,00	UN	5,46	4.914,00
33	Café em pó: Café em pó torrado e moído. Acondicionado em embalagem a vácuo, revestida em papel acartonado, contendo peso líquido de 500g. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	900,00	UN	14,37	12.933,00
34	Canela em pó : Canela C. burmannii moída, embalagem com 20g. devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	350,00	UN	5,02	1.757,00
35	Canela em Rama : Canela C. burmannii em pau, embalagem com 10g. devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	100,00	UN	7,56	756,00
36	Caqui Chocolate: Caqui chocolate in natura, apresentando maturação adequada para consumo (preferivelmente maduro) textura e consistência de fruta fresca, isento de machucados e podridão. Frutos verdes não serão aceitos devido a alta concentração de taninos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	600,00	KG	9,49	5.694,00
37	Carne Bovina, Coxão mole Moído: produto cárneo obtido a partir da moagem da parte traseiro, seguido de imediato congelamento. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas COTA	3.000,00	KG	42,63	127.890,00



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

PRINCIPAL					
38	Carne Bovina, Coxão mole Moído: Produto cárneo obtido a partir da moagem da parte traseiro, seguido de imediato congelamento. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C . A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos,- COTA RESERVADA	1.000,00	KG	42,63	42.630,00
39	Carne de Frango, Peito s/ osso : Carne de frango no corte peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5 categorias "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019 Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo.	4.000,00	KG	13,81	55.240,00
40	Carne Bovina, Bife patinho: Carne bovina congelado tipo patinho em bifes com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais- COTA PRINCIPAL	1.500,00	KG	42,70	64.050,00
41	Carne Bovina, Bife patinho: Carne bovina congelado tipo patinho em bifes com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, COTA RESERVA	500,00	KG	42,70	21.350,00
42	Carne Bovina, Coxão Duro em Peça: Carne bovina de 1ª, pedaço, de boa qualidade, localizado na parte traseira do Boi, apresenta fibras longas, rígidas e com gordura na parte externa da peça. Apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais,- COTA PRINCIPAL	2.100,00	KG	38,08	79.968,00
43	Carne Bovina, Coxão Duro em Peça: Carne bovina de 1ª, pedaço, de boa qualidade, localizado na parte traseira do Boi, apresenta fibras longas, rígidas e com gordura na parte externa da peça. Apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais,- COTA RESERVADA	700,00	KG	38,08	26.656,00
44	Carne Bovina, Iscas de patinho: Carne bovina tipo Patinho em isca, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, pesando 1 Kg, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade, apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. . Proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igualou inferior a -18°C e	2.250,00	KG	51,62	116.145,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem- COTA PRINCIPAL				
45	Carne Bovina, Iscas de patinho: Carne bovina tipo Patinho em isca, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, pesando 1 Kg, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade, apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. . Proveniente de bovinos saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto - COTA RESERVA	750,00	KG	51,62	38.715,00
46	Carne bovina, Músculo: Carne bovina congelada no corte músculo sem osso com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6 categorias "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante	2.500,00	KG	27,96	69.900,00
47	Carne de Frango, Coxa e sobrecoxa desossada: Carne de frango no corte coxa e sobrecoxa desossada, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico.	4.000,00	KG	14,45	57.800,00
48	Carne de Frango, Coxinha da Asa : Carne de frango no corte coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5 categoria "a" da Instrução	4.000,00	KG	15,68	62.720,00
49	Carne Suína, Lombo: Carne suína, no corte lombo congelado. Aspecto próprio com coloração vermelho claro ou rosada (cor rosa pálido), compacta, firme e lisa. Deve ter isenção de coloração acinzentada, mole e muita gordura. Necessário registro no SIF, SIE ou SIM; O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 500g a 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso- COTA PRINCIPAL	2.250,00	KG	27,12	61.020,00
50	Carne Suína, Lombo: Carne suína, no corte lombo congelado. Aspecto próprio com coloração vermelho claro ou rosada (cor rosa pálido), compacta, firme e lisa. Deve ter isenção de coloração acinzentada, mole e muita gordura. Necessário registro no SIF, SIE ou SIM; O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 500g a 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso-COTA RESERVADA	750,00	KG	27,12	20.340,00
51	Cebola Branca: cebola de cabeça graúda, de tamanho médio, pesando entre 100g a 200g a unidade, apresentar maturação adequada, tenra e com brilho, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas; livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	2.500,00	KG	3,82	9.550,00
52	Cebolinha verde: cebolinha verde in natura, pseudocaules e folhas cilíndricas ocas com coloração verde uniforme, sem pontos amarelados na ponta e no decorrer da folha,	2.000,00	MÇO	4,42	8.840,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	maço mínimo de 150g. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionadas em sacos de polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.				
53	Cenoura: Em perfeito estado de desenvolvimento, de 1ª qualidade, pesando entre 70g a 140g a unidade. Apresentar grau de maturação próprio para utilização imediata, cor e sabor próprio da espécie. Isento de materiais terrosos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	600,00	KG	5,61	3.366,00
54	Cacau em pó 100% : Mistura em pó para enriquecer o leite de vaca. Composto de cacau em pó solúvel. Embalagem de 250g, em embalagem atóxico, fechados hermeticamente. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 20 categoria "f" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	600,00	UN	19,15	11.490,00
55	Chá de Camomila: capítulos florais de camomila (<i>Matricaria recutita</i> L.) seca em saches de 1g. Embalagem primária de papelão com especificações nutricionais e rotulagem conforme legislação vigente. Peso líquido da embalagem deve ser de 15 gramas. O produto deve apresentar no mínimo validade de 1 ano contados da data da entrega.	150,00	UN	5,06	759,00
56	Chá de Capim-cidreira: Folhas de capim-cidreira (<i>cymbopogon citratus stapf</i>) secas em saches de 1grama. Embalagem primária de papelão com especificações nutricionais e rotulagem conforme legislação vigente. Peso líquido da embalagem de verse de 15 gramas. O produto deve apresentar no mínimo validade de 1 ano contados da data da entrega.	150,00	UN	5,83	874,50
57	Chuchu: in natura, de primeira qualidade, pesando entre 300g/400g, em perfeito estado de desenvolvimento, com aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo. Acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	300,00	KG	5,83	1.749,00
58	Colorau: produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (<i>bixa orellana</i>) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Não deverá apresentar aroma acre ou rançoso. Aspecto de pó homogêneo fino, cor alaranjada; sabor e odor próprios, sem presença de umidade, mofo ou bolores. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.	600,00	UN	7,88	4.728,00
59	Couve-flor: couve flor de primeira qualidade, fresca, classe de 4 a 7, pesando entre 600g e 1,5kg a unidade. Coloração branca ou creme, sem manchas, sem pontos pretos característicos de podridão. Deve ser firme e intacta, isentam de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em caixa plástica retornável e embaladas em polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.200,00	UN	5,89	7.068,00
60	Couve Manteiga: In natura, de primeira qualidade, firme e intacta, sem sinas de murcho, sem imperfeições nas folhas, pesando entre 200g/250g o maço. Apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Embaladas separadamente em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta de peso do produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	600,00	MÇO	4,61	2.766,00
61	Cravo-da-índia: botões secos provenientes da espécie <i>Syzygium aromaticum</i> , seco, embalados em pacotes de 40g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	30,00	UN	7,19	215,70
62	Ervilha seca : Ervilha seca partida, o produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias	600,00	UN	10,93	6.558,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. O Aspecto dos grãos deve apresentar cor esverdeada, odor e sabor próprios. 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, conteúdo 500 g. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "d" da Instrução				
63	Ervilha fresca congelada: Grãos de ervilha passados por branqueamento seguido de congelamento rápido, livre de conservantes. Deve ser transportado sob refrigeração a temperatura necessária para manter a integridade do produto. Embalagens de 300g. A embalagem deve ser hermeticamente fechada seguindo a legislação vigente. O prazo de validade deve ser de no mínimo de 90 dias da data da entrega.	200,00	UN	8,49	1.698,00
64	Milho fresco Congelado (Und): Grão de milho passados por branqueamento seguido de congelamento rápido, livre de conservantes. Deve ser transportado sob refrigeração a temperatura necessária para manter a integridade do produto. Embalagens de 300g. A embalagem deve ser hermeticamente fechada seguindo a legislação vigente. O prazo de validade deve ser de no mínimo de 90 dias da data da entrega.	200,00	UN	11,53	2.306,00
65	Espiga de Milho: Espiga minimamente processada, em estágio maduro, com 3/4 da linha do leite, possuindo 500 a 800 grãos, com diâmetro mínimo de 4cm e comprimento mínimo de 16 cm, coloração amarelo leitoso. Acondicionado em bandeja de poliestireno expandido e envolto por filme plástico, com no mínimo 700g de peso líquido. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	700,00	UN	1,54	1.078,00
66	Espinafre: Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacta, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço de no mínimo 200g, com folhas íntegras, frescas, verde escura. Embalados separadamente em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta com peso do produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	400,00	MÇO	4,63	1.852,00
67	Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. O rótulo e informações nutricionais devem seguir a legislação vigente. Prazo de validade deve ser de ao menos 4 meses a contar da data da entrega	700,00	UN	5,61	3.927,00
68	Farinha de Aveia fina: Produto proveniente da moagem dos grãos de aveia previamente beneficiados, classificados e selecionados. Composta apenas por aveia. Embalagem de papel cartão contendo pesagem de 200g Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. O rótulo e informações nutricionais devem seguir a legislação vigente. A data de validade deve ser de no mínimo 60 dias contados da entrega	800,00	UN	6,16	4.928,00
69	Farinha de Arroz : produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza sativa, L.), beneficiado, ideal para preparações como bolo, biscoitos, pães e etc. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, coloração branca característica do produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de 1kg em polietileno de baixa densidade, transparente, íntegra etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	50,00	UN	9,56	478,00
70	Farinha de mandioca : Farinha de mandioca torrada, do grupo seca, e subgrupo fina, tipo 1. com no máximo 13% de umidade e no mínimo 75% de amido conforme legislação. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Acondicionado em plástico atóxico; Embalagem de 1kg, etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	1.000,00	UN	8,24	8.240,00
71	Farinha de Trigo Brando (mole): Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido	500,00	UN	21,36	10.680,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	fólico, obtido a partir de cereal limpo de germinado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, composta entre 8% a 10% de glúten. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem de 5Kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6				
72	Farinha de Trigo Integral: farinha de trigo integral, produzida através da moagem de grão de trigo inteiro do qual não se removem o germe e a fibra da casca Teor mínimo de fibras 12%. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem primária de 1 kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	400,00	UN	5,31	2.124,00
73	Feijão Preto: Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. classificação preto, tipo 1, O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura.	2.200,00	KG	8,96	19.712,00
74	Feijão Carioca (kg): Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. classificação Carioca, tipo 1, O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura.	1.500,00	KG	9,76	14.640,00
75	Feijão Vermelho: Feijão do grupo 1, classificação cores, Tipo 1. O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura.	1.700,00	KG	11,05	18.785,00
76	Fermento Químico : Fermento químico em pó, composto de Amido de milho, espécies doadoras Streptomyces viridochromogenes, e/ou Agrobacterium tumefaciens, e/ou Bacillus thuringiensis, Bicarbonato de sódio, fostato monocálcio e carbonato de cálcio. Cumprir as exigências conforme Resolução RDC n° 75, de 08/07/2003. Embalagem de 250g, rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade: no mínimo 6 meses da data de entrega.	600,00	UN	7,32	4.392,00
77	Filé de Tilápia (kg): Carne de Peixe da espécie tilápia, cortado em Filé congelado sem espinhos; Com coloração clara, sem manchas esverdeadas, odor característico e consistência firme e elástica. Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 7 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, e em condições que preservem tanto as características do alimento congelado,	1.000,00	KG	46,62	46.620,00
78	Fórmula Infantil de Segmento lata: Fórmula infantil de seguimento, elaborada para atender as necessidades do lactente no 2º semestre de vida, com predominância proteica de caseína, sem sacarose e perfil de carboidratos compostos por lactose e maltodextrina, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 13 categoria "b" da	800,00	UN	42,45	33.960,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: lata de 400 à 800 g. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.				
79	Fórmula Infantil de partida : Fórmula infantil de partida, elaborada para atender as necessidades do lactente até o 5º mês, conforme resolução RDC 43/2011, de alta digestibilidade e enriquecida com ferro, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 13 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Lata de 400 à 800 g. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	500,00	UN	40,43	20.215,00
80	Fubá fino: produto obtido pela moagem do grão de milho, de germinado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 1kg. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	1.700,00	UN	4,32	7.344,00
81	Goiaba: Goiaba i natura, fruto de tamanho médio (de 118 a 470 g), com casca amarelada ou esverdeada, de polpa vermelha. sabor agradável, com forte aroma, bom percentual de polpa com sementes de tamanho pequeno. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.500,00	KG	7,09	10.635,00
82	Hortelã fresca: Hortelã verde (Mentha Spicata) fresca, planta do gênero mentha, também conhecida como hortelã-dos-temperos, hortelã comum e hortelã-de-leite. Deve apresentar folhas verdes ovais, levemente aveludadas, cor e aroma característicos. Maço de no mínimo 100g. Embalagem deve constar conforme especificações da legislação vigente.	400,00	MÇO	7,48	2.992,00
83	logurte Integral Natural: logurte tradicional sem adição de sabor, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. A base láctea deve conter matéria gorda mínima de 3,0 g/100 g. É obrigatório a presença de Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas. Cor branca e consistência pastosa. Embalagens de 1litro, se	1.500,00	L	11,89	17.835,00
84	logurte sem lactose: logurte parcialmente desnatado para alimentação com restrição à lactose com sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado, preparado de morango, enzima lactase e cultura microbiana. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo 150 ml (porção individual).	450,00	UN	10,69	4.810,50
85	Laranja lima : In natura, de boa qualidade, tamanho médio, casca lisa , polpa deve estar intacta e firme, apresentando cor, tamanho e maturação uniformes. Peso médio de 180g por unidade. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. acondicionadas em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	3.000,00	KG	6,94	20.820,00
86	Laranja pêra: In natura, de boa qualidade, tamanho médio, casca lisa e coloração amarela esverdeada polpa deve estar intacta e firme, apresentando cor, tamanho e maturação uniformes. Peso médio de 180g por unidade. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. acondicionadas em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	3.000,00	KG	5,69	17.070,00
87	Leite em pó : Leite em pó integral, sem adição de açúcar e soro, obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante a processos tecnologicamente adequados, composto de no mínimo 25% de proteína e no máximo 27% de lipídeos. Os padrões	400,00	UN	15,33	6.132,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "e" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Nas informações nutricionais o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e Cálcio. Embalagem de papel metalizado ou lata de alumínio de 400gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.				
88	Leite em pó sem lactose: Leite em pó integral para dietas com restrição a lactose. Ingredientes: leite fluido integral e enzima lactase. Acondicionado em embalagem de polietileno tereftalato (PET) metalizado, hermeticamente fechado, com peso líquido entre 300g a 400g. Apresentar rotulagem conforme legislação vigente e validade de no mínimo 6 meses da data de entrega.	500,00	UN	14,49	7.245,00
89	Leite UHT :Leite Integral de vaca, conservado através do tratamento térmico UHT. Apresentar isenção de todo e qualquer microrganismo patogênico. Caixa com 12(doze) unidades; as unidades devem estar acondicionadas em embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura (SIF).	1.400,00	CX	52,16	73.024,00
90	Limão Thaiti: Limão thaiti in natura, de primeira, coloração verde uniforme. Deve apresentar mínimo de 40% de suco. Deve ser fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar maduro, com polpa firme e intacta, Livre de danos físicos ou mecânicos referentes ao transporte. Acondicionados em caixas de plásticos retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	300,00	KG	3,85	1.155,00
91	Louro Seco: Folhas de louro provenientes da espécie Laurus Nobilis desidratadas. Deve apresentar aspecto de folhas secas, cor verde - pardescente, cheiro aromático e sabor próprio. Embalagem de 10g a 20g, hermeticamente fechados, etiquetados com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	250,00	UN	5,53	1.382,50
92	Maçã : In Natura, tipo fuji ou gala, de primeira qualidade com polpa intacta e firme. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Sem danos Mecânicos ou físicos. Peso médio por unidade 130g. Acondicionadas em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	6.000,00	KG	13,14	78.840,00
93	Massa alimentícia tipo Aletria/cabelo de anjo : Massa alimentícia tipo cabelinho de anjo. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagens de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalagem de alimentos, hermeti	900,00	UN	5,22	4.698,00
94	Massa alimentícia tipo Parafuso Sêmola: Massa alimentícia de sêmola em formato parafuso, pacote com 98% de integridade do produto, as massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre etc. Embalagem	4.000,00	UN	3,56	14.240,00
95	Massa alimentícia tipo Espaguete Sêmola: Massa alimentícia tipo espaguete de sêmola. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a	3.000,00	UN	4,20	12.600,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, urucum e cúr				
96	Massa alimentícia tipo Letrinhas: deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas massa de ovos pasteurizados. Ingredientes: massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagens de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalagem de alimentos, hermeticamente fechado, impresso informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	600,00	UN	11,19	6.714,00
97	Massa alimentícia tipo Penne integral: Massa alimentícia tipo penne de sêmola integral. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Farinha de trigo integral, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Em	700,00	UN	6,61	4.627,00
98	Massa alimentícia tipo talharim Sêmola: Massa alimentícia de sêmola em formato talharim, pacote com 98% de integridade do produto, as massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre e etc. Embalagem	2.200,00	UN	7,19	15.818,00
99	Mamão Formosa : in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, em perfeito estado de desenvolvimento de cor, aroma e sabor. não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deterioração. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	2.800,00	KG	4,90	13.720,00
100	Manga: Manga tipo espada/ Tommy, aspecto globoso, maduras, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, Peso médio por unidade 140g, acondicionadas em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	4.000,00	KG	7,37	29.480,00
101	Manjeriço: in natura, fresca, maço de 250g, com folhas íntegras de coloração verde escura. Acondicionados em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta de peso líquido do produto.	420,00	MÇO	2,68	1.125,60
102	Manteiga: Manteiga extra com sal. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Conservação refrigerada em temperatura -5°C a 10°C. Apresentar registro no ministério da agricultura (SIF). Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "d" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de 200g, acondicionado em pote plástico próprio para embalagem de alimentos, lacrado com tampa de alumínio , impresso com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 4 meses conta data da entrega.	1.800,00	UN	10,02	18.036,00
103	Melancia: In natura, sem resíduos terrosos, apresentando tamanho, cor e sabor de boa maturação, uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvidas e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente entre 10kg a 12kg a unidade. acondicionadas em caixas de plástico retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	5.000,00	KG	3,44	17.200,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

104	Melão: In natura, sem resíduos terrosos, apresentando tamanho, cor e sabor de boa maturação, uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com casca lisa em tom amarelo uniforme, com polpa esbranquiçada, espessa e com sementes aderidas, o peso deve ser aproximadamente entre 1,0kg a 2,5kg a unidade. Acondicionadas em caixas de plástico retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	2.000,00	KG	6,23	12.460,00
105	Milho de Pipoca: milho de pipoca premium, tipo 1, com 90% de estouro dos grãos de milho. Embalagem de 500g, em polietileno transparente, impresso com as informações conforme legislação vigente. Validade do produto de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	500,00	UN	5,25	2.625,00
106	Noz Moscada: especiaria obtida a partir da árvore moscadeira (Myristica fragans) . Semente extraída do fruto e da macis e finalizada com processo tecnológico de secagem. Não deve apresentar embalado em polietileno de baixa densidade selado. Deve apresentar rotulagem em conformidade a legislação vigente. Peso 8 a 10 gramas.	60,00	UN	7,53	451,80
107	Óleo de soja : Óleo refinado de soja, tipo 1. Oriundo apenas de matéria prima vegetal, obtido de espécie vegetal Glycine Max. L. Merrill, a partir de métodos de extração tecnologicamente adequados conforme normativa n°49, de 22/12/2006. Não deve apresentar mistura de outros óleos, isento de ranço e substâncias estranhas; Embalagem plástica de 900 ML; deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega	3.500,00	UN	5,87	20.545,00
108	Orégano: produto resultante da desidratação da folha do Origanum vulgare, L. Constituído de espécimes vegetais genuínos. Cor verde pardacenta, com aroma e sabor próprios. Embalagem de polietileno contendo 100 g, impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	250,00	UN	5,44	1.360,00
109	Ovo vermelho: tamanho grande, tipo extra, classe A, pesando no mínimo 45g, isento de sujidades, fungos, e ausência de salmonella nos padros microbiológicos. Acondicionado em caixa apropriada contendo 12 unidades. embalados no máximo de 15 dias anteriores a sua entrega, deve ter selo do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos ovos quebrados.	7.000,00	CX	10,86	76.020,00
110	Pão Branco (francês): Pão francês tradicional, fresco, macio e produzido no dia, A unidade deve pesar em média 50g. Ingredientes: Trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento, margarina/ manteiga, sal, açúcar e água. A embalagem deve apresentar informações conforme legislação vigente. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019	6.000,00	KG	15,13	90.780,00
111	Pão de forma Integral: Pão de forma Integral, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.	3.900,00	UN	13,16	51.324,00
112	Pão de leite: Pão de leite tradicional, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante, data de fabricação e vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.	8.000,00	UN	8,86	70.880,00
113	Pepino comum : Pepino comum de salada, de primeira qualidade, in natura, Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substancias nocivas a saúde. acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e intactas e embalados em polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da	2.000,00	KG	5,19	10.380,00



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.				
114	Pera : Pera williams, de Primeira. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2.000,00	KG	12,22	24.440,00
115	Polpa de Frutas (kg): Produto natural da polpa pura de frutas, maduras e frescas in natura, através de processos tecnológicos e sanitários. Polpa de frutas de sabores variados porem com cor, aroma e sabor característicos da fruta. Pacotes de 1 kg (com 10 unidades de 100g). Devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "e" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.-COTA PRINCIPAL	2.250,00	UN	29,73	66.892,50
116	Polpa de Frutas (kg): Produto natural da polpa pura de frutas, maduras e frescas in natura, através de processos tecnológicos e sanitários. Polpa de frutas de sabores variados porem com cor, aroma e sabor característicos da fruta. Pacotes de 1 kg (com 10 unidades de 100g). Devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "e" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.-COTA RESERVADA	750,00	UN	29,73	22.297,50
117	Polvilho azedo: Produto amiláceo obtido da raiz de mandioca (Manihot esculenta) através de processo fermentação natural da fécula de mandioca através de processo tecnológico adequado. Apresentar peso líquido de 500gramas. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 cat	400,00	UN	8,76	3.504,00
118	Polvilho doce: Também conhecido com fécula de batata. Produto amiláceo obtido da raiz de mandioca (Manihot esculenta) através de processo tecnológico adequado. Apresentar peso líquido de 500gramas. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instruç	300,00	UN	9,46	2.838,00
119	Proteína de Soja: Proteína Texturizada de Soja . Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de no mínimo 200g. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	600,00	UN	10,26	6.156,00
120	Queijo tipo muçarela fatiado sem lactose: produzido a partir de leite pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante e conservante. Fatias com média de 20g. Apresentar inspeção do ministério da agricultura, SIF. Embalado a vácuo ou em filme rígido, interfoliado. Embalagens com 130g a 150g, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo de 2 meses da data da entrega.	400,00	UN	11,50	4.600,00
121	Queijo tipo muçarela fatiado: produzido a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, qualho, fermento lácteo e conservante. Fatias com média de 20g. Apresentar inspeção do ministério da agricultura, SIF. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalado a vácuo ou em filme rígido, interfoliado. Embalagens com 400g a 500g de peso líquido, impresso com informações nutricionais, peso, dados	1.500,00	UN	25,06	37.590,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo de 2 meses da data da entrega.				
122	Repolho verde: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, liso, limpo, firme, cabeça fechada, sem ferimentos ou defeitos isento de enfermidades, material terroso, resíduos de fertilizante, sujidades, parasitas e larvas. Peso médio por cabeça 1,5kg a 2 kg a unidade. Acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras.	800,00	UN	5,43	4.344,00
123	Requeijão Cremoso Sem Lactose: Requeijão cremoso para dietas com restrição a lactose. Composto por: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermentos lácteos, estabilizantes de emulsão, conservadores , corante natural e enzima Lactase. Embalados em potes de polipropileno transparentes, rotulados com adesivo contendo as seguintes informações : nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 5 meses da data da entrega. Embalagens de 180 gramas à 220 gramas. O produto deve ser transportado sob refrigeração 10°C. A embalagem deve ser entregue íntegra, lacrada, sem amassados ou rachaduras.	300,00	UN	10,76	3.228,00
124	Requeijão Cremoso: Requeijão cremoso Tradicional, composto por: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermentos lácteos, estabilizantes de emulsão, conservadores e corante natural. Embalados em potes de polipropileno transparentes, rotulados com adesivo contendo as seguintes informações : nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 5 meses da data da entrega. Embalagens de 180 gramas à 220 gramas. O produto deve ser transportado sob refrigeração 10°C. A embalagem deve ser entregue íntegra, lacrada, sem amassados ou rachaduras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "d" da Instrução	1.500,00	UN	8,22	12.330,00
125	Rosquinha de Polvilho Tradicional sem glúten e sem lactose: Biscoito em formato de rosquinha a base de polvilho azedo; sabor salgado. Ingredientes: Polvilho azedo, amido pré gelatinizado, gordura vegetal, sal e lecitina. Embalagem com peso líquido de 50g a 100g. Confeccionada com polietileno de baixa densidade e hermeticamente fechado. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, . A embalagem deve ser entregue íntegra e	6.500,00	UN	10,22	66.430,00
126	Sal : Sal marinho refinado iodado, Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente. Não deve apresentar sujidades, umidade e misturas inadequadas. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	1.500,00	UN	3,27	4.905,00
127	Salsicha Tradicional: Salsicha tradicional composta por : Carne suína, carne bovina, água, proteína vegetal, açúcar, sal, amido (máx2%), especiarias naturais, conservadores, estabilizantes, aromatizante, antioxidante, corante natural, sem adição de corante artificial, aspecto próprio , sem ser amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas. apresentar Procedência e número do registro de inspeção sanitária. Embalagem com peso líquido 1kg, polietileno à vácuo ou termo formadas. O produto deve estar congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como	400,00	KG	22,34	8.936,00
128	Salsinha : salsinha in natura, com folhas podendo ser lisas ou crespas. Maço de no mínimo 150g. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. acondicionadas em sacos de polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	1.000,00	MÇO	8,97	8.970,00
129	Suco integral de caixinha: suco integral de uva ou laranja, sem adição de açúcar, sem conservante e 100% suco. Sabor e odor característicos do produto. Embalagem tetra Park com abertura para canudo, peso líquido 200ml. Informações da embalagem conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 12 categoria "b" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	4.000,00	UN	5,51	22.040,00
130	Suco Integral: suco integral, 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e sem corantes. Sabor Uva. Rendimento de no mínimo 1:3 (1 parte do produto para 3 partes de água). Embalagem de 1 Litro, pode ser acondicionado em	2.900,00	UN	15,99	46.371,00





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

	embalagem tetrapark ou vidro. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 12 categoria "f" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.				
131	Tangerina: Tangerina Pokan/mexirica in natura, apresentando boa maturação, sem defeitos ou perfurações, com aspecto, cor, aroma e sabor típico da variedade. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	2.500,00	KG	10,36	25.900,00
132	Tomate salada: Tomate tipo salada, apresentando 80% de maturação com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, resíduos de fertilizantes e parasitas, , classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionados em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	2.600,00	KG	8,89	23.114,00
133	Uva Itália Rosada: Cacho de uva in natura, com frutos de formato arredondado ou elipsoide, podendo ser rosado ou vermelho de acordo com a variedade. A forma ideal do cacho é cônica, com tamanho médio de 15 a 20 cm e peso superior a 300 gramas. Os cachos devem ser cheios, mas não compactos. As bagas devem ser grandes e uniformes, com diâmetro igual ou maior a 18 mm para uvas sem sementes e 24 mm nas com sementes. A polpa deve ser firme, com película e engaço resistentes. É importante que as bagas apresentem cor intensa, brilhante e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e i	1.500,00	KG	9,92	14.880,00
134	Uva Passa Branca: Uva branca sem semente desidratada através do processo de secagem. Livre de fungos; Embalagem de polietileno de baixa densidade, hermeticamente fechada impressa com rotulagem e valor nutricional conforme legislação vigente. Peso 100 a 150 gramas.	800,00	UN	10,40	8.320,00
135	Vinagre (Und): Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	800,00	UN	2,26	1.808,00
136	Vagem: Vagem in natura tipo manteiga ou macarrão; planta herbácea de caule flexível de frutos do tipo vagem. Apresentar grau de ternura categoria II, livre de defeitos, apresentando coloração de verde clara e verde escura com . Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	300,00	KG	12,62	3.786,00
Total Geral: 2.632.711,60					





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

**Documento de Formalização de Demanda (DFD)
Estudo Técnico Preliminar (ETP)
Formulário de Pesquisa de Preço e Anexos
Termo de Referência (TR)**

<https://ilhota.sc.gov.br/licitacao/001-2024-fme/>





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 – FME
ANEXO II - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO

Obs.: Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa participante do Pregão Presencial.

_____, ____ de _____ de 2024.

EMPRESA:

ENDEREÇO:

TELEFONE E FAX:

CNPJ:

E-MAIL:

LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 - FME – A presente licitação tem por objeto: REFERENTE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CEI's) E ESCOLAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE ILHOTA -SC, ATRAVÉS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, conforme anexo I do edital.

Item	Descrição	Quant	Preço unitário	Preço total
01				
02				
03				
...				

Validade da Proposta:

Valor total por extenso:

Prazo para Pagamento: (em conformidade com o item 7.1 do edital)

Prazo de Entrega: (em conformidade com o item 1.2 da ata de registro).

Os preços cotados são fixos e irrevogáveis, neles já estão inclusas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Banco: Agência: Conta-Corrente:

NOME (RG e CPF) e ASSINATURA DO REPRESENTANTE
E CARIMBO DA EMPRESA





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

ANEXO III

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 010/2024 - FME

PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2024 - FME

REGISTRO DE PREÇO

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS COM EFEITO JURÍDICO DE DOCUMENTO DE AJUSTE CONTRATUAL, CUJO OBJETO CONSTITUI EXPECTATIVA DE FORNECIMENTO/PRESTAÇÃO PELA CONTRATADA, AO CONTRATANTE.

Ata n° ___/2024 – FME

Aos *** _____ (_____) dias do mês de *** de **2024**, o **Município de Ilhota/Secretaria *****, com sede à Rua Dr. Leoberto Leal, n° 160 – Centro – Ilhota/SC, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ/MF sob o n° 83.102.301/0001-53, doravante denominado "MUNICÍPIO", neste ato representado pelo(a) xxxxxxxxxxxx, o(a) Senhor(a) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, brasileiro, casado, portador de Cédula de Identidade n° _____ e inscrito no CPF sob o n° _____, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e a Firma _____, estabelecida à _____, n° _____, na cidade de _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n° _____, doravante, denominada "FORNECEDORA" ou "BENEFICIÁRIA DO REGISTRO DE PREÇO", neste ato representada por seu sócio, o Sr. _____, firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇO(S), conforme decisão exarada no processo, referente ao **Processo n° 010/2024** Pregão Eletrônico - Registro de Preço n° **001/2024 - FME** para Registro de Preços do tipo **MENOR PREÇO - TOTAL POR ITEM**, nos termos da Lei Federal n° 14.133/21 e demais normas correlatas, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto da presente ata **REFERENTE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CEI's) E ESCOLAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE ILHOTA -SC, ATRAVÉS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**, conforme anexo I do edital.

1.2 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, nos termos do art. 83, da Lei n° 14.133/2021.

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

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

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

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

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES

2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização do objeto, bem como para definir procedimentos e





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta Ata, como se nela estivessem transcritos, os seguintes documentos:

- a) Edital de **Pregão Eletrônico n° 001/2024 - FME** e seus anexos;
- b) Proposta da (s) Licitante(s).

3. VIGÊNCIA

3.1 A presente Ata vigorará pelo período de 12 (doze) meses, a partir da data da homologação da mesma pela Autoridade Competente, nos termos do art. 84, da Lei n° 14.133/21.

3.2 Para prorrogação da ata de registro de preços deverá ser solicitado e comprovada a vantajosidade do preço, comparado ao preço praticado pelo mercado, sendo fundamentado mediante pesquisa de preços atualizada e desde que haja anuência do fornecedor mais bem classificado na Ata de registro de preços, e entregue no Setor de Licitação, antes de expirar o prazo inicialmente estabelecido.

3.3 O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.

3.4 - Se a CONTRATADA deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço/objeto rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 Os materiais, deverão ser entregues conforme a necessidade da municipalidade, que procederá à solicitação diariamente e nas quantidades que lhe convier, através de Pedido de Empenho, que serão encaminhadas dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

4.2 Os materiais relacionados no Pedido de Empenho deverão ser entregues no **prazo máximo de até 10 (dez) dias corrido** após a sua solicitação, em horário de expediente, nas condições estipuladas no Edital e seus Anexos, no local indicado no Pedido de Empenho.

4.2.1 A critério da administração poderão ser solicitadas entregas no seguinte endereço:

Unidade Escolar	Endereço	Telefone
Escola Municipal Domingos José Machado	Rua: Inês Eufrázia de Jesus, n° 100, Ilhotinha	(47)3343-1305
CEI Vó Rosa	Rua: Marcelino Carlos Thomé, n°80, Ilhotinha	(47)3343-7333
Escola Municipal José Elias de Oliveira	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, n° 182, Minas	(47)3343-1756
CEI Vó Varda	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, n° 122, Minas	(47)3304-1002
CEI Professora Gianna	Rua: Leoberto Leal, n°206, Centro	(47)3343-7127
CEI Vovô Juca	Rua: Antônio Laudelino da Cunha, n° 272, Centro	(47)3343-1362
CEI Chapeuzinho Vermelho	Rua: Estrada Geral do Pocinho, n° 4431, Pocinho	(47)3343-0296
CEI tia Flor	Rua: Bernardino Francisco de Souza, n° 57, Baú Baixo	(47)3171-0026
Escola Municipal Alberto Schmitt	Rua: Geral Baú Central, n°2891, Baú Central	(47)3343-1647
CEI Maria Terezinha Hammes Schmitz	Rua: Geral Braço do Baú, s/n° Braço do Baú	(47)3156-0101
Escola Municipal Pedro Texeira	Estrada Geral do Alto Baú, n° 12513, Alto Baú	(47)3255-0379
CEI Tia Loli	Rua: Floriania Cardoso da Silva, n° 215, Pedra de Amolar	(47)3343-7188

4.2.2 Poderão ser solicitadas entregas em outros locais não estipulados no Edital, sendo que o fornecedor se obriga a entregar os materiais no local indicado, desde que seja dentro do Município de Ilhota.

4.3 No ato da entrega dos materiais a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura correspondente às quantias solicitadas, que será submetida à aprovação do órgão responsável pelo recebimento.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

4.4 Fica aqui estabelecido que os materiais objeto deste Pregão serão recebidos:

- a) **provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contidas neste edital e seus anexos;
- b) **definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contidas neste edital e seus anexos.

4.4.1 A Nota Fiscal/Fatura somente será encaminhada ao órgão responsável pelo pagamento após o recebimento definitivo do material, que se dará em até 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório.

4.5 Os materiais que forem recusados (tanto no recebimento provisório quanto no recebimento definitivo) deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da data de notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para o Município.

4.6 Se a substituição dos materiais cotados não for realizada no prazo estipulado, a fornecedora estará sujeita às sanções previstas neste Edital, na Ata de Registro de Preços, na Minuta do Contrato e na Lei.

4.7 Caso seja comprovado que os materiais entregues não estão de acordo com as especificações do Edital, a fornecedora deverá ressarcir todos os custos com perícia à Administração, bem como os prejuízos e danos eventualmente causados à Administração.

5. DA FORMA DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento definitivo dos materiais, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura devidamente atestada pelo fiscal do setor requerente, observando-se o art. 141, da Lei Federal nº 14.133/21.

5.1.1 A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela CONTRATADA diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela CONTRATADA, todas as condições pactuadas.

5.1.2 A contagem para o **30º (trigésimo) dia**, previsto no item 5.1, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Ilhota e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

5.1.3 Para execução do pagamento, CONTRATADA deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Ilhota, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

5.2 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS.

5.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

5.4 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

5.5 No caso de eventuais atrasos de pagamento das faturas, por culpa da Administração, o valor será atualizado monetariamente nos termos do art. 117 da Constituição Estadual de SC.

5.6 As despesas decorrentes de aquisição dos objetos desta licitação correrão à conta dos recursos especificados no orçamento do Município e nos demais órgãos e entidades usuárias, existentes na(s) seguinte (s) dotações: Secretaria Municipal de Educação;

5.7 A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da CONTRATADA.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

6. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

6.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

7. RESPONSABILIDADES

7.1 A fornecedora responde por todos os danos e prejuízos que, na execução das contratações, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o Município ou a terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo Município.

7.2 A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133/21.

7.3 As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da fornecedora.

7.4 A empresa fornecedora é responsável também pela qualidade dos serviços fornecidos, cabendo-lhe verificar o atendimento das especificações, não se admitindo, em nenhuma hipótese, a alegação de que terceiros quaisquer tenham comprometido os mesmos, fora dos padrões exigidos.

7.5 A empresa registrada autoriza o Município a descontar o valor correspondente aos referidos danos ou prejuízos diretamente das faturas pertinentes aos pagamentos que lhe forem devidos, independentemente de qualquer procedimento judicial, assegurada a prévia defesa.

7.6 A empresa fornecedora deve observar o Documento de Formalização de Demanda.

7.7 DA FISCALIZAÇÃO

7.7.1 A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo Município de Ilhota, por intermédio do fiscal, **as servidoras Alexandra Christiane Cabral dos Santos (Nutricionista CRN 10: 7982) e Gabriela Menegasso Bezerra Rafaeli (Nutricionista CRN 10: 6227)**, que acompanhará a entrega do produto/prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

7.7.2 Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o Município de Ilhota e terá as seguintes atribuições:

- a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes.
- b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc.
- c) Assegurar à CONTRATADA acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria.
- d) Agir e decidir em nome do Município de Ilhota inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas.
- e) Comunicar oficialmente à CONTRATADA quanto à rejeição do(s) produto(s).
- f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado.
- g) Exigir da CONTRATADA o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas.
- h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela CONTRATADA, de condições previstas neste instrumento.
- i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à CONTRATADA, no tocante ao fiel cumprimento do disposto





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

neste instrumento.

j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à CONTRATADA.

k) Instruir o(s) recurso(s) da CONTRATADA no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do Município de Ilhota.

l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à FISCALIZAÇÃO, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 São obrigações da Contratada:

8.1.1 Providenciar o fornecimento dos materiais, objeto do presente Edital, nos endereços indicados na Autorização de Empenho, conforme solicitações por parte da Secretaria requisitante, e exigências do Edital e seus Anexos, obedecendo o prazo de fornecimento estabelecidos no Edital.

8.1.2 Entregar os materiais de acordo com as exigências previstas no presente Edital, buscando garantir sua qualidade;

8.1.3 Providenciar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade constatada no fornecimento dos materiais.

8.1.4 Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado;

8.1.5 Emitir as Notas Fiscais no valor pactuado em contrato, apresentando-a a Contratante para ateste e pagamento;

8.1.6 Apresentar os documentos fiscais em conformidade com a legislação vigente.

8.1.7 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.1.8 Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao Município ou a terceiros, na prestação de serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando o Município de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir, conforme o disposto nos artigos 119 e 120 da Lei 14.133/21.

8.1.9 Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.

8.1.10 Reparar, corrigir e substituir, refazer às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução/fornecimento dos materiais.

8.1.11 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

8.1.12 Não transferir para a Contratante a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência do contratado, nem mesmo poderá onerar o objeto do contrato;

8.1.13 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente Contrato, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

8.2 Observado qualquer tipo de não atendimento das especificações dos produtos exigidos no contrato, a fornecedora deverá substituí-los no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para o Município.

8.2.1 A não substituição dos materiais no prazo estipulado, poderá acarretar a suspensão dos pagamentos, bem como na aplicação das sanções previstas no Edital, nesta Ata e na Lei.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 São obrigações da Contratante:

9.1.1 Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais, atestar nas notas fiscais a efetiva prestação dos serviços do objeto contratado e o seu aceite;

9.1.2 Efetuar os pagamentos à Contratada nos termos do contrato, do Edital e seus Anexos;

9.1.3 Aplicar à Contratada as sanções regulamentares e contratuais;

9.1.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

9.1.5 Rejeitar, no todo ou em parte os materiais fornecidos, se estiverem em desacordo com as especificações do Edital e seus Anexos, assim como da proposta de preços da Contratada;

9.1.6 Emitir autorização de empenho para o fornecimento dos materiais pela Contratada;

9.1.7 Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes;

9.1.8 Franquear o acesso à contratada aos locais necessários a execução dos serviços;

9.1.9 Comunicar a contratada todas as irregularidades observadas durante a execução dos serviços.

9.1.10 Rescindir o Contrato, nos termos dos artigos 137 a 139 da Lei no 14.133/2021.

10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DA FORNECEDORA

10.1 O Município poderá cancelar o Registro de Preços da(s) contratada(s) nos casos a seguir especificados:

a) quando descumprir as exigências do Edital ou da respectiva Ata;

b) quando a empresa der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;

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

d) quando não comparecer ou deixar de fornecer, no prazo estabelecido, os materiais decorrentes da Ata de Registro de Preços e a Administração não aceitar a sua justificativa;

e) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial dos serviços de fornecimento;

f) perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;

g) por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

10.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

11.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Ilhota, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestação do serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei Federal nº 14.133/21, nos casos de:

1. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
2. dar causa à inexecução total do contrato;
3. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
4. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
5. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
6. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, informado os respectivos dados no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis contados da data da aplicação da sanção, para publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. Nos termos do art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/21, a declaração se dará nos casos de:

1. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
2. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
5. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

11.3 Em todo caso a licitante terá direito ao contraditório e ampla defesa.

11.3.1 Em respeito ao princípio do contraditório e ampla defesa, poderá a licitante apresentar defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis após a notificação sobre a irregularidade ou aplicação da penalidade.

11.4 As multas sempre que possível serão descontadas diretamente da garantia prestada, dos valores devidos à CONTRATADA, caso o saldo seja insuficiente, deverão ser recolhidas via guia de recolhimento emitida pelo Departamento de Tributação, devendo ser comprovada a quitação no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a emissão da guia.

11.5 Caso não seja recolhido o valor da multa no prazo estabelecido, a licitante será inscrita em dívida ativa do Município, sendo o valor executado judicialmente.





**Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota**

**Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC**

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

11.6 As penalidades de Advertência, Multa e Impedimento de Licitar, poderão ser aplicadas por qualquer Secretário Municipal requisitante.

11.7 Os recursos deverão ser encaminhados à autoridade que aplicou a penalidade, sendo que após sua análise serão submetidos à Decisão da Autoridade hierarquicamente superior.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Elegem as partes contratantes o Foro desta cidade, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas desta Ata, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Ilhota (SC), ___ de _____ de 2024.

ANDRÉA CORDEIRO
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

FORNECEDORA/DETENTORA DA ATA DE REGISTRO
CNPJ:





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

ANEXO IV – MODELO/DECLARAÇÕES
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 - FME

Modelo 1 - Declaração para Habilitação

Para fins de participação no **Processo Licitatório Nº 010/2024 – Pregão Eletrônico nº 001/2024**, a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, CEP: _____, cidade de _____, estado de _____, neste ato representada pelo Sr.(a) _____ ob as penas da lei, e de consequente inabilitação no referido processo licitatório que:

- a) Conhecemos e concordamos, sem qualquer restrição, com todas as condições e especificações técnicas e operacionais estabelecidas neste edital e seus anexos.
 - b) Nossa empresa atua no ramo de atividade objeto do Edital de Licitação, conhecendo as peculiaridades deste ramo de atividade, tendo condições de fornecer os produtos e/ou prestar os serviços conforme condições e especificações técnicas e operacionais exigidos no Edital e seus Anexos.
 - c) Nossa empresa possui ou providenciará, caso vencedora da licitação todos os equipamentos e materiais necessários para o fornecimento dos produtos ou prestação dos serviços, possuindo pessoal e mão de obra com a qualificação necessária para cumprir todas as obrigações estabelecidas no Edital e seus Anexos.
 - d) Nossa empresa atende a todos os requisitos de habilitação e qualificação técnica exigidos no Edital de Licitação; **exceto quanto a regularidade fiscal, uma vez que nossa empresa se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos da Lei Complementar nº 123/2006¹.**
 - e) Nossa empresa não está cumprindo penalidade administrativa de suspensão temporária de participação em licitação, nem impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, nem foi declarada inidônea.
 - f) Nossa empresa não mantém no quadro de pessoal, salvo na condição de aprendiz, na forma da legislação específica, menores de 18 (dezoito) anos trabalhando em horário noturno ou em atividade perigosa ou insalubre.
- _____, em ____ de ____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal

¹CASO A EMPRESA SE ENQUADRE NA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE MANTER ESTA FRASE.





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

ANEXO IV – MODELO/DECLARAÇÕES
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 - FME

Modelo 2 - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

Para fins de participação no **Processo Licitatório Nº 010/2024 – Pregão Eletrônico nº 001/2024**, a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, CEP: _____, cidade de _____, estado de _____, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, portador da cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA** cumprir plenamente os requisitos para se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e ainda usufruir dos benefícios concedidos devido a tal condição.

DECLARAMOS ainda que estamos cientes da responsabilidade administrativa, civil e criminal de tal declaração.

_____, em ____ de ____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal





Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Ilhota

Rua Leoberto Leal, n° 160
Centro - Ilhota - SC

CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

ANEXO IV – MODELO/DECLARAÇÕES
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 010/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2024 - FME

Modelo 3 - Declaração de Idoneidade

Para fins de participação no **Processo Licitatório N° 010/2024 – Pregão Eletrônico n° 001/2024**, a empresa _____, inscrita no CNPJ n° _____, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, portador da cédula de Identidade n° _____ e do CPF n° _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, que **NÃO** está cumprindo penalidades de Inidoneidade, Suspensão ou Impedimento, não pesando contra si Declaração de Inidoneidade expedida em face de inexecução total ou parcial de contratos com outros entes públicos, nos termos do Artigo 156, inciso III e inciso IV da Lei n° 14.133/21 para Licitar ou Contratar com a Administração Pública.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, em ____ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal

