



Memorando 33-5.315/2024

De: Daniella C. - CC

Para: SEMED - Secretaria de Educação, Cultura e Esporte

Data: 25/02/2025 às 11:14:22

Setores envolvidos:

PGM, SA-DGCL, SEMED, SO, CONTABI, SEMED-NUTRI, CC

IRP Merenda Escolar

Prezada, secretária

Segue edital para assinatura.

Atenciosamente,

Daniella Cattoni

Agente Administrativo

Anexos:

 ${\tt Edital_PRG_01_2025_FME_Registro_de_Preco_Eletronico_MERENDA_ESCOLAR_1_.pdf}$





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

PROCESSO Nº 01/2025							
	PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 01/2025 - FME						
	REGISTRO DE PREÇO						
SETOR	DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES						
TIPO	MENOR PREÇO – TOTAL POR ITEM UNITÁRIO						
MODO DISPUTA	ABERTO						
	OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA 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, NO PERÍODO DAS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS DO ANO DE 2025 À INÍCIO DE 2026, conforme Termo de Referência.						

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: A partir das 09h00min do dia 26/02/2025 até 09h00min do dia 12/03/2025.

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: Às 09h30min do dia 12/03/2025.

INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: Às 09h31min do dia 12/03/2025.

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: na Plataforma Licitar Digital, no endereço eletrônico: https://licitar.digital/.

REFERÊNCIA DE TEMPO: todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o <u>horário de Brasília/DF</u>.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 2.937.295,20 (dois milhões novecentos e trinta e sete mil duzentos e noventa e cinco reais e vinte 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 https://licitar.digital/, como também contatos alternativos para eventuais dúvidas - Telefone: (047) 3343-8800 ou ramal 8826.

Horário de Expediente da Prefeitura: Das 08:00 às 12:00 e 13:00 às 17:00

DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

Ilhota, 25 de fevereiro de 2025.





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 01/2025 - FME REGISTRO DE PREÇO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHOTA, ESTADO DE SANTA CATARINA, por intermédio da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO realizará a Licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo "MENOR PREÇO- TOTAL POR ITEM UNITÁRIO", em sessão pública a ser realizada na Plataforma Licitar Digital mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do endereço eletrônico (https://licitar.digital/) a qual, conforme especificado no Anexo I deste edital.

Os trabalhos serão conduzidos Sra. Daniella Cattoni, Pregoeiro Oficial, designada pelo Decreto Municipal nº 1.339/2025, 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, na Plataforma Licitar Digital mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do endereço eletrônico (https://licitar.digital/), 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://licitar.digital/, bem como, no site da Prefeitura Municipal, www.ilhota.sc.gov.br.

A Administração não se responsabilizará caso o pretenso 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 REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA 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, NO PERÍODO DAS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS DO ANO DE 2025 À INÍCIO DE 2026, conforme Termo de Referência.
- 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 Relação dos Itens da licitação 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. Daniella Cattoni, Pregoeiro Oficial e sua equipe de apoio, designada





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

pelo Decreto Municipal nº 1.339/ 2025, anexado aos autos do procedimento e 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.

- 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, na Plataforma Licitar Digital mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases, através do endereço eletrônico https://licitar.digital/,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, 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 pretensos licitantes no endereço eletrônico https://licitar.digital/, bem como, no site da Prefeitura Municipal, www.ilhota.sc.gov.br.
- 2.4 A Administração não se responsabilizará caso o pretenso 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 na Plataforma Licitar Digital, no endereço eletrônico https://licitar.digital/, 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 Será vedada a participação de empresas na licitação, quando:

- 3.3.1 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, § 8°, 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.
- 3.3.2 Enquadrar-se nas vedações previstas no art. 9°, §1°, da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- 3.3.2.1 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.
- 3.3.3 Deter de estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, como 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;
- 3.3.4 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





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

estrangeiras que não funcionem no país.

3.4 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 da Plataforma Licitar Digital, no endereço eletrônico https://licitar.digital/, 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, após declarada vencedora do processo no prazo máximo de 2(duas) horas, 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 <u>Microempreendedor Individual</u> MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor 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 <u>sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada</u> EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, <u>ou</u>;
- 5.1.1.4 No caso de <u>sociedade por ações</u>, ato constitutivo e estatuto em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, <u>ou</u>;
- 5.1.1.5 No caso de <u>sociedade cooperativa</u>: 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





Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 ssinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

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

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 <u>empresa ou sociedade estrangeira</u> 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 <u>Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte</u>: 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. 43 da LC nº 123/2006 e LC nº 147 de 07/08/2014;
- **c)** A <u>AUSÊNCIA</u> 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;





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

f) Será aplicado no presente edital o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão nº 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 nº 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 relacionado à merenda escolar 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 que cumprirá todas as exigências do termo de referência e leis específicas e que virão substituir.
- 5.1.3.3 Declaração de Habilitação (vide modelo 1 do Anexo III).
- 5.1.3.4 Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (se for o caso) (vide modelo 2 do Anexo III).
- 5.1.3.5 Declaração de Idoneidade (vide modelo 3 do Anexo III).
- 5.1.3.6 Declaração que a licitante tratará os Dados Pessoais única e exclusivamente para as finalidades estabelecidas neste instrumento, nos termos da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados).
- 5.1.3.7 As declarações dos itens 5.1.3.2 ao 5.1.3.6, poderão ser realizadas conjuntas.

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.
- **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.
- **d)** As exigências deste edital seguem as exigências constante em termo de referência, estudo técnico preliminar ou documentos apensos ao processo.
- 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 mais bem 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





Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 ssinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

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

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 consularizações 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 preencher a proposta através meio do sistema eletrônico, concomitantemente os documentos e habilitação exigidos no edital, no Portal Licitar Digital, a plataforma disponibiliza um campo para o preenchimento da marca, fabricante, modelo, versão e código, por meio do endereço eletrônico https://licitar.digital/, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando então, encerrarse-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 iulgamento deste Edital:
 - b) Marca (para todos os itens);
 - 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.
- 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 **DESCLASSIFICAÇÃO** da proposta e aplicação de sanção administrativa prevista neste 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

- 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 infortunística 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 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 DESTE EDITAL, SEUS ANEXOS E QUE OS PRODUTOS/SERVIÇOS 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 da Plataforma Licitar Digital, no endereço eletrônico https://licitar.digital/.
- 7.2 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.





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

- 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 MENOR PREÇO POR ITEM UNITÁRIO.
- 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.
- 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.





Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 ssinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

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

- 8.7 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 **MENOR PREÇO POR ITEM UNITÁRIO.**
- 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 <u>Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte</u> 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:
- I A <u>Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte</u> 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 <u>Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte</u>, 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 <u>Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte</u> 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.





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

- 10.2 O prazo para apresentação do lance será de <u>até 05 (cinco) minutos</u> 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 A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.
- 11.1.2 Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente, quando não for possível matematicamente a divisão dos valores de forma proporcional, deverá o fornecedor atualizar sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou, em outro prazo determinado pelo Pregoeiro
- 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 de até 30 (trinta) minutos, para obter condições mais vantajosas para o Município.
- 12.2.1. 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.
- 12.2.2. 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.





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

- 12.4 A plataforma eletrônica (https://licitar.digital/) 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 59, da Lei 14.133/2021)
- d) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- e) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.
- 12.3 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, 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.





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

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 <u>quando a vencedora for **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:**</u>
- **a)** serão analisados os documentos <u>não</u> 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 <u>Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte</u> 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.
- 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 10 (dez) minutos, 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 à Autoridade superior arquivar sumariamente os expedientes.
- 15.3 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 15.4 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





Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 ssinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

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

dias, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

- 15.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 15.5 Não serão reconhecidos recursos/contrarrazões que forem encaminhadas por e-mail, entregues ao setor.
- 15.6 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 15.6.1 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.
- 15.7 A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública de Pregão Eletrônico caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.
- 15.8 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 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 cadastrem a proposta de preços no Plataforma Licitar Digital mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases através do endereço eletrônico (https://licitar.digital/).
- 17.2 A proposta readequada não poderá ter preço unitário superior ao apresentado na proposta de preços inicial,





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

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 apresentado 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:
- 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 Título III, do Capítulo I Da Formalização dos Contratos, da Lei 14.133/2021).
- 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,





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

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 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei 14.133/2021.
- 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 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 oriundos 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 objetos relacionados nos Pedidos de Empenho deverão ser <mark>até 7 (sete) dias após o recebimento do empenho, seguindo as quantidades descritas por instituição na planilha de entrega., em horário de expediente,</mark>





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

nas condições estipuladas no presente Edital e seus Anexos.

- 20.3 A critério da Administração poderão ser solicitadas entregas nos locais destinados na demanda da Prefeitura Municipal, nos limites do Município de Ilhota.
- 20.4 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.
- 20.5 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.
- 20.5.1 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.
- 20.6 Os materiais que forem recusados (tanto no recebimento provisório quanto no recebimento definitivo) deverão ser **substituídos no prazo máximo de 2 (dois) dias**, contados da data de notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para o Município.
- 20.7 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.
- 20.8 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 substituílo.

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.





Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 ssinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

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

- 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 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 e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, em campo próprio da Plataforma Licitar Digital no endereço eletrônico https://licitar.digital/.
- 24.1.3 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 24.1.3.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 24.1.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

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 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.





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

- 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, §5°, 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 quia.
- 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

- 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;





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

- 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.
- 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.





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

- 27.11 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 Minuta da Ata de Registro de Preços;
- c) Anexo III Modelos/Declarações.

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

Ilhota, 25 de fevereiro de 2025.

DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO







Rua Leoberto Leal, nº 160 Centro - Ilhota - SC

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

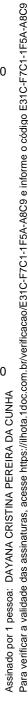
Fone / Fax: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2025 – FME

DO OBJETO - FINALIDADE O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA 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, NO PERÍODO DAS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS DO ANO DE 2025 À INÍCIO DE 2026, conforme Termo de Referência.

N°	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	1.500,000	KG	ABACATE: FRUTO DA ESPÉCIE PERSEA AMERICANA MILL, DE FORMATO PIRIFORME E CASCA NA COLORAÇÃO VERDE - ABACATE: FRUTO DA ESPÉCIE PERSEA AMERICANA MILL, DE FORMATO PIRIFORME E CASCA NA COLORAÇÃO VERDE	21,3200	31.980,00
2	2.500,000	KG	49472 Abacaxi Pérola: Fruto da espécie Ananas comosus, formato arredondado ou ovalado, mais alongado que o fruto comum, com a polpa ligeiramente amarelada, da cor da pérola, bastante adocicado, com um bom equilíbrio entre acidez e açúcar. diâmetro mínomo de 10cm e comprimento mínimo de 15 cm, o produto deve estar com maturação adequada para consumo no mais tardar 3 dias contados da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019 49472 Abacaxi Pérola: Fruto da espécie Ananas comosus, formato arredondado ou ovalado, mais alongado que o fruto comum, com a polpa ligeiramente amarelada, da cor da pérola, bastante adocicado, com um bom equilíbrio entre acidez e açúcar. diâmetro mínomo de 10cm e comprimento mínimo de 15 cm, o produto deve estar com maturação adequada para consumo no mais tardar 3 dias contados da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.	9,0800	22.700,00
3	700,000	KG	Abóbora Kabutia: de primeira (boa qualidade); tamanho e	9,7400	6.818,00







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

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 cnnpa. Acondicionada em saco de polietileno (850x520)mm; Pesando aproximadamente 1,20kg. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. - 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 cnnpa. Acondicionada em saco de polietileno (850x520)mm; Pesando aproximadamente 1,20kg. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.

4	300,000	KG	ABÓBORA MENINA/ PAULISTA: TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 900G A 1200G A UNIDADE. A ABÓBORA DEVE ESTAR - ABÓBORA MENINA/ PAULISTA: TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 900G A 1200G A UNIDADE. A ABÓBORA DEVE ESTAR	9,7700	2.931,00
5	500,000	KG	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	3,6700	,

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 cnnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. - 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 cnnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019.

6	400,000	UN	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ: CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA. PÓ DE SABOR LIGEIRAMENTE AMARGO E COR AMARELO - AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ: CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA. PÓ DE SABOR LIGEIRAMENTE AMARGO E COR AMARELO	6,1300
7	500,000	UN	ACELGA: IN NATURA, TALOS LONGOS E FIRMES,	9,7000

FOLHAS BRILHANTES SEM DEFEITOS, SEM TRAÇOS DE DETERIORAÇÃO - ACELGA: IN NATURA, TALOS LÓNGOS E FIRMES, FOLHAS BRILHANTES SEM DEFEITOS, SEM



TRAÇOS DE DETERIORAÇÃO





Rua Leoberto Leal, nº 160 Centro - Ilhota - SC

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

	For	ne / Fa	x: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br		
8	500,000	UN	AÇÚCAR BRANCO REFINADO: SACAROSE OBTIDA DO CALDO DA CANA DE AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L.), LIV - AÇÚCAR BRANCO REFINADO: SACAROSE OBTIDA DO CALDO DA CANA DE AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L.), LIV	21,7600	10.880,00
9	300,000	UN	AÇÚCAR MASCAVO (UND): PROVENIENTES DO CALDO DE CANA DE AÇÚCAR, DEVE CONTER NO MÍNIMO 90% DE SACARO - AÇÚCAR MASCAVO (UND): PROVENIENTES DO CALDO DE CANA DE AÇÚCAR, DEVE CONTER NO MÍNIMO 90% DE SACARO	7,0500	2.115,00
10	600,000	KG	AIPIM: TAMBÉM DENOMINADO DE MANDIOCA, TIPO BRANCO OU AMARELO, DESCASCADO, CONGELADO EM PACOTE DE 1 K - AIPIM: TAMBÉM DENOMINADO DE MANDIOCA, TIPO BRANCO OU AMARELO, DESCASCADO, CONGELADO EM PACOTE DE 1 K	9,6300	5.778,00 69 69 69 69
11	1.000,000	UN	ALFACE CRESPA: IN NATURA, FRESCA, EM PÉS, LIMPA, PESANDO APROXIMADAMENTE 0,4 KG, COLORAÇÃO VERDE CLA - ALFACE CRESPA: IN NATURA, FRESCA, EM PÉS, LIMPA, PESANDO APROXIMADAMENTE 0,4 KG, COLORAÇÃO VERDE CLA	4,1500	7 8 o código E31C-F <mark>0</mark> 01-1F5A-A8C9 00
12	1.000,000	UN	ALFACE ROXA: IN NATURA, FRESCA, EM PÉS, LIMPA, PESANDO APROXIMADAMENTE 0,4 KG, COLORAÇÃO DEGRADÊ PAR - ALFACE ROXA: IN NATURA, FRESCA, EM PÉS, LIMPA, PESANDO APROXIMADAMENTE 0,4 KG, COLORAÇÃO DEGRADÊ PAR	5,2200	5.2 <mark>2</mark> 0,00 5.498C9 e iutor
13	700,000	KG	ALHO BRANCO IN NATURA: BULBO INTEIRO, NACIONAL, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MEC - ALHO BRANCO IN NATURA: BULBO INTEIRO, NACIONAL, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MEC	30,6300	2 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.0 2.0 2.0 2.0 2.0 3.0 3.0 3.0 3.0 3.0 4.0 3.0 3.0 4.0 4.0 3.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 5.0 5.0 5.0 6.0 6.0 7.0 7.0 7.0 7.0 7.0 7.0 7.0 7.0 7.0 7
14	1.000,000	UN	ALHO PORÓ: ALHO PORÓ IN NATURA, PLANTA HERBÁCEA COM FOLHAS SÃO LONGAS, LARGAS, SUCULENTAS E VERDES - ALHO PORÓ: ALHO PORÓ IN NATURA, PLANTA HERBÁCEA COM FOLHAS SÃO LONGAS, LARGAS, SUCULENTAS E VERDES	5,8700	EIRA DA CUN搭 ttps://ilhota.1dogcom.b
15	200,000	UN	AMEIXA SECA: AMEIXA JUMBO DESIDRATADA E SEM CAROÇO SEU ASPECTO É ENRRUGADO E MURCHO DE COLORAÇÃO E - AMEIXA SECA: AMEIXA JUMBO DESIDRATADA E SEM CAROÇO SEU ASPECTO É ENRRUGADO E MURCHO DE COLORAÇÃO E	8,8300	ANA CRISTINA PERI assinaturas, acese h 00
16	500,000	UN	AMIDO DE MILHO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO TILINOTA Santa Catarina	10,8900	Assinado por 1 pessoa: 路AYANA CRISTINAPEREIRA DA CUN培 Para verificar a validade姆as assinaturas, ace ttps://ilhota.1dogcom.br/v







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

DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIASPRIMAS

EXTRAÍDO DO MILHO; PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIASPRIMAS SÃS E L

17	50,000	UN	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 1Kg, em polietileno transparente atóxico, com prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega 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 1Kg, em polietileno transparente atóxico, com prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega.	6,3400	RA DA CONHA 2 4 59://ilhotaaadoc.com.br/verificaago/E31C-F7C1-1F5A98C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 6 7 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7
18	500,000	UN	ARROZ BRANCO (5 KG): LONGO, FINO, POLIDO TIPO 1, PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFI - ARROZ BRANCO (5 KG): LONGO, FINO, POLIDO TIPO 1, PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFI	29,3600	31C-F7C1-1F5988
19	80,000	UN	ARROZ INTEGRAL (UND): CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO - ARROZ INTEGRAL (UND): CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO	8,8800	280,40
20	300,000	UN	ARROZ PARBOIRIZADO : TIPO 1, PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% D - ARROZ PARBOIRIZADO : TIPO 1, PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% D	6,8000	PEREIRA DA COMH. sse https://ilhota&doc 0
21	2.250,000	UN	ARROZ PARBOILIZADO : TIPO 1, PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE - ARROZ PARBOILIZADO : TIPO 1, PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE	28,1000	9 VANA CRISTANA PEREIRA s assinaturas Acesse https: 0





Assinado por 1 pessoa: DAYAN Para verificar a validade das ass



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

22	8.000,000	KG	BANANA BRANCA/ PRATA: IN NATURA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, COMPRIMENTO DE 13 A 16 - BANANA BRANCA/ PRATA: IN NATURA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, COMPRIMENTO DE 13 A 16	5,9300	47.440,00
23	8.000,000	KG	BANANA CATURRA: IN NATURA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, COMPRIMENTO DE 13 A 16 CM E COM - BANANA CATURRA: IN NATURA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, COMPRIMENTO DE 13 A 16 CM E COM	5,6200	44.960,00 ట్ర
24	500,000	KG	BATATA DOCE: RAIZ AMILÁCEA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM FERIMENTOS, COM GRAU DE M - BATATA DOCE: RAIZ AMILÁCEA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM FERIMENTOS, COM GRAU DE M	5,5800	00,00 98.31C-F7C1-1766A-A8C9 00,00
25	5.000,000	KG	BATATA INGLESA (KG): IN NATURA LAVADA E ESCOVADA, CASCA LISA, SEM FALHAS, COM DIAMETRO MÍNIMO DE 5 - BATATA INGLESA (KG): IN NATURA LAVADA E ESCOVADA, CASCA LISA, SEM FALHAS, COM DIAMETRO MÍNIMO DE 5	5,1600	25.880,00 25.8e informe o
26	1.500,000	KG	BATATA SALSA/ MANDIOQUINHA: IN NATURA, AS RAIZES DEVEM ESTAR FIRMES, INTEIRAS, LIVRES DE UMIDADE E - BATATA SALSA/ MANDIOQUINHA: IN NATURA, AS RAIZES DEVEM ESTAR FIRMES, INTEIRAS, LIVRES DE UMIDADE E	15,7300	DOWN TO THE TOWN THE
27	500,000	KG	BETERRABA: IN NATURA DE COR AVERMELHADA, LISA SEM FALHAS, DE TAMANHO MÉDIO, PESANDO DE 200G A 300G - BETERRABA: IN NATURA DE COR AVERMELHADA, LISA SEM FALHAS, DE TAMANHO MÉDIO, PESANDO DE 200G A 300G	5,8300	com.br/verificag6/E
28	1.000,000	UN	BISCOITO INTEGRAL SALGADO: BISCOITO SALGADO INTEGRAL LAMINADO. INGEREDIENTES: FARINHA DE TRIGO IN - BISCOITO INTEGRAL SALGADO: BISCOITO SALGADO INTEGRAL LAMINADO. INGEREDIENTES: FARINHA DE TRIGO IN	7,7900	
29	1.400,000	UN	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: PODE SER SABOR TRADICIONAL OU CHOCOLATE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO E - BISCOITO DOCE TIPO MARIA: PODE SER SABOR TRADICIONAL OU CHOCOLATE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO E	6,5900	Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISന്നA PEREIRA DA C Para verificar a validade das assinaturas ക്രടേse https://ilhota ව
			Santa Catarina		Assinado por 1 Para veríficar a





Rua Leoberto Leal, nº 160 Centro - Ilhota - SC

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

	For	ne / Fa	x: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br		- F
30	1.400,000	UN	BISCOITO SALGADO: BISCOITO DE ÁGUA E SAL LAMINADO. INGEREDIENTES: FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO - BISCOITO SALGADO: BISCOITO DE ÁGUA E SAL LAMINADO. INGEREDIENTES: FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO	6,4900	9.086,00
31	1.000,000	PCT	Bolacha de arroz: Produto alimentício crocante, elaborado a partir de arroz integral, sem adição de glúten, sem leite, sem ovos, sem corantes ou conservantes artificiais. Ingredientes: arroz integral e sal. Deve ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, e atender às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante. Embalagem de 150 gramas Bolacha de arroz: Produto alimentício crocante, elaborado a partir de arroz integral, sem adição de glúten, sem leite, sem ovos, sem corantes ou conservantes artificiais. Ingredientes: arroz integral e sal. Deve ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, e atender às normas de segurança	8,5200	código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 Código E31C-F7C1-1F5A-
			alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante. Embalagem de 150 gramas.		ódigo E31C-F
32	1.500,000	UN	BRÓCOLIS CHINÊS: BRÓCOLIS FRESCO, TIPO BOUQUET, IN NATURA, SEM FOLHAS, SEM FALHAS, SEM MANCHAS, S - BRÓCOLIS CHINÊS: BRÓCOLIS FRESCO, TIPO BOUQUET, IN NATURA, SEM FOLHAS, SEM FALHAS, SEM MANCHAS, S	9,2000	40 000 00
33	950,000	UN	BRÓCOLIS RAMOSO: BRÓCOLIS FRESCO, TIPO RAMO, IN NATURA, COM FOLHAS, SEM FALHAS, SEM MANCHAS, SEM SIN - BRÓCOLIS RAMOSO: BRÓCOLIS FRESCO, TIPO RAMO, IN NATURA, COM FOLHAS, SEM FALHAS, SEM MANCHAS, SEM SIN	7,9800	13.8 ## Cacao/E31C-F7C1 ## Cacao/E31C-F7C1
34	600,000	UN	CAFÉ EM PÓ: CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO, REVESTIDA EM PAPEL ACA - CAFÉ EM PÓ: CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO, REVESTIDA EM PAPEL ACA	22,6200	Φ,
35	300,000	UN	CANELA EM PÓ : CANELA C. BURMANNII MOÍDA, EMBALAGEM COM 20G. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES - CANELA EM PÓ : CANELA C. BURMANNII MOÍDA, EMBALAGEM COM 20G. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES	6,0900	pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA validade das assina@as, acesse https://illypta.1doc.com.br/v
36	80,000	UN	CANELA EM RAMA: CANELA C. BURMANNII EM PAU, EMBALAGEM COM 10G. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM INFORMAÇ - CANELA EM RAMA: CANELA C. BURMANNII EM PAU, EMBALAGEM COM 10G. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM INFORMAÇ	6,3200	a: DAYANA CRISTI de das assina@as, i
					1 pessoa a valida









1.000.000

KG

37

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

CAQUI CHOCOLATE: CAQUI CHOCOLATE IN NATURA,

			APRESENTANDO MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO (PREFERI - CAQUI CHOCOLATE: CAQUI CHOCOLATE IN NATURA, APRESENTANDO MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO (PREFERI	-,,	
38	3.375,000	KG	Carne Bovina, Patinho Moído: Carne Bovina Moída de	50,4600	170.302,50

Patinho (1kg): Produto obtido a partir do corte de carne bovina da parte traseira do animal, de animais sadios e em boas condições sanitárias. A carne deve ser moída de forma a garantir uma textura homogênea, sem a presença de nervos, tendões ou cartilagens, sendo isenta de contaminação por matérias estranhas, parasitas ou corpos estranhos. A carne bovina moída de patinho deverá apresentar coloração vermelha característica da carne fresca, sem manchas escuras ou sinais de decomposição, com odor próprio de carne bovina, sem cheiro desagradável ou indicativo de deterioração. O teor de gordura deverá estar entre 5% p/p, garantindo um produto magro e de gualidade, com bom equilíbrio entre sabor e valor nutricional. A carne deverá ser acondicionada em embalagem hermética de 1kg, adequada para preservação, transporte e armazenamento. A validade do produto deve ser de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento (congelado, a -18°C ou menor). - Carne Bovina, Patinho Moído: Carne Bovina Moída de Patinho (1kg): Produto obtido a partir do corte de carne bovina da parte traseira do animal, de animais sadios e em boas condições sanitárias. A carne deve ser moída de forma a garantir uma textura homogênea, sem a presença de nervos, tendões ou cartilagens, sendo isenta de contaminação por matérias estranhas, parasitas ou corpos estranhos. A carne bovina moída de patinho deverá apresentar coloração vermelha característica da carne fresca, sem manchas escuras ou sinais de decomposição,

com odor próprio de carne bovina, sem cheiro desagradável ou indicativo de deterioração. O teor de gordura deverá estar entre 5% p/p, garantindo um produto magro e de qualidade, com bom equilíbrio entre sabor e valor nutricional. A carne deverá ser acondicionada em embalagem hermética de 1kg, adequada para preservação, transporte e armazenamento. A validade do produto deve ser de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento (congelado, a -18°C ou menor).

CARNE DE FRANGO, PEITO S/ OSSO: CARNE DE FRANGO NO CORTE PEITO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁ - CARNE DE FRANGO, PEITO S/ OSSO: CARNE DE FRANGO NO CORTE PEITO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁ





24.4600

18.3000

18.300.00



Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

40.1500

52,1000

90.337.50

175.837,50

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

CARNE BOVINA, BIFE PATINHO: CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO EM BIFES COM REGISTRO NO SIF, SIE OU - CARNE BOVINA, BIFE PATINHO: CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO EM BIFES COM

REGISTRO NO SIF, SIE OU

41 3.375,000 KG Carne Bovina, Iscas de patinho: Carne bovina tipo Patinho em isca, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e

2.250.000

40

KG

sabor próprios, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, pesando 1 Kg, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, 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 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 carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho em isca congelada 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 6 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Características físicoquímicas: percentual máximo de gordura: 05%. - 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 empresarias, 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 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 carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho em isca congelada 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 6 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Características físico-químicas: percentual máximo de

gordura: 05%.





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

42	4.500,000	KG	CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA DESOSSADA : CARNE DE FRANGO NO CORTE COXA E SOBRECOXA DESOSSADA, C - CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA DESOSSADA : CARNE DE FRANGO NO CORTE COXA E SOBRECOXA DESOSSADA, C	12,7700	57.465,00
43	4.000,000	KG	CARNE DE FRANGO, COXINHA DA ASA: CARNE DE FRANGO NO CORTE COXINHA DA ASA, CONGELADA COM ADIÇÃO DE Á - CARNE DE FRANGO, COXINHA DA ASA: CARNE DE FRANGO NO CORTE COXINHA DA ASA, CONGELADA COM ADIÇÃO DE Á	15,8500	63.400,00
44	2.625,000	KG	CARNE SUÍNA, LOMBO: CARNE SUÍNA, NO CORTE LOMBO CONGELADO. ASPECTO PRÓPRIO COM COLORAÇÃO VERMELHO CL - CARNE SUÍNA, LOMBO: CARNE SUÍNA, NO CORTE LOMBO CONGELADO. ASPECTO PRÓPRIO COM COLORAÇÃO VERMELHO CL	26,8300	70.428,75 70.4-28-761-1-124-8 9.525,00
45	2.500,000	KG	Cebola Branca: cebola de cabeça graúda, de tamanho médio, pesando entre 100g a 200g a unidade, apresentar maturação adequada, tenra e com brilho, turgescentes, 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 Cebola Branca: cebola de cabeça graúda, de tamanho médio, pesando entre 100g a 200g a unidade, apresentar maturação adequada, tenra e com brilho, turgescentes, 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.	3,8300	6. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.
46	1.500,000	MÇO	CEBOLINHA VERDE: CEBOLINHA VERDE IN NATURA, PSEUDOCAULES E FOLHAS CILÍNDRICAS OCAS COM COLORAÇÃO VER - CEBOLINHA VERDE: CEBOLINHA VERDE IN NATURA, PSEUDOCAULES E FOLHAS CILÍNDRICAS OCAS COM COLORAÇÃO VER	3,0400	نے
47	600,000	KG	CENOURA: EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, DE 1º QUALIDADE, PESANDO ENTRE 70G A 140G A UNIDADE CENOURA: EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, DE 1º QUALIDADE, PESANDO ENTRE 70G A 140G A UNIDADE.	4,8800	NYARY CRISTINA PERERY DA CUNHA s assenturas, acesse http://lihota.1doc.con 0
48	1.000,000	UN	Cacau em pó 100% : Mistura em pó para enriquecer o leite	24,4700	24 <u>7</u> 40,00





Assinado por 1 pessoa: DAYAMA CRISTINA PEI



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

de vaca. Composto de cacau em pó solúvel. Embalagem de 200g a 250g, em embalagem atóxico, fechados herméticamente. 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. -Cacau em pó 100% : Mistura em pó para enriquecer o leite de vaca. Composto de cacau em pó solúvel. Embalagem de 200g a 250g, em embalagem atóxico, fechados herméticamente. 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.

					∀ -
49	400,000	UN	CHÁ DE CAMOMILA: CAPÍTULOS FLORAIS DE CAMOMILA (MATRICARIA RECUTITA L.) SECA EM SACHES DE 1G. EMBA - CHÁ DE CAMOMILA: CAPÍTULOS FLORAIS DE CAMOMILA (MATRICARIA RECUTITA L.) SECA EM SACHES DE 1G. EMBA	4,9200	5.00 9.00 9.00 9.00 9.00 9.00 9.00 9.00
50	400,000	UN	Chá de Capim-cidreira: Folhas de capim-cidreira (cymbopogon citratus stapf) secas em saches de 1grama. Embalagem primária de papelão com especificações nutricionais e rotulágem conforme legislação vigente. Peso líquido da embalagem de ve ser de 10 gramas. O produto deve apresentar no mínimo validade de 1 ano contados da data da entrega Chá de Capim-cidreira: Folhas de capim-cidreira (cymbopogon citratus stapf) secas em saches de 1grama. Embalagem primária de papelão com especificações nutricionais e rotulágem conforme legislação vigente. Peso líquido da embalagem de ve ser de 10 gramas. O produto deve apresentar no mínimo validade de 1 ano contados da data da entrega.	5,1900	ANA BRISTINA PEREIRA 1
51	300,000	KG	CHUCHU: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PESANDO ENTRE 300G A 400G, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVO - CHUCHU: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PESANDO ENTRE 300G A 400G, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVO	4,1300	CUNHA 2.1.
52	600,000	UN	COLORAU: PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCUM EM PÓ (BIXA ORE - COLORAU: PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCUM EM PÓ (BIXA ORE	8,9400	ISTINA PEREIRA්එA as, acesse https:Agho ර
53	1.200,000	UN	COUVE FLOR: COUVE FLOR DE PRIMEIRA QUALIDADE,	8,6600	7ANA:00 106:3857 3851ng





18C9





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

FRESCA, CLASSE DE 4 A 7, PESANDO ENTRE 600G E 1,5KG A - COUVE FLOR: COUVE FLOR DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, CLASSE DE 4 A 7, PESANDO ENTRE 600G E 1,5KG A

54	500,000	MÇO	Couve: In natura, de primeira qualidade, firme e intacta, sem sinas de murcho, sem imperfeições nas folhas, pesando entre 200g a 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, preferívelmente 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 Couve: In natura, de primeira qualidade, firme e intacta, sem sinas de murcho, sem imperfeições nas folhas, pesando entre 200g a 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, preferívelmente 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.	4,6700	5 código E31C-F7C1-1F5A-A8C9
55	500,000	UN	Creme de Leite: Produto alimentício cremoso, obtido a partir do leite pasteurizado, sem adição de corantes, conservantes ou substâncias artificiais. Ingredientes: creme de leite. O creme de leite deve ser de consistência cremosa e homogênea, ideal para uso culinário, em receitas de molhos, sobremesas, ou para consumo direto. A embalagem deve conter 200g por unidade, conforme especificado, e ser fornecido em embalagens intactas, com rótulos legíveis. O produto deve atender às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6	4,3200	്യ ധ് ഇ ഇ ഇ ഉദ്ദേശ-F7C1-1F5A-A8C9 e inf®me o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 ഉ
			meses e informações completas sobre o fabricante 54773		ərificacı
56	500,000	UN	Creme de Leite: Produto alimentício cremoso, obtido a partir	17,0300	8.5 <u>≹</u> 5,00







Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA. GONDA CRISTINA CRISTINA CRISTINA CONTRA DA CRISTINA CR

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

do leite pasteurizado, sem adição de corantes, conservantes ou substâncias artificiais. Ingredientes: creme de leite. O creme de leite deve ser de consistência cremosa e homogênea, ideal para uso culinário, em receitas de molhos, sobremesas ou para consumo direto. A embalagem deve conter 1 kg por unidade e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis. O produto deve atender às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante. - Creme de Leite: Produto alimentício cremoso, obtido a partir do leite pasteurizado, sem adição de corantes, conservantes ou substâncias artificiais. Ingredientes: creme de leite. O creme de leite deve ser de consistência cremosa e homogênea, ideal para uso culinário, em receitas de molhos, sobremesas ou para consumo direto. A embalagem deve conter 1 kg por unidade e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis. O produto deve atender às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre

			o fabricante.	
57	60,000	UN	CRAVO-DA-ÍNDIA: BOTÕES SECOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE CARYOPHYLLUS AROMATICUS L., SECO, EMBALADOS E - CRAVO-DA-ÍNDIA: BOTÕES SECOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE CARYOPHYLLUS AROMATICUS L., SECO, EMBALADOS E	16,0600
58	200,000	UN	ERVILHA SECA: ERVILHA SECA PARTIDA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE - ERVILHA SECA: ERVILHA SECA PARTIDA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE	7,7600
59	400,000	UN	ERVILHA FRESCA CONGELADA: GRÃOS DE ERVILHA PASSADOS POR BRANQUEAMENTE SEGUIDO DE CONGELEMANTO RÁPI - ERVILHA FRESCA CONGELADA: GRÃOS DE ERVILHA PASSADOS POR BRANQUEAMENTE SEGUIDO DE CONGELEMANTO RÁPI	9,0900
60	400,000	UN	MILHO FRESCO CONGELADO (UND): GRÃO DE MILHO PASSADOS POR BRANQUEAMENTE SEGUIDO DE CONGELEMANTO RÁPI - MILHO FRESCO CONGELADO (UND): GRÃO DE MILHO PASSADOS POR BRANQUEAMENTE SEGUIDO DE CONGELEMANTO RÁPI	11,4600
61	500,000	UN	ESPIGA DE MILHO: ESPIGA MINIMAMENTE PROCESSADA, EM ESTÁGIO MADURO, COM 3/4 DA LINHA DO LEITE, POS - ESPIGA DE MILHO: ESPIGA MINIMAMENTE PROCESSADA, EM ESTÁGIO MADURO, COM 3/4 DA LINHA DO LEITE, POS	4,5500
62	400,000	MÇO	ESPINAFRE: FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E	4,1200







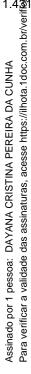
Rua Leoberto Leal, nº 160 Centro - Ilhota - SC

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

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

			COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER DESENVOLVIDA FIRME E INTA - ESPINAFRE: FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER DESENVOLVIDA FIRME E INTA		
63	700,000	UN	AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO.	5,5500	3.885,00
64	800,000	UN	FARINHA DE AVEIA FINA: PRODUTO PROVENIENTE DA MOAGEM DOS GRÃOS DE AVEIA PREVIAMENTE BENEFICIADOS, - FARINHA DE AVEIA FINA: PRODUTO PROVENIENTE DA MOAGEM DOS GRÃOS DE AVEIA PREVIAMENTE BENEFICIADOS,	5,5600	4.448,00 6084-4
65	50,000	UN	FARINHA DE ARROZ : PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE ARROZ (ORYSA SATIVA, L.), BENEFICIADO, IDE - FARINHA DE ARROZ : PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE ARROZ (ORYSA SATIVA, L.), BENEFICIADO, IDE	9,1900	9.5666666666666666666666666666666666666
66	1.000,000	UN	FARINHA DE MANDIOCA : FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, DO GRUPO SECA, E SUBGRUPO FINA, TIPO 1 - FARINHA DE MANDIOCA : FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, DO GRUPO SECA, E SUBGRUPO FINA, TIPO 1	5,9900	00,000 00,000 00,000 11.50 00,000
67	500,000	UN	FARINHA DE TRIGO BRANDO (MOLE): FARINHA DE TRIGO TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBT - FARINHA DE TRIGO BRANDO (MOLE): FARINHA DE TRIGO TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBT	23,1200	11.5 P. F. F. C. 1-100 00,0 00,0 00,0 00,0
68	300,000	UN	Farinha de Trigo Brando (mole): Farinha de trigo tipo 1,	4,7700	1.4321,00







Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 S

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

enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos 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 1 Kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. - Farinha de Trigo Brando (mole): Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos 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 1 Kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.

69 30,000 UN

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 primaria 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. - 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 primaria 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.

70 2.000,000 KG

FEIJÃO PRETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L. CLASSIFICAÇÃO PRETO, TIPO 1, O - FEIJÃO PRETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L. CLASSIFICAÇÃO PRETO, TIPO 1, O

Ilhota
Santa Catarina

8,9400

6,3300



Rua Leoberto Leal, nº 160 Centro - Ilhota - SC

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

	For	ne / Fa	x: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br		
71	1.500,000	KG	FEIJÃO CARIOCA (KG): GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L. CLASSIFICAÇÃO CARIOCA, T - FEIJÃO CARIOCA (KG): GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L. CLASSIFICAÇÃO CARIOCA, T	9,0500	13.575,00
72	1.500,000	KG	FEIJÃO VERMELHO: FEIJÃO DO GRUPO 1, CLASSIFICAÇÃO CORES, TIPO 1. O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA CORR - FEIJÃO VERMELHO: FEIJÃO DO GRUPO 1, CLASSIFICAÇÃO CORES, TIPO 1. O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA CORR	17,4000	26.100,00
73	700,000	UN	FERMENTO QUÍMICO : FERMENTO QUIMICO EM PÓ, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, ESPÉCIES DOADORAS STREPTOMYC - FERMENTO QUÍMICO : FERMENTO QUIMICO EM PÓ, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, ESPÉCIES DOADORAS STREPTOMYC	10,3200	7.224,00 60,00 7.1-1-24 45.620,00
74	1.000,000	KG	FILÉ DE TILÁPIA (KG): CARNE DE PEIXE DA ESPÉCIE TILÁPIA, CORTADO EM FILÉ CONGELADO SEM ESPINHOS; - FILÉ DE TILÁPIA (KG): CARNE DE PEIXE DA ESPÉCIE TILÁPIA, CORTADO EM FILÉ CONGELADO SEM ESPINHOS;	45,6200	0 código E31C-F
75	800,000	UN	Fórmula Infantil de Seguimento 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 Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechado com, com informações nutricionais, peso, validade e lote visivel. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses a partir da data da entrega Fórmula Infantil de Seguimento 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 Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechado com, com informações nutricionais, peso, validade e lote visivel. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	39,7300	DAYANA CRESTINA PEREIRA DA CUNHA te das assinatures, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e inforest
76	500,000	UN	FORMULA INTANFIL DE PARTIDA : FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO - FORMULA INTANFIL DE PARTIDA : FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO	40,9300	DAYANA CRRT das assinatur
					ssoa: idade





Assinado por 1 pesso Para verificar a valida



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

77	800,000	UN	Flocos de Milho (Tipo Cereal Matinal): Produto alimentício crocante, produzido a partir de milho integral, sem açúcar, sem conservantes e sem aromatizantes. O produto deve ter formato de flocos finos ou médios, com cor dourada e sabor	13,1000	10.480,00
			característico. A embalagem deve conter 500g e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, atendendo às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante Flocos de Milho (Tipo Cereal Matinal): Produto alimentício crocante, produzido a partir de milho integral, sem açúcar, sem conservantes e sem aromatizantes. O produto deve ter formato de flocos finos ou médios, com cor dourada e sabor característico. A embalagem deve conter 500g e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, atendendo às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante.		.ය යා මු1C-F7C1-1F5A-A8C9 රි
78	1.000,000	UN	FUBÁ FINO: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS - FUBÁ FINO: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS	5,5600	25 12 GB 10
79	2.000,000	UN	Polenta pré-cozida: Produto obtido pela moagem do grão de	5,0600	10.120,00







1.636,00 //ilhota.1doc.com Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PERERA DA CUNHA Para verificar a validade dasyassinaturas, acesse https://ilhota.1doc.c

10.8900

Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Ilhota



80

2.500.000

KG

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

milho, podendo ser desgerminado ou não, e que passa por um processo de pré-cozimento para garantir maior praticidade e rapidez no preparo. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e outros contaminantes. O produto não poderá apresentar umidade superior a 15% p/p, acidez acima de 5% p/p, e deverá conter no mínimo 7% p/p de proteína. O rendimento após o cozimento deve ser, no mínimo, 2,5 vezes o seu peso antes da cocção. Deve atender aos padrões microbiológicos descritos no Anexo 19, categoria "A", da Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. A embalagem deverá conter 500g do produto, sendo hermética e adequada para preservar a qualidade do alimento. Sua validade deve ser de, no mínimo, 6 meses a partir da data da entrega, desde que armazenado em local fresco, seco e protegido da luz. -Polenta pré-cozida: Produto obtido pela moagem do grão de milho, podendo ser desgerminado ou não, e que passa por um processo de pré-cozimento para garantir maior praticidade e rapidez no preparo. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e outros contaminantes. O produto não poderá apresentar umidade superior a 15% p/p, acidez acima de 5% p/p, e deverá conter no mínimo 7% p/p de proteína. O rendimento após o cozimento deve ser, no mínimo, 2,5 vezes o seu peso antes da cocção. Deve atender aos padrões microbiológicos descritos no Anexo 19, categoria "A", da Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. A embalagem deverá conter 500g do produto, sendo hermética e adequada para preservar a qualidade do alimento. Sua validade deve ser de, no mínimo, 6 meses a partir da data da entrega, desde que armazenado em local fresco, seco e protegido da luz.

00	2.500,000	NO	MÉDIO (DE 118 A 470 G), COM CASCA AMARELADA OU ESVERDEAD - GOIABA: GOIABA I NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO (DE 118 A 470 G), COM CASCA AMARELADA OU ESVERDEAD	10,0000
81	400,000	MÇO	HORTELÃ FRESCA: HORTELÃ VERDE (MENTHA SPICATA) FRESCA, PLANTA DO GÊNERO MENTHA, TAMBÉM CONHECIDA C - HORTELÃ FRESCA: HORTELÃ VERDE (MENTHA SPICATA) FRESCA, PLANTA DO GÊNERO MENTHA, TAMBÉM CONHECIDA C	4,0900
82	1.500,000	L	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: IOGURTE TRADICIONAL SEM ADIÇÃO DE SABOR, CUJA FERMENTAÇÃO SE REALIZA COM - IOGURTE INTEGRAL NATURAL: IOGURTE TRADICIONAL SEM ADIÇÃO DE SABOR, CUJA FERMENTAÇÃO SE REALIZA COM	9,7400
83	350,000	UN	IOGURTE SEM LACTOSE: IOGURTE PARCIALMENTE	5,8200

GOIABA: GOIABA I NATURA, FRUTO DE TAMANHO







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

DESNATADO PARA ALIMENTAÇÃO COM RESTIÇÃO À
LACTOSE COM SAB - IOGURTÉ SEM LACTOSE:
IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO PARA
ALIMENTAÇÃO COM RESTIÇÃO À LACTOSE COM SAB
•

			DESNATADO PARA ALIMENTAÇÃO COM RESTIÇÃO À LACTOSE COM SAB - IOGURTE SEM LACTOSE: IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO PARA ALIMENTAÇÃO COM RESTIÇÃO À LACTOSE COM SAB		
84	3.500,000	KG	LARANJA LIMA : IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA , POLPA DEVE ESTAR INTACTA E - LARANJA LIMA : IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA , POLPA DEVE ESTAR INTACTA E	7,4200	25.970,00
85	3.500,000	KG	LARANJA PÊRA: IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA E COLORAÇÃO AMARELA ESVERDEAD - LARANJA PÊRA: IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA E COLORAÇÃO AMARELA ESVERDEAD	6,3400	22.190,00 60 84- 85
86	1.000,000	UN	Lentilha: Produto alimentício seco, obtido a partir da semente de lentilha, sem adição de conservantes ou aromatizantes. Ingredientes: lentilha. O produto deve ser de coloração uniforme, com grãos de tamanho médio, íntegros e livres de impurezas. A embalagem deve conter 500g e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, atendendo às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante Lentilha: Produto alimentício seco, obtido a partir da semente de lentilha, sem adição de conservantes ou aromatizantes. Ingredientes: lentilha. O produto deve ser de coloração uniforme, com grãos de tamanho médio, íntegros e livres de impurezas. A embalagem deve conter 500g e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, atendendo às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante.	10,6800	ට 9 9 m.br/verifi(ලිcao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7Cලි F5A-A8C9 රි
87	400,000	UN	LEITE EM PÓ : LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE D - LEITE EM PÓ : LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE D	26,3300	HA oc.com.br/verifiseao.
88	500,000	UN	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. INGREDIENTES: LE - LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. INGREDIENTES: LE	28,4900	JA PEREIRA DA TUN cesse https://iihoga:1d 0
89	1.050,000	СХ	LEITE UHT :LEITE INTEGRAL DE VACA, CONSERVADO ATRAVÉS DO TRATAMENTO TÉRMICO UHT. APRESENTAR ISENÇÃO - LEITE UHT :LEITE INTEGRAL DE VACA, CONSERVADO ATRAVÉS DO TRATAMENTO TÉRMICO UHT. APRESENTAR ISENÇÃO	60,2400	Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA TUNHA Para verificar a validade das assinaturas acesse https://iihoga.1doc.co







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

90	300,000	KG	LIMÃO THAITI: LIMÃO THAITI IN NATURA, DE PRIMEIRA, COLORAÇÃO VERDE UNIFORME. DEVE APRESENTAR MÍNIMO - LIMÃO THAITI: LIMÃO THAITI IN NATURA, DE PRIMEIRA, COLORAÇÃO VERDE UNIFORME. DEVE APRESENTAR MÍNIMO	11,1700	3.351,00
91	200,000	UN	LOURO SECO: FOLHAS DE LOURO PROVENIENTES DA ESPÉCIE LAURUS NOBILIS DESIDRATADAS. DEVE	4,4000	880,00
			APRESENTAR A - LOURO SECO: FOLHAS DE LOURO PROVENIENTES DA ESPÉCIE LAURUS NOBILIS DESIDRATADAS. DEVE APRESENTAR A		
92	7.500,000	KG	MAÇÃ: IN NATURA, TIPO FUJI OU GALA, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM POLPA INTACTA E FIRME. EM PERFEITO ES - MAÇÃ: IN NATURA, TIPO FUJI OU GALA, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM POLPA INTACTA E FIRME. EM PERFEITO ES	9,7800	.F7C1-1F5A-460
93	900,000	UN	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ALETRIA/CABELO DE ANJO: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO CABELINHO DE ANJO. DEVERÃ - MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ALETRIA/CABELO DE ANJO: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO CABELINHO DE ANJO. DEVERÃ	5,8900	23. 32. 29. 20. 20. 00. 00. 00.
94	4.000,000	UN	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO SÊMOLA: MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA EM FORMATO PARAFUSO, PACOTE COM - MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO SÊMOLA: MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA EM FORMATO PARAFUSO, PACOTE COM	5,4000	67C1-1F5A-A8@9 e i
95	3.000,000	UN	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE SÊMOLA: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE DE SÊMOLA. DEVERÃO SER FA - MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE SÊMOLA: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE DE SÊMOLA. DEVERÃO SER FA	3,6200	.br/verificacao/E98
96	600,000	UN	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO LETRINHAS: DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS I - MASSA ALIMENTÍCIA TIPO LETRINHAS: DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS I	4,3400	TINA PEREIRA DA CUNHA ; acesse https://iihota.1docseon.br/verificacao/EgrC-F7C1-1F5A-A869 S
97	1.500,000	UN	Massa alimentícia tipo talharim: Massa alimentícia em	8,3200	124480,000 ace h





Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA ÈREIRA DA CU Para verificar a validade das assinaturas, acese https://ilhota.

ట్ల : Gy ficacao/E31C-F7C915A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 Ö 24.8 (0,00 Assinado por 1 pessoa: DAYANA PRISTINA PEREIRADA CUNHA Para verificar a validade das assinaduras, acesse https://ghota.1doc.com.br/

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

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 201.9Na 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: Semola de trigo enrriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre e etc. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalar alimentos, impresso informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. - Massa alimentícia tipo talharim: Massa alimentícia 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 201.9Na 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: Semola de trigo enrriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre e etc. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalar alimentos, impresso informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.

98	4.000,000	KG	MAMÃO FORMOSA: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PESANDO DE 1,5 A 2 - MAMÃO FORMOSA: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PESANDO DE 1,5 A 2	8,3900
99	5.000,000	KG	MANGA: MANGA TIPO ESPADA/ TOMMY, ASPECTO GLOBOSO, MADURAS, COR PRÓPRIA, COM POLPA FIRME E INTACTA, - MANGA: MANGA TIPO ESPADA/ TOMMY, ASPECTO GLOBOSO, MADURAS, COR PRÓPRIA, COM POLPA FIRME E INTACTA,	4,9600
100	400,000	MÇO	MANJERICÃO: IN NATURA, FRESCA, MAÇO DE 250G, COM FOLHAS ÍNTEGRAS DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA. ACON - MANJERICÃO: IN NATURA, FRESCA, MAÇO DE 250G, COM FOLHAS ÍNTEGRAS DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA. ACON	4,8400
101	1.500,000	UN	MANTEIGA: MANTEIGA EXTRA COM SAL.	13,8100







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

INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO E
CLORETO DE SÓDIO. CON - MANTEIGA: MANTEIGA
EXTRA COM SAL. INGREDIENTES: CREME DE LEITE
PASTEURIZADO E CLORETO DE SÓDIO. CON

			CLORETO DE SÓDIO. CON - MANTEIGA: MANTEIGA EXTRA COM SAL. INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO E CLORETO DE SÓDIO. CON		
102	8.000,000	KG	MELANCIA: IN NATURA, SEM REZÍDUOS TERROSOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E SABOR DE BOA MATURAÇÃO, UNI - MELANCIA: IN NATURA, SEM REZÍDUOS TERROSOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E SABOR DE BOA MATURAÇÃO, UNI	5,0700	40.560,00
103	3.500,000	KG	MELÃO: IN NATURA, SEM REZÍDUOS TERROSOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E SABOR DE BOA MATURAÇÃO, UNIFO - MELÃO: IN NATURA, SEM REZÍDUOS TERROSOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E SABOR DE BOA MATURAÇÃO, UNIFO	8,4900	29.715,00 60 84-4
104	700,000	UN	MILHO DE PIPOCA: MILHO DE PIPOCA PREMIUM, TIPO 1, COM 90% DE ESTOURO DOS GRÃOS DE MILHO. EMBALAGEM - MILHO DE PIPOCA: MILHO DE PIPOCA PREMIUM, TIPO 1, COM 90% DE ESTOURO DOS GRÃOS DE MILHO. EMBALAGEM	4,7800	66 1.2.2.2.2.2.3.0.2.4.2.3.0.2.3.0.2.4.2.3.0.2.3.0.2.3.0.2.3.0.2.3.0.2.3.0.2.3.0.2.3.0.3.0
105	60,000	UN	NOZ MOSCADA: ESPECIARIA OBTIDA A PARTIR DA ÁRVORE MOSCADEIRA (MYRISTICA FRAGANS) . SEMENTE EXTRAÍ - NOZ MOSCADA: ESPECIARIA OBTIDA A PARTIR DA ÁRVORE MOSCADEIRA (MYRISTICA FRAGANS) . SEMENTE EXTRAÍ	7,8200	99,20 e informe 4809 e informe
106	3.000,000	UN	OLEO DE SOJA: ÓLEO REFINADO DE SOJA, TIPO 1. ORIUNDO APENAS DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, OBTIDO DE ES - OLEO DE SOJA: ÓLEO REFINADO DE SOJA, TIPO 1. ORIUNDO APENAS DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, OBTIDO DE ES	6,4300	80/E31C-F7C1-165A-
107	200,000	UN	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 150 a 200 g, impressa com informações nutricionais, peso,dados empresarias, 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 54809	11,7600	TINX PEREIRA DA CUNHA 668sse https://iihota.1doc.com.br/veriggaca 5 6
108	6.375,000	DZ	Ovo vermelho: tamanho grande, tipo extra, classe A,	11,4500	7259 % 3,75









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

pesando no mínimo 45g, isento de sujidades, fungos, e audênsia de saumonellla nos padros microbiológicos. Acondicionado em caixa apropriada contendo 12 unidades. embalados no máximo de 7 dias anteriores a sua entrega, deve ter selo do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos ovos quebrados. - Ovo vermelho: tamanho grande, tipo extra, classe A, pesando no mínimo 45g, isento de sujidades, fungos, e audênsia de saumonellla nos padros microbiológicos. Acondicionado em caixa apropriada contendo 12 unidades. embalados no máximo de 7 dias anteriores a sua entrega, deve ter selo do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos ovos quebrados.

109	5.000,000	KG	Pão Branco (Francês): Pão francês tradicional, fresco, mascio e produzido no dia, A unidade deve pesar em média 50g. Ingredientes: Trigo enrriqueciso 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 - Pão Branco (Francês): Pão francês tradicional, fresco, mascio e produzido no dia, A unidade deve pesar em média 50g. Ingredientes: Trigo enrriqueciso 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	14,6400	Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTÍNA PEREIRA DA CONHA O Para verificar a validade das assinaturas. Acesse https://ilhota.ddoc.com.br/verifica@o/E31C-F7C1-1F5AA8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 O O O
110	3.500,000	UN	PÃO DE FORMA INTEGRAL: PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO, EMBALADO. CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPE - PÃO DE FORMA INTEGRAL: PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO, EMBALADO. CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPE	10,6900	31C-F7C1-1F5#8C
111	7.000,000	UN	PÃO DE LEITE: PÃO DE LEITE TRADICIONAL, FATIADO, EMBALADO. CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICA - PÃO DE LEITE: PÃO DE LEITE TRADICIONAL, FATIADO, EMBALADO. CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICA	7,4200	com.br/verifica&616
112	1.500,000	KG	PEPINO COMUM : PEPINO COMUM DE SALADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, EM PERFEITO ESTADO DE DESEN - PEPINO COMUM : PEPINO COMUM DE SALADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, EM PERFEITO ESTADO DE DESEN	4,0100	EREIRA DA CONHA se https://ilhota故boc. O
113	3.500,000	KG	PERA: PERA WILLIAMS, DE PRIMEIRA. DEVERÁ TER TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENV - PERA: PERA WILLIAMS, DE PRIMEIRA. DEVERÁ TER TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENV	11,2400	£ : DAYANA CRIST∰A F e das assinaturas∯ces≎ O
			Ilhota Santa Catarina		Assinado por 1 pessoa Para verificar a validad





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

	For	ne / Fa	x: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.sc.gov.br		- el
114	2.625,000	UN	POLPA DE FRUTAS (KG): PRODUTO NATURAL DA POLPA PURA DE FRUTAS, MADURAS E FRESCAS IN NATURA, ATRAVÉS - POLPA DE FRUTAS (KG): PRODUTO NATURAL DA POLPA PURA DE FRUTAS, MADURAS E FRESCAS IN NATURA, ATRAVÉS	28,4000	74.550,00
115	600,000	UN	POLVILHO AZEDO: PRODUTO AMILÁCEO OBTIDO DA RAIZ DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA) ATRAVÉS DE PROCESSO - POLVILHO AZEDO: PRODUTO AMILÁCEO OBTIDO DA RAIZ DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA) ATRAVÉS DE PROCESSO	8,2200	4.932,00
116	500,000	UN	POLVILHO DOCE: TAMBÉM CONHECIDO COM FÉCULA DE BATATA. PRODUTO AMILÁCEO OBTIDO DA RAIZ DE MANDIOCA - POLVILHO DOCE: TAMBÉM CONHECIDO COM FÉCULA DE BATATA. PRODUTO AMILÁCEO OBTIDO DA RAIZ DE MANDIOCA	7,9500	3.975,00 60 84 49 92
117	500,000	UN	PROTEÍNA DE SOJA: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA . DEVE SER OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA LIMPOS E - PROTEÍNA DE SOJA: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA . DEVE SER OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA LIMPOS E	9,7100	7 8.8 8.8 8.9 8.0 código E31C-F7981-1F5A-A8C9
118	400,000	UN	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO SEM LACTOSE: PRODUZIDO A PARTGIR DE LEITE PASTEURIZADO, SAL, ENZIMA LAC - QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO SEM LACTOSE: PRODUZIDO A PARTGIR DE LEITE PASTEURIZADO, SAL, ENZIMA LAC	13,6900	0,00 6,00 6,00 6,00 6,00 6,00 6,00 7,00 8,00 8,00 8,00 8,00 8,00 8,00 8
119	1.500,000	UN	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO: PRODUZIDO A PARTGIR DE LEITE PASTEURIZADO, SAL, CLORETO DE CALCIO, QUA - QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO: PRODUZIDO A PARTGIR DE LEITE PASTEURIZADO, SAL, CLORETO DE CALCIO, QUA	23,7900	35.6\$5,00 35.6\$45,00 00,00 1.8\$90,00
120	500,000	UN	REPOLHO VERDE: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, LIMPO, FIRME, CABEÇA FECHADA, - REPOLHO VERDE: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, LIMPO, FIRME, CABEÇA FECHADA,	3,7800	
121	500,000	UN	REPOLHO ROXO: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, LIMPO, FIRME, CABEÇA FECHADA, S - REPOLHO ROXO: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, LIMPO, FIRME, CABEÇA FECHADA, S	5,6000	島RISTINA PEREIRA内 CUNHA 機mas, acesse https:/倒nota.1doc.com.bi 〇
122	400,000	UN	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE: REQUEIJÃO	9,8200	7 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30





Assinado por 1 pessoa: DAYANA ERISTINA PEREIRA!



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

CREMOSO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. COMPOSTO POR: - REQUEIJÃO CREMOSO SEM

			LACTOSE: REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE: REQUEIJÃO CREMOSO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. COMPOSTO POR:		
123	1.500,000	UN	REQUEIJÃO CREMOSO: REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, COMPOSTO POR: LEITE DESNATADO, CREME DE LEITE, SA - REQUEIJÃO CREMOSO: REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, COMPOSTO POR: LEITE DESNATADO, CREME DE LEITE, SA	7,2600	10.890,00
124	7.000,000	UN	ROSQUINHA DE POLVILHO TRADICIONAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: BISCOITO EM FORMATO DE ROSQUINHA A BASE - ROSQUINHA DE POLVILHO TRADICIONAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: BISCOITO EM FORMATO DE ROSQUINHA A BASE	8,1600	57.120,00 69-4-869
			Sal : Sal refinado iodado, Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente. Não deve apresentar sujidades, umidade e misturas inadequadas. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de		.c 686digo E31C-F7C1-1F5A-A8C9 00
125	1.500,000	UN	entrega Sal : Sal refinado iodado, Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente. Não deve apresentar sujidades, umidade e misturas inadequadas. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	1,4600	2.150,00 3.60,00 3.60,00 3.60,00
126	1.000,000	MÇO	SALSINHA: SALSINHA IN NATURA, COM FOLHAS PODENDO SER LISAS OU CRESPAS. MAÇO DE NO MÍNIMO 150G. LI - SALSINHA: SALSINHA IN NATURA, COM FOLHAS PODENDO SER LISAS OU CRESPAS. MAÇO DE NO MÍNIMO 150G. LI	3,6700	00,00 (11.8 8.11 11.8 8.00 0.00 0.00 0.00 0.00
127	3.000,000	UN	SUCO INTEGRAL DE CAIXINHA: SUCO INTEGRAL DE UVA OU LARANJA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE E - SUCO INTEGRAL DE CAIXINHA: SUCO INTEGRAL DE UVA OU LARANJA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE E	3,9600	.com.b
128	2.900,000	UN	SUCO INTEGRAL: SUCO INTEGRAL, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM CONSERVAN - SUCO INTEGRAL: SUCO INTEGRAL, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM CONSERVAN	22,9000	9 A∳RISTINA PEREIR∯DA CUNHA iin∰uras, acesse https:∰hota.1doc o
129	500,000	UN	Goma de Tapioca: Produto alimentício obtido a partir da	6,9300	₹ 39.465,00







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

fécula de mandioca, sem adição de conservantes, açúcar ou aromatizantes. Ingredientes: fécula de mandioca. A goma de tapioca deve ser de textura fina, branca e homogênea, ideal para preparo de receitas tradicionais como panquecas ou beiju. O produto deve ser livre de impurezas e ter boa capacidade de hidratação. A embalagem deve conter 500g e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, atendendo às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante. - Goma de Tapioca: Produto alimentício obtido a partir da fécula de mandioca, sem adição de conservantes, açúcar ou aromatizantes. Ingredientes: fécula de mandioca. A goma de tapioca deve ser de textura fina, branca e homogênea, ideal para preparo de receitas tradicionais como panquecas ou beiju. O produto deve ser livre de impurezas e ter boa capacidade de hidratação. A embalagem deve conter 500g e ser fornecida em embalagens intactas, com rótulos legíveis, atendendo às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária vigentes, incluindo validade superior a 6 meses e informações completas sobre o fabricante.

130	5.000,000	KG	TANGERINA: TANGERINA POKAN/ MEXIRICA IN NATURA, APRESENTANDO BOA MATURAÇÃO, SEM DEFEITOS OU PERFUR - TANGERINA: TANGERINA POKAN/ MEXIRICA IN NATURA, APRESENTANDO BOA MATURAÇÃO, SEM DEFEITOS OU PERFUR	7,2400
131	5.000,000	KG	TOMATE SALADA: TOMATE TIPO SALADA, APRESNTANDO 80% DE MATURAÇÃO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE - TOMATE SALADA: TOMATE TIPO SALADA, APRESNTANDO 80% DE MATURAÇÃO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE	3,8300
132	1.500,000	KG	UVA ITÁLIA ROSADA: CACHO DE UVA IN NATURA, COM FRUTOS DE FORMATO ARREDONDADO OU ELIPSÓIDE, PODENDO S - UVA ITÁLIA ROSADA: CACHO DE UVA IN NATURA, COM FRUTOS DE FORMATO ARREDONDADO OU ELIPSÓIDE, PODENDO S	18,9800
133	200,000	UN	UVA PASSA BRANCA: UVA BRANCA SEM SEMENTE DESIDRATADA ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM. LIVRE DE FUNGO - UVA PASSA BRANCA: UVA BRANCA SEM SEMENTE DESIDRATADA ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM. LIVRE DE FUNGO	9,9800
134	700,000	UN	VINAGRE (UND): VINAGRE BRANCO, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE	2,0800

ESTAR INTAC - VINAGRE (UND): VINAGRE BRANCO, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%.



EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTAC





Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

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 x: (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacao3@ilhota.s

	FOI	ie / ra	x. (047) 3343-8800 - E-Mail: licitacaos@iinota.sc.gov.bi	<u> </u>	<u>-</u> 8
135	200,000	KG	VAGEM: VAGEM IN NATURA TIPO MANTEIGA OU MACARRÃO; PLANTA HERBÁCEA DE CAULE FLEXÍVEL DE FRUTOS DO T - VAGEM: VAGEM IN NATURA TIPO MANTEIGA OU MACARRÃO; PLANTA HERBÁCEA DE CAULE FLEXÍVEL DE FRUTOS DO T	17,7700	3.554,00
136	750,000	UN	ARROZ PARBOILIZADO : TIPO 1, PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE - ARROZ PARBOILIZADO : TIPO 1, PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE	28,1000	21.075,00
137	1.125,000	KG	Carne Bovina, Iscas de patinho: Carne bovina tipo Patinho	52,1000	58.612,50









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

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 empresarias, 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 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 carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho em isca congelada 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 6 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Características físicoquímicas: percentual máximo de gordura: 05%. - 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 empresarias, 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 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 carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho em isca congelada 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 6 categoria "a" da Instrução normativa n°60 de 23 de dezembro de 2019. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 05%.

138 1.125,000 KG Carne Bovina, Patinho Moído: Carne Bovina Moída de





50.4600

INA PEREIRA DA CUNHA GONDA GON Assinado por 1 pessoa: DAYANA CRASTINA PEREIRA DE CUNHA Para verificar a validade das assinatodas, acesse https://iltgta.1doc.c.c.

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

Patinho (1kg): Produto obtido a partir do corte de carne bovina da parte traseira do animal, de animais sadios e em boas condições sanitárias. A carne deve ser moída de forma a garantir uma textura homogênea, sem a presença de nervos, tendões ou cartilagens, sendo isenta de contaminação por matérias estranhas, parasitas ou corpos estranhos. A carne bovina moída de patinho deverá apresentar coloração vermelha característica da carne fresca, sem manchas escuras ou sinais de decomposição, com odor próprio de carne bovina, sem cheiro desagradável ou indicativo de deterioração. O teor de gordura deverá estar entre 5% p/p, garantindo um produto magro e de gualidade, com bom equilíbrio entre sabor e valor nutricional. A carne deverá ser acondicionada em embalagem hermética de 1kg, adequada para preservação, transporte e armazenamento. A validade do produto deve ser de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento (congelado, a -18°C ou menor). - Carne Bovina, Patinho Moído: Carne Bovina Moída de Patinho (1kg): Produto obtido a partir do corte de carne bovina da parte traseira do animal, de animais sadios e em boas condições sanitárias. A carne deve ser moída de forma a garantir uma textura homogênea, sem a presença de nervos, tendões ou cartilagens, sendo isenta de contaminação por matérias estranhas, parasitas ou corpos estranhos. A carne bovina moída de patinho deverá apresentar coloração vermelha característica da carne fresca, sem manchas escuras ou sinais de decomposição, com odor próprio de carne bovina, sem cheiro desagradável ou indicativo de deterioração. O teor de gordura deverá estar entre 5% p/p, garantindo um produto magro e de qualidade, com bom equilíbrio entre sabor e valor nutricional. A carne deverá ser acondicionada em embalagem hermética de 1kg, adequada para preservação, transporte e armazenamento. A validade do produto deve ser de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega, quando mantido em condições adequadas de armazenamento (congelado, a -18°C ou menor).

139	1.250,000	KG	CARNE DE FRANGO, PEITO S/ OSSO: CARNE DE FRANGO NO CORTE PEITO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁ - CARNE DE FRANGO, PEITO S/ OSSO: CARNE DE FRANGO NO CORTE PEITO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁ	24,4600
140	750,000	KG	CARNE BOVINA, BIFE PATINHO: CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO EM BIFES COM REGISTRO NO SIF, SIE OU - CARNE BOVINA, BIFE PATINHO: CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO EM BIFES COM REGISTRO NO SIF, SIE OU	40,1500
141	875,000	KG	CARNE SUÍNA, LOMBO: CARNE SUÍNA, NO CORTE LOMBO CONGELADO. ASPECTO PRÓPRIO COM COLORAÇÃO VERMELHO CL - CARNE SUÍNA, LOMBO: CARNE SUÍNA, NO CORTE LOMBO CONGELADO. ASPECTO PRÓPRIO COM COLORAÇÃO VERMELHO CL	26,8300







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

142	350,000	CX	LEITE UHT :LEITE INTEGRAL DE VACA, CONSERVADO ATRAVÉS DO TRATAMENTO TÉRMICO UHT. APRESENTAR ISENÇÃO - LEITE UHT :LEITE INTEGRAL DE VACA, CONSERVADO ATRAVÉS DO TRATAMENTO TÉRMICO UHT. APRESENTAR ISENÇÃO	60,2400	21.084,00
143	2.125,000	DZ	Ovo vermelho: tamanho grande, tipo extra, classe A, pesando no mínimo 45g, isento de sujidades, fungos, e audênsia de saumonellla nos padros microbiológicos. Acondicionado em caixa apropriada contendo 12 unidades. embalados no máximo de 7 dias anteriores a sua entrega, deve ter selo do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos ovos	11,4500	24.331,25
			quebrados Ovo vermelho: tamanho grande, tipo extra, classe A, pesando no mínimo 45g, isento de sujidades, fungos, e audênsia de saumonellla nos padros microbiológicos. Acondicionado em caixa apropriada contendo 12 unidades. embalados no máximo de 7 dias anteriores a sua entrega, deve ter selo do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos ovos quebrados.		o E31C-F7C1-1F5A-A8C9
144	875,000	UN	POLPA DE FRUTAS (KG): PRODUTO NATURAL DA POLPA PURA DE FRUTAS, MADURAS E FRESCAS IN NATURA, ATRAVÉS - POLPA DE FRUTAS (KG): PRODUTO NATURAL DA POLPA PURA DE FRUTAS, MADURAS E FRESCAS IN NATURA, ATRAVÉS	28,4000	24.850,00 6 e intorme o

(Valores expressos em Reais R\$)	Total Geral:	2.937.295.20	
(valures expressus em reals ray)	Iolai Gerai.	2.937.293,20	ì







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/01-2025-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

ANEXO II

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2025 REGISTRO DE PRECO

ANEXO II – 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 1172023 = 1 WL
Aos *** () dias do mês de *** de 2025, o Município de Ilhota/Secretaria ***, com sede à Rua Dr.
Leoberto Leal, nº 160 - Centro - Ilhota/SC, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ/MF sob o nº
83.102.301/0001-53, doravante denominado "MUNICÍPIO", neste ato representado pelo(a) xxxxxxxxxxxx, o(a)
Senhor(a) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CPF sob o nº, 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 nº 01/2025 Pregão Eletrônico - Registro de Preço
nº 01/2025 - FME para Registro de Preços do tipo MENOR PREÇO - TOTAL POR ITEM UNITÁRIO, nos termos
da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas correlatas, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

Ata no

/2025 _ EME

- 1.1 Constitui objeto da presente ata REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA 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, NO PERÍODO DAS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS DO ANO DE 2025 À INÍCIO DE 2026, conforme Termo de Referência.
- 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 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 normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta Ata, como se nela estivessem transcritos, os seguintes documentos:
- a) Edital de Pregão Eletrônico nº 01/2025 FME e seus anexos;





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

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 nº 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 A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos referidos instrumentos, observado o disposto no art. 105 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 3.4 O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.
- 3.5 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 objetos relacionados nos Pedidos de Empenho deverão ser entregues em até 7 (sete) dias após o recebimento do empenho, seguindo as quantidades descritas por instituição na planilha de entrega, após a sua solicitação, em horário de expediente, nas condições estipuladas no presente Edital e seus Anexos.
- 4.3 A critério da Administração poderão ser solicitadas entregas nos locais destinados na demanda da Prefeitura Municipal, nos limites do Município de Ilhota.
- 4.4 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.
- 4.5 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.
- 4.6.1 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.
- 4.7 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.
- 4.8 Se a substituição dos materiais cotados não for realizada no prazo estipulado, a fornecedora estará sujeita às





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

sanções previstas neste Edital, na Ata de Registro de Preços, na Minuta do Contrato e na Lei.

4.9 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, observandose 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.

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.





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

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 DA FISCALIZAÇÃO

- 7.6.1 A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo Município de Ilhota, por intermédio do fiscal, pelos servidores Nutricionista Rafael Zimermann CRN 10: 11096; Nutricionista Alexandra Christiane Cabral dos Santos CRN 10: 7982; e Nutricionista Camila Pielak Roslindo CRN 10: 7430; da **Secretaria de Educação**, 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.
- 7.6.2 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 CONTRATADO 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 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.
- I) 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





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

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 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.
- 8.1.6 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.
- 8.1.7 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 8.1.8 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;
- 8.1.9 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme artigo 121, parágrafos e incisos da Lei 14.133/2021.
- 8.1.10 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente Contrato, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.
- 8.2 Observado qualquer tipo de não atendimento das especificações dos produtos exigidos no contrato, a fornecedora deverá **substituí-los no prazo de 2 (dois) dias**, 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;





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

- 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

- 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/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





Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9 e informe o código E31C-F7C1-1F5A-A8C9 ssinado por 1 pessoa: DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA

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

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.
- 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 da cidade de Gaspar/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas desta Ata, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Ilhota (SC)	de	de 2025

DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

FORNECEDORA/DETENTORA DA ATA DE REGISTRO - CNPJ:







Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Ilhota Rua Leoberto Leal, nº 160

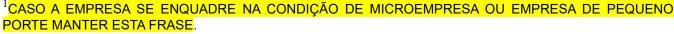
Centro - Ilhota - SC CNPJ: 83.102.301/0001-53 - CEP 88.320-000

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

ANEXO III – MODELO/DECLARAÇÕES PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01/2025 - FME PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2025 - FME

Modelo 1- Declaração para Habilitação

	_, inscrita no CNPJ i	nº, com
		, cidade de
	_, estado de	, neste ato
representada pelo Sr.(a)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	sob as penas da lei, e de consequente
inabilitação no referido processo licitatóri	o que:	
a) Conhecemos e concordamos, sem q	ualquer restrição, con	n todas as condições e especificações técnicas e
operacionais estabelecidas neste edital e	seus anexos.	
b) Nossa empresa atua no ramo de ativ	idade objeto do Edital	de Licitação, conhecendo as peculiaridades deste
ramo de atividade, tendo condições de	fornecer os produtos	s e/ou prestar os serviços conforme condições e
especificações técnicas e operacionais e	xigidos no Edital e seu	ıs Anexos.
c) Nossa empresa possui ou providend	ciará, caso vencedora	da licitação todos os equipamentos e materiais
necessários para o fornecimento dos pro	dutos ou prestação do	os serviços, possuindo pessoal e mão de obra com
a qualificação necessária para cumprir to	odas as obrigações est	abelecidas no Edital e seus Anexos.
d) Nossa empresa atende a todos os	requisitos de habilita	ção e qualificação técnica exigidos no Edital de
Licitação; <mark>exceto quanto a regularidade f</mark>	<mark>ïscal, uma vez que no</mark>	ssa empresa se enquadra como Microempresa ou
Empresa de Pequeno Porte nos termos o	<mark>da Lei Complementar r</mark>	<mark>1º 123/2006</mark> ¹.
e) Nossa empresa não está cumprindo	penalidade administra	tiva de suspensão temporária de participação em
licitação, nem impedida de licitar e cor	ntratar com a União,	Estados, Distrito Federal ou Municípios, nem foi
declarada inidônea.		
•	s trabalhando em horá	na condição de aprendiz, na forma da legislação rio noturno ou em atividade perigosa ou insalubre.
Assinatura do Representante Legal		









Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Ilhota Rua Leoberto Leal, nº 160

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

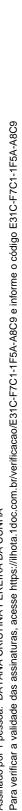
ANEXO III - MODELO/DECLARAÇÕES PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01/2025 - FME PREGÃO ELETRÔNICO № 01/2025 - FME

Modelo 2 **Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**

, ,		25 – Pregao Eletronico nº 01/2025, a empresa
	, inscrita no CNPJ n'	°, 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	a se enquadrar como Mic	croempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos
termos da Lei Complementar Nº 123, o	de 14 de dezembro de 20	006, e alterações, e ainda usufruir dos benefícios
concedidos devido a tal condição.		
DECLARAMOS ainda que estamos cie	ntes da responsabilidade	e administrativa, civil e criminal de tal declaração.
, em de	de 2025.	
Assinatura do Representante Legal		







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 - MODELO/DECLARAÇÕES

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01/2025 - FME PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2025 - FME

Modelo 3 Declaração de Idoneidade

Para fins de participação no Proces :	so Licitatório Nº 01/2025 – P	regão Eletrônico nº 01/2025 - FME, a empresa
	, inscrita no CNPJ nº _	, neste
ato representada pelo Sr.(a)		, portador da cédula de Identidade nº
	e do CPF nº	, DECLARA , sob
	·	dade, Suspensão ou Impedimento, não pesando ecução total ou parcial de contratos com outros
entes públicos, nos termos do Artigo	156, inciso IV da Lei nº 14.13	33/2021.
, em de_	de 2025.	
Assinatura do Representante Legal		







VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: E31C-F7C1-1F5A-A8C9

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA (CPF 994.XXX.XXX-20) em 25/02/2025 11:44:55 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: AC SOLUTI Multipla v5 G2 << AC SOLUTI v5 G2 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E31C-F7C1-1F5A-A8C9