

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 159/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 159/2025

Regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e subsidiariamente pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Decreto Municipal nº 111, de 15 de abril de 2025 e Decreto nº 385, de 18 de dezembro de 2023, além das demais normas pertinentes e condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

Interessado:

Município de Itapiranga/SC

Órgãos Interessados:

Secretaria Municipal de Administração, Obras e Serviços Urbanos

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto

Secretaria Municipal de Assistência Social

Secretaria Municipal de Saúde

Convênio Funrebom

Tipo: Menor Preço por LOTE

Modo de Disputa: Aberto /Fechado

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE LANCHES E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS

DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS DE PREÇOS



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



Período de recebimento das propostas **Das 08 horas e 00 min¹ do dia 26 de setembro de 2025 até as 08 horas e 00 min do dia 08 de outubro de 2025**, por meio do Portal de Compras Públicas www.portaldecompraspublicas.com.br).

Início da Sessão de Disputa de Preços (lances) **08 de outubro de 2025 às 08 horas e 01 min** através do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

Local Os procedimentos para acesso ao Pregão Eletrônico estão disponíveis na página inicial do site do Portal de Compras Públicas:
www.portaldecompraspublicas.com.br

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: Na mesma data e horário do recebimento das propostas, encerrada a fase de lances, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá complementar ou substituir a documentação apresentada, dentro do prazo fixado pelo pregoeiro, não inferior a 02 (duas) horas.

OBS: Ocorrendo decretação de feriado, ou outro fato superveniente que impeça a realização desta Licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

1. PREÂMBULO

1.1. O MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público, situado na Praça das Bandeiras, 200, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob o nº 82.821.208/0001-36, neste ato representado pelo Prefeito Sr. Alexandre Gomes Ribas, torna público para o conhecimento dos interessados que será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, por meio da utilização de recursos da tecnologia da informação (internet), pelo do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

¹ Para todos os horários mencionados neste Edital, considerar-se-á o Horário Oficial de Brasília



1.2. A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Diário Oficial dos Municípios (DOM), no Portal Transparência do Município de Itapiranga/SC (itapiranga.atende.net) e no Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br).

1.3. As quantidades descritas no Anexo I deste Edital são estimativas máximas para fornecimento durante 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 o objeto requerido independente dos quantitativos e volumes solicitados.

1.4. O presente certame fora baseado em Estudo Técnico Preliminar (ETP) realizado pelo setor requisitante.

2. DO OBJETO:

2.1. Constitui o objeto da presente licitação o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE LANCHES E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS**, pelo período de 12 (doze) meses, conforme regras, especificações e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.2. ITENS:

Cód. Lote: 1 - Lote: ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS					
Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
1	50,00	UNIDADE	ACHOCOLATADO EM PÓ COM 400 GRAMAS, MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, SAL, VITAMINAS (A, C, B1, B2, B3 E B6), MINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTE DE PRIMEIRA QUALIDADE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS, IMPUREZAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.	4,79	239,50
2	580,00	UNIDADE	AÇÚCAR BRANCO, TIPO CRISTAL, DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, CONTENDO ASPECTO SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS, COR BRANCO, ODORE E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS, IMPUREZAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. COM ROTULAGEM CONTENDO	8,68	5.034,40



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



			INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 2KG.		
3	120,00	KILOGRAMAS	AÇÚCAR REFINADO, DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, CONTENDO ASPECTO SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS, COR BRANCO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS, IMPUREZAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1KG.	5,02	602,40
4	500,00	UNIDADE	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO EMBALAGEM DE 200GRAMAS COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	26,86	13.430,00
5	20,00	KILOGRAMAS	MILHO PIPOCA, PRODUTO PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRAMAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	3,27	65,40
6	75,00	UNIDADES	ÓLEO DE SOJA REFINADO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM COMPREENDER ASPECTO LÍMPIDO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE RANÇO E IMPUREZAS. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PET DE 900M.	7,51	563,25
7	500,00	UNIDADE	REFRESCO EM PÓ DIVERSOS SABORES 25GRAMAS. VALIDADE DE, NO MÍNIMO 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	1,25	625,00
8	15,00	KILOGRAMAS	SAL IODADO, REFINADO. COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1KG.SAL MARINHO IODADO MOÍDO.	1,73	25,95
9	25,00	KILOGRAMAS	XILITOL CRISTAL PURO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SENDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE COMO ADOÇANTE NATURAL EM CRISTAIS BRANCOS, ÍNTEGROS, LIMPOS E UNIFORMES, PRÓPRIOS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR SABOR ADOCICADO CARACTERÍSTICO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS, ISENTO DE IMPUREZAS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ SER COMPOSTO POR 100% DE XILITOL, DE ORIGEM VEGETAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS. A EMBALAGEM DEVERÁ SER RESISTENTE, ÍNTEGRA, LACRADA E APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, PROTEGENDO CONTRALUZ, CALOR E UMIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA QUANTO AO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE	39,90	997,50



			COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA E DO MAPA. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A NATUREZA DO PRODUTO, SENDO OBRIGATÓRIA A ENTREGA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ASSEGURANDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE, DA INTEGRIDADE E DA SEGURANÇA ALIMENTAR ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL.		
10	25,00	UNIDADES	CORANTE ALIMENTÍCIO 10ML - DECORANTE ALIMENTÍCIO DE 10 ML É UM PRODUTO DESENVOLVIDO PARA DAR COR, DESTAQUE E PERSONALIZAÇÃO A DIFERENTES PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, SENDO AMPLAMENTE UTILIZADO EM CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCES, SOBREMESAS E BEBIDAS. COM TEXTURA LÍQUIDA E FÁCIL DE DILUIR, ELE PROPORCIONA CORES VIVAS E INTENSAS SEM ALTERAR O SABOR ORIGINAL DOS ALIMENTOS. A EMBALAGEM COMPACTA DE 10 ML É PRÁTICA, CONTA COM TAMPA DE ROSCA E SISTEMA QUE PERMITE A APLICAÇÃO PRECISA, EVITANDO DESPERDÍCIOS E GARANTINDO MAIOR RENDIMENTO. DISPONÍVEL EM DIVERSAS TONALIDADES, COMO VERMELHO, AZUL, VERDE, AMARELO, LARANJA, ROSA, LILÁS, MARROM E PRETO, O PRODUTO OFERECE VERSATILIDADE PARA USO INDIVIDUAL OU PARA MISTURAS, POSSIBILITANDO A CRIAÇÃO DE NOVAS CORES E ACABAMENTOS PERSONALIZADOS. SEU USO É INDICADO TANTO PARA AMBIENTES DOMÉSTICOS QUANTO PROFISSIONAIS, PERMITINDO AO CONSUMIDOR EXPLORAR A CRIATIVIDADE NA DECORAÇÃO DE BOLOS, COBERTURAS, MASSAS, GLACÊS E OUTRAS RECEITAS, COM PRATICIDADE, EFICIÊNCIA E UM RESULTADO VISUAL ATRAENTE E DURADOURO.	4,13	103,25
					Soma: 21.686,65

Cód. Lote: 2 - Lote: ALIMENTOS PERICIVEIS

Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
11	130,00	KILOGRAMAS	ASSADO DE ROSETA: A MASSA É FEITA COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA, LEITE EM PÓ, SAL FERMENTO E ÁGUA RECHEADO COM CARNE MOÍDA, LEGUMES CALABRESA, PRESUNTO E QUEIJO. CONTENDO 100 GRAMAS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	43,43	5.645,90
12	380,00	KILOGRAMAS	BAURU ASSADO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. CONTENDO 100 GRAMAS. COM RECHEIO PRESUNTO RALADO, QUEIJO RALADO, TOMATE PICADO, MILHO E ERVILHA. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	39,46	14.994,80
13	250,00	KILOGRAMAS	BOLACHA - TIPO COLONIAL - CASADINHA A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. COM ROTULAGEM CONTENDO	40,00	10.000,00



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



			INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.		
14	250,00	KILOGRAMAS	BOLACHA - TIPO COLONIAL - ROSQUINHA COM MERENGUE AO REDOR A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	35,45	8.862,50
15	100,00	KILOGRAMAS	BOLACHA, TIPO COLONIAL, DE MANTEIGA. A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, MANTEIGA, OVOS E LEITE. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	38,72	3.872,00
16	450,00	KILOGRAMAS	BOLACHA, TIPO COLONIAL, DE MELADO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, MELADO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	37,58	16.911,00
17	300,00	KILOGRAMAS	BOLACHA, TIPO COLONIAL, PINTADA. A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	36,34	10.902,00
18	500,00	KILOGRAMAS	BOLINHO DE LEGUMES, COM RECHEIO DE MORTADELA, QUEIJO MUSSARELA, TEMPERO VERDE, MILHO E ERVILHA, SENDO QUE DEVE SER PREPARADO NO DIA DA ENTREGA, EM TEMPERATURA ADEQUADA E EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	38,20	19.100,00
19	680,00	KILOGRAMAS	BOLO DE LARANJA, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, ÓLEO, OVOS E LEITE. ASSADO SEM RECHEIO. COM SABOR DE LARANJA. A COBERTURA DE CALDA DE LARANJA OU CHOCOLATE COM	29,41	19.998,80



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



			GRANULADO DE CHOCOLATE. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
20	680,00	KILOGRAMAS	BOLO DE NATA, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, ÓLEO, OVOS E LEITE. ASSADO SEM RECHEIO. COM SABOR NATA. A COBERTURA DE CHOCOLATE COM GRANULADO DE CHOCOLATE. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	27,50	18.700,00
21	600,00	KILOGRAMAS	BOLO NEGA MALUCA, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, ÓLEO, OVOS E LEITE. ASSADO SEM RECHEIO. A COBERTURA DE CHOCOLATE COM GRANULADO DE CHOCOLATE. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	41,07	24.642,00
22	250,00	KILOGRAMAS	BOLO TOALHA FELPUDA, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO: MANTEIGA, AÇÚCAR, OVOS, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO EM PÓ, LEITE, LEITE DE COCO. A COBERTURA DE COCO RALADO, LEITE, LEITE CONDENSADO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	32,62	8.155,00
23	250,00	KILOGRAMAS	BOLO TRUFADO, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO: OVOS, CHOCOLATE EM PÓ, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, SAL, FERMENTO EM PÓ, AÇÚCAR, ÁGUA FERVENTE. RECHEIO TRUFADO: COM LEITE CONDENSADO, CREME DE LEITE, CHOCOLATE EM PÓ OU CHOCOLATE BRANCO EM BARRA, MANTEIGA. A COBERTURA DE CHOCOLATE, CREME DE LEITE. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	44,00	11.000,00
24	150,00	KILOGRAMAS	BOMBINHA RECHEADA A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E ÁGUA. CONTENDO 50 GRAMAS. COM RECHEIO SALGADO DE CARNE BOVINA OU FRANGO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE	51,90	7.785,00



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



			SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
25	500,00	KILOGRAMAS	CACHORRO QUENTE COM PÃO DE CACHORRO QUENTE 50 GRAMAS CONTENDO MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA COM APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS POR UNIDADES. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	27,06	13.530,00
26	300,00	LITROS	CAFÉ ADOÇADO, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA.	11,00	3.300,00
27	300,00	LITROS	CAFÉ COM LEITE ADOÇADO, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA.	15,62	4.686,00
28	150,00	LITROS	CAFÉ SEM AÇÚCAR, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA	13,27	1.990,50
29	250,00	KILOGRAMAS	CALÇA VIRADA, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. CONTENDO 50 GRAMAS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	30,12	7.530,00
30	250,00	KILOGRAMAS	CANUDINHO DE CARNE, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ÓLEO, OVOS E ÁGUA. ASSADA COM RECHEIO DE CARNE BOVINA, FRANGO. CONTENDO 50 GRAMAS CADA CANUDINHO DE CARNE. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	42,00	10.500,00
31	160,00	KILOGRAMAS	CHIPA RECHEADA: ASSADA FEITA COM MASSA PRONTA, OVOS, QUEIJO E LEITE, CONTENDO RECHEIO DE CALABRESA, CARNE, FRANGO OU BACON. PESO 100 GRAMAS A UNIDADE. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	32,86	5.257,60
32	280,00	KILOGRAMAS	COXINHA DE CARNE MOÍDA E FRANGO FRITO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, ORÉGANO FERMENTO, SAL, OVOS E ÁGUA. CONTENDO 50 GRAMAS. COM RECHEIO COM CARNE BOVINA OU FRANGO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	35,83	10.032,40



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



33	250,00	KILOGRAMAS	CUCA SIMPLES, SEM RECHEIO, POUCA FAROFA COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	20,68	5.170,00
34	150,00	UNIDADE	CUPCAKE DE CENOURA, CHOCOLATE, LARANJA E NATA COM COBERTURA DE CASQUINHA FINA DE CHOCOLATE, PESO UNITÁRIO 30GR. TAMANHO GRANDE. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO	61,16	9.174,00
35	700,00	KILOGRAMAS	CUQUINHA ENROLADA COM RECHEIO (EM CIMA) COM 100 GRAMAS. A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. COM RECHEIO DOCE DE CHOCOLATE, CREME E FRAMBOESA. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA SEPARADAS (UNITÁRIAS, NÃO PODERÁ VIR GRUDADAS).	20,00	14.000,00
36	650,00	KILOGRAMAS	DELÍCIA DE PÃO SIRIO, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ÓLEO, OVOS E ÁGUA. ASSADA COM RECHEIO DE PEITO DE PERU, QUEIJO MUÇARELA TOMATE, ALFACE E MOLHO BRANCO. CONTENDO 100 GRAMAS CADA DELÍCIA DE PÃO SIRIO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	46,00	29.900,00
37	3.000,00	UNIDADE	DOCINHO TIPO BRIGADEIRO E BEIJINHO, A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES O LEITE CONDENSADO, MANTEIGA, COCO RALADO E O ACHOCOLATADO EM PÓ DE ÓTIMA QUALIDADE. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA E EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO PARA CONSUMO. PESO MÍNIMO DE 30G CADA.	2,25	6.750,00
38	100,00	KILOGRAMAS	DONUTS AMERICANO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, ÓLEO, OVOS E LEITE. FRITA COM DIVERSOS RECHEIO E COBERTURA. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. CONTENDO 100 GRAMAS. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	44,84	4.484,00



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



			TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
39	900,00	KILOGRAMAS	EMPADAS A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ÓLEO, OVOS E ÁGUA. ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE BOVINA. CONTENDO 100 GRAMAS CADA EMPADA. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	48,44	43.596,00
40	100,00	KILOGRAMAS	ENROLADO SALGADO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E ÁGUA. CONTENDO 100 GRAMAS. COM RECHEIO SALGADO DE CARNE BOVINA OU FRANGO, DE PRESUNTO E QUEIJO, ASSADO NO FORNO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	46,51	4.651,00
41	800,00	KILOGRAMAS	ESFIRRA RECHEADA A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. CONTENDO 100 GRAMAS. COM RECHEIO COM CARNE BOVINA OU FRANGO, LEGUMES E QUEIJO, ORÉGANO E MOLHO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	39,41	31.528,00
42	130,00	KILOGRAMAS	FATIAS HÚNGARAS A MASSA É FEITA COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA, LEITE, SAL, FERMENTO, RECHEADO COM COCO RALADO, MANTEIGA, LEITE CONDENSADO. COM NO MINIMO 100 GRAMAS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO	39,99	5.198,70
43	450,00	KILOGRAMAS	LINGUIÇA MISTA (SPRITZWURTZ) LINGUIÇA MISTA, DE CARNE BOVINA E SUÍNA, CONGELADA, EMBALADO A VÁCUO. DEVERÁ CONTER DE 9 A 12 LINGUIÇAS POR EMBALAGEM, SENDO QUE CADA UNIDADE DE LINGUIÇA MISTA DEVERÁ TER O PESO APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS. INSPECIONADA. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 KG SPRITZWURTZ.	22,87	10.291,50
44	130,00	KILOGRAMAS	MINISSONHO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. COM RECHEIO DE CREME OU CHOCOLATE APROXIMADAMENTE 75 GRAMAS. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM	42,03	5.463,90



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



			EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.		
45	150,00	KILOGRAMAS	PALHA ITALIANA A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO LEITE CONDENSADO, CHOCOLATE EM PÓ, BISCOITO DE MAISENA E MARGARINA, COM DIVERSOS RECHEIO E COBERTURA. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. CONTENDO 100 GRAMAS. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	52,00	7.800,00
46	300,00	KILOGRAMAS	PÃO DE ÁGUA DE 25 GRAMAS, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA O CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA PREPARAÇÃO.	18,00	5.400,00
47	450,00	KILOGRAMAS	PÃO DE ÁGUA DE 50 GRAMAS, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA O CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA PREPARAÇÃO.	18,00	8.100,00
48	250,00	KILOGRAMAS	PÃO DE CACHORRO-QUENTE, "DE BOA QUALIDADE", DE 50 GRS, COM MIOLO BRANCO E CASCA MARROM CLARA E HOMOGENIA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, ACHATADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E EMBATUMADOS, COM ASPECTO MASSA PESADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	18,20	4.550,00
49	300,00	KILOGRAMAS	PAO DE QUEIJO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA ESSA PREPARAÇÃO E EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS. PESO MÍNIMO DE 60G CADA.	13,20	3.960,00
50	600,00	KILOGRAMAS	PASTEL DE CARNE MOÍDA ASSADO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. CONTENDO 100 GRAMAS. COM RECHEIO DE CARNE BOVINA OU FRANGO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	42,12	25.272,00
51	650,00	KILOGRAMAS	PASTEL DE CARNE MOÍDA FRITO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. CONTENDO 100 GRAMAS. COM RECHEIO COM CARNE BOVINA OU	49,68	32.292,00



			FRANGO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
52	450,00	KILOGRAMAS	QUICHE, A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, MARGARINA E ÁGUA. ASSADA COM RECHEIO DE CREME, FRANGO, CARNE BOVINA. CONTENDO 100 GRAMAS CADA ASSADO DE QUICHE. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	19,90	8.955,00
53	280,00	KILOGRAMAS	RISOLES DE CARNE MOÍDA E FRANGO FRITO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, ORÉGANO FERMENTO, SAL, OVOS E ÁGUA. CONTENDO 50 GRAMAS. COM RECHEIO COM CARNE BOVINA OU FRANGO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	37,38	10.466,40
54	550,00	KILOGRAMAS	SALADA DE FRUTAS, CONTENDO: BANANA, MAÇA, LARANJA, MAMÃO, ABACAXI, MANGA E KIWI, AÇÚCAR, SUCO DE LARANJA. CONTENDO NO MÍNIMO DE 100 GRAMAS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO	35,00	19.250,00
55	650,00	KILOGRAMAS	SANDUICHE AMERICANO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. CONTENDO 100 GRAMAS. COM RECHEIO COM CALABRESA, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE, ORÉGANO E MOLHO. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	46,00	29.900,00
56	400,00	KILOGRAMAS	SANDUICHE BAGUETE, COM RECHEIO DE PRESUNTO FATIADO, MARGARINA, ALFACE E TOMATE. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA ESSA PREPARAÇÃO E EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS. PESO MÍNIMO DE 60G CADA. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO	43,00	17.200,00
57	350,00	KILOGRAMAS	SANDUICHE COM PÃO DE CACHORRO-QUENTE DE 50 GRAMAS. CONTENDO QUEIJO, PRESUNTO, TOMATE E ALFACE. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA	43,50	15.225,00



			CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA E EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO		
58	350,00	KILOGRAMAS	SANDUICHE COM PÃO FRANCÊS DE 25 GRAMAS. CONTENDO QUEIJO, PRESUNTO, TOMATE E ALFACE. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA E EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO	27,20	9.520,00
59	250,00	KILOGRAMAS	SANDUICHE COM PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS. CONTENDO QUEIJO, PRESUNTO, TOMATE E ALFACE. DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, EM TEMPERATURA ADEQUADA E EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO	27,35	6.837,50
60	400,00	KILOGRAMAS	WAFER MISTO A PREPARAÇÃO FEITA COM MASSA CONTENDO FARINHA DE TRIGO/POLVILHO, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL, OVOS E LEITE. CONTENDO 50 GRAMAS. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA NO DIA DA ENTREGA, CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	37,26	14.904,00
					Soma: 627.234,50

Cód. Lote: 3 - Lote: FRUTAS

Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
61	500,00	KILOGRAMAS	BANANA PRATA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	6,95	3.475,00
62	50,00	KILOGRAMAS	LIMÃO SICILIANO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SENDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E LIMPO, ISENTO DE AMASSADOS, RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÕES OU PRESENÇA DE FUNGOS. OS FRUTOS DEVERÃO POSSUIR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, UNIFORME E ATRATIVA, COM CASCA ÍNTEGRA E LISA, SEM RESÍDUOS DE TERRA OU OUTRAS SUJIDADES, ALÉM DE APRESENTAR AROMA E SABOR PRÓPRIOS, LIVRES DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS APROPRIADAS, RESISTENTES, HIGIENIZADAS E ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE FRUTAS IN NATURA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO QUANTO AO PRODUTO E AO PESO LÍQUIDO. AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DEVERÃO OBEDECER INTEGRALMENTE À	11,60	580,00



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



			<p>LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO O LIMÃO SICILIANO ISENTO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU CONTAMINAÇÕES. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A NATUREZA DO PRODUTO, DEVENDO A ENTREGA OCORRER EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À TEMPERATURA E À HIGIENE, ASSEGURANDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E DA SEGURANÇA ALIMENTAR ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL.</p>		
63	50,00	KILOGRAMAS	<p>MANGA TOMMY ATKINS DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SENDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCA, ÍNTEGRA, FIRME E LIMPA, ISENTA DE AMASSADOS, RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÕES OU PRESENÇA DE FUNGOS. OS FRUTOS DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, COM CASCA PREDOMINANTEMENTE AVERMELHADA, PODENDO APRESENTAR TONS ESVERDEADOS OU ALARANJADOS, UNIFORMES E ATRATIVOS, ALÉM DE POLPA AMARELA, FIRME, SUCULENTA, DE SABOR DOCE MODERADO E COM FIBRAS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU EMBALAGENS APROPRIADAS, RESISTENTES, HIGIENIZADAS E ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE FRUTAS IN NATURA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO PESO LÍQUIDO. AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DEVERÃO OBEDECER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO A MANGA ISENTA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU CONTAMINAÇÕES. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A NATUREZA DO PRODUTO, SENDO OBRIGATÓRIA A ENTREGA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À TEMPERATURA E À HIGIENE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E DA SEGURANÇA ALIMENTAR ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL.</p>	4,35	217,50
64	130,00	KILOGRAMAS	<p>MAÇÃ GALA VERMELHA NACIONAL, GRAÚDA, CASCA LISA. DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.</p>	4,90	637,00
65	80,00	KILOGRAMAS	<p>MORANGO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SENDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E LIMPO, LIVRE DE AMASSADOS, RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÕES OU PRESENÇA DE FUNGOS. OS FRUTOS DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE, UNIFORME E ATRATIVA, COM POLPA SUCULENTA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS DA VARIEDADE, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. AS FOLHAS E CÁLCICES DEVERÃO ESTAR VERDES E BEM FIXADOS, INDICANDO FRESCOR. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM BANDEJAS OU CAIXAS APROPRIADAS, TRANSPARENTES OU COM VENTILAÇÃO ADEQUADA, RESISTENTES, HIGIENIZADAS E PRÓPRIAS PARA O TRANSPORTE E</p>	28,44	2.275,20



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



			ARMAZENAMENTO DE FRUTAS DELICADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO QUANTO AO PRODUTO E AO PESO LÍQUIDO. AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DEVERÃO OBEDECER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESTANDO O MORANGO ISENTO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A NATUREZA ALTAMENTE PERECÍVEL DO PRODUTO, DEVENDO A ENTREGA OCORRER EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO E HIGIENE, A FIM DE GARANTIR A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE, DA INTEGRIDADE E DA SEGURANÇA ALIMENTAR ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL.		
66	70,00	KILOGRAMAS	UVA THOMPSON SEM SEMENTE DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SENDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCA, FIRME, ÍNTEGRA E LIMPA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, AMASSADOS, RACHADURAS, MANCHAS, PODRIDÕES OU PRESENÇA DE FUNGOS. OS CACHOS DEVERÃO ESTAR UNIFORMES E BEM FORMADOS, COM BAGAS DE TAMANHO COMPATÍVEL COM A VARIEDADE, POSSUINDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, UNIFORME E ATRATIVA, BEM COMO SABOR E AROMA PRÓPRIOS DA UVA THOMPSON, ISENTOS DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM BANDEJAS OU CAIXAS APROPRIADAS, HIGIENIZADAS, RESISTENTES E ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE FRUTAS IN NATURA, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS QUANTO AO PRODUTO E AO PESO LÍQUIDO. AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DEVERÃO ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESTANDO A UVA ISENTA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU SUJIDADES. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A NATUREZA DO PRODUTO, SENDO OBRIGATÓRIA A ENTREGA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO E HIGIENE, DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE E A SEGURANÇA ALIMENTAR ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL.	19,15	1.340,50
					Soma: 8.525,20

Cód. Lote: 4 - Lote: SORVETES

Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
67	380,00	UNIDADE	SORVETE MORENINHA PRODUTO PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	5,00	1.900,00
					Soma: 1.900,00

Cód. Lote: 5 - Lote: ERVA MATE E CHÁS

Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
------	-----------------------	---------------------	---------------------	---------------------------	------------------------



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



68	3.170,00	KILOGRAMAS	ERVA MATE TRADICIONAL PARA CHIMARRÃO: ERVA-MATE NATIVA DE ERVAIS SELECIONADOS COM QUALIDADE SUPERIOR PROCESSO DE SECAGEM SEM CONTATO COM A FUMAÇA, MOAGEM FINA OU MÉDIA. EMBALADA A VÁCUO EM PACOTES DE 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO: PACOTE DE 01 KG. INGREDIENTES: FOLHAS E OUTRAS PARTES DO RAMO DE ERVA-MATE (ILEX PARAGUARIENSES), COM, NO MÍNIMO, 70% FOLHAS E 30% OUTRAS PARTES DO RAMO, SENDO ACEITÁVEL ÍNDICE MAIORES DE FOLHAS. EMBALAGEM INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E COM DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO NÃO EXCEDENTE 7 DIAS NO DIA DA ENTREGA. MARCAS DE REFERÊNCIA: BARÃO DO COTEGIPE, GIOTTI, XIMANGO, MATERVA.	12,04	38.166,80
69	750,00	UNIDADES	CHÁ DE CAMOMILA - MATÉRIA PRIMA SELECIONADA DE QUALIDADE, PROVINDA DE PRODUTO NATURAL. PACOTES COM 20 GRAMAS	2,96	2.220,00
70	750,00	UNIDADES	CHÁ DE ENDRO - MATÉRIA PRIMA SELECIONADA DE QUALIDADE, PROVINDA DE PRODUTO NATURAL. PACOTES COM 20 GRAMAS	5,95	4.462,50
71	200,00	UNIDADES	CHÁ DE ERVA DOCE - MATÉRIA PRIMA SELECIONADA DE QUALIDADE, PROVINDA DE PRODUTO NATURAL. PACOTES COM 20 GRAMAS	5,96	1.192,00
72	30,00	KILOGRAMAS	CHIA - CHIA DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SENDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA POR SEMENTES INTEIRAS, LIMPAS E UNIFORMES, PRÓPRIAS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE (SALVIA HISPÁNICA L.), VARIANDO ENTRE TONS DE PRETO, CINZA E BRANCO, COM TEXTURA FIRME, SEM PRESENÇA DE GRÃOS PARTIDOS EM EXCESSO, UMIDADE ELEVADA, ODORES OU SABORES ESTRANHOS. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE IMPUREZAS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS, RESÍDUOS DE INSETOS, PEDRAS, FRAGMENTOS VEGETAIS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. A CHIA DEVERÁ SER EMBALADA EM PACOTES RESISTENTES, ÍNTEGROS E DEVIDAMENTE LACRADOS, PRÓPRIOS PARA A CONSERVAÇÃO DE GRÃOS E SEMENTES, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE, LUZ E CALOR, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA QUANTO AO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA E DO MAPA. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A NATUREZA DO PRODUTO, DEVENDO A ENTREGA OCORRER EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TRANSPORTE, HIGIENE E ARMAZENAMENTO, ASSEGURANDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE, DA INTEGRIDADE E DA SEGURANÇA ALIMENTAR ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL.	52,45	1.573,50
73	35,00	UNIDADES	ERVA MATE PREMIUM PARA TERERÉ 500 GR - ERVA-MATE TERERÉ PREMIUM PURA FOLHA RAIZ MATUTA É UMA ERVA-MATE DE QUALIDADE SUPERIOR, COMPOSTA INTEIRAMENTE POR FOLHAS, SEM GALHOS, GARANTINDO PUREZA E SABOR INTENSO. CULTIVADA E COLHIDA COM CRITÉRIOS RIGOROSOS, ELA PASSA POR PROCESSO DE SAPECAMENTO ARTESANAL, O QUE PRESERVA SEU AROMA MARCANTE E SEU GOSTINHO REFRESCANTE TÍPICO DO TERERÉ. A "RAIZ MATUTA" REMETE À TRADIÇÃO, À	11,17	390,95



Município de
Itapiranga
 SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



			<p>RUSTICIDADE E À FORÇA DO SABOR ORIGINAL, ENTREGANDO UMA INFUSÃO ENCORPADADA E VIBRANTE, IDEAL PARA QUEM APRECIA A ERVA-MATE NO SEU ESTADO MAIS PURO.</p> <p>SUA TEXTURA EXIBE FOLHAS INTEIRAS OU FRAGMENTADAS, COM GRANULOMETRIA APROPRIADA PARA ÁGUA FRIA, PROMOVENDO UM PREPARO QUE REALÇA TANTO O FRESCOR QUANTO O AMARGOR EQUILIBRADO - MUITO CARACTERÍSTICO DAS ERVAS TERERÉ PREMIUM. O ASPECTO VISUAL APRESENTA TONS QUE VARIAM DO VERDE-CLARO AO VERDE-MAIS ESCURO, SINAIS DE ERVA BEM SECA E BEM PREPARADA. O PRODUTO É INDICADO PARA QUEM BUSCA UMA EXPERIÊNCIA AUTÊNTICA, SEM ADITIVOS OU MISTURAS ARTIFICIAIS, PRESERVANDO AS QUALIDADES NATURAIS DA ILEX PARAGUARIENSIS.</p> <p>PARA CONSERVAR SUAS PROPRIEDADES SENSORIAIS, RECOMENDA-SE MANTER A ERVA ARMAZENADA EM LOCAL SECO, BEM FECHADO, LONGE DE CALOR EXCESSIVO E LUMINOSIDADE DIRETA. APÓS ABERTA, DEVE SER CONSUMIDA EM PERÍODO QUE GARANTA FRESCOR (NORMALMENTE ATÉ ALGUMAS SEMANAS, DEPENDENDO DAS CONDIÇÕES DE GUARDA).</p>		
					Soma: 48.005,75

Cód. Lote: 6 - Lote: LATICÍNIOS

Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
74	1.900,00	UNIDADE	IOGURTE, LÍQUIDO, SABORES COCO, MORANGO. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DE ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. OBS.: NÃO SERÁ ACEITO BEBIDA LÁCTEA. EMBALAGEM DE GARRAFA PLÁSTICA DE 1 LITRO NA UNIDADE. ENTREGA DIÁRIA.	12,36	23.484,00
75	4.700,00	LITROS	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL, LONGA VIDA, POR PROCESSAMENTO UHT. DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DE ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO.	6,03	28.341,00
					Soma: 51.825,00

Cód. Lote: 7 - Lote: DOCES INDUSTRIALIZADOS

Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
76	125,00	PACOTES	BALAS MACIAS, SORTIDAS DE 1,450 GRAMAS - PRODUTO PREPARADO A BASE DE AÇÚCARES FUNDIDOS E ADICIONADO DE SUBSTÂNCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUÇO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DO PRODUTO É O DE APRESENTAR-SE MACIO, SUBMETIDO A AMASSAMENTO MECÂNICO ATÉ OBTENÇÃO DA CONSISTÊNCIA DESEJADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	20,64	2.580,00



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 25/09/2025 ÀS 15:26:03.
 PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/mp287b2856528da>



			DIVERSOS SABORES: TUTTI-FRUTTI, MORANGO, UVA, ABACAXI, BANANA.		
77	30,00	PACOTES	PIRULITOS SORTIDOS 1 KG, PRODUTO PREPARADO A BASE DE AÇÚCARES FUNDIDOS E ADICIONADO DE SUBSTÂNCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUCO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DO PRODUTO É O DE APRESENTAR-SE MACIO, SUBMETIDO A AMASSAMENTO MECÂNICO ATÉ OBTENÇÃO DA CONSISTÊNCIA DESEJADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA. DIVERSOS SABORES: TUTTI-FRUTTI, MORANGO, UVA, ABACAXI, BANANA.	23,94	718,20
78	30,00	PACOTES	BOMBOM, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE CONSTITUÍDO POR MASSA DE CHOCOLATE OU POR UM NÚCLEO FORMADO DE RECHEIOS DIVERSOS, SEMENTES OLEAGINOSAS, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA, CACAU, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS, RECOBERTOS POR UMA CAMADA DE CHOCOLATE OU AÇÚCAR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG APROXIMADAMENTE CONTENDO 48 UNIDADES. CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	46,72	1.401,60
79	80,00	UNIDADE	CAIXA DE BOMBONS DE CHOCOLATE. QUANTIDADE: APROXIMADAMENTE 18 UNIDADES PESO: 289,2GR. SÃO VARIEDADES DE CHOCOLATES. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM DO PRODUTO, ATÓXICA, RESISTENTE E NÃO RECICLÁVEL. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	14,59	1.167,20
					Soma: 5.867,00

Cód. Lote: 8 - Lote: BEBIDAS

Item	Quantidade - Licitada	Unidade - Descrição	Produto - Descrição	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
80	3.100,00	UNIDADE	AGUA MINERAL NATURAL COM GÁS, VEDADA COM TAMPA-LACRE DE ROSCA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE NO MÍNIMO 500 ML. DEVE SER GASEIFICADA NATURAL OU ARTIFICIALMENTE. ASPECTO: LIMPIDO; COR: INCOLOR; AROMA: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO PESO DE NO MÍNIMO 500 ML, A DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES, CONTADA A PARTIR DA DATA DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL.	1,22	3.782,00
81	5.040,00	UNIDADES	AGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, VEDADA COM TAMPA-LACRE DE ROSCA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE NO MÍNIMO 500 ML. DEVE SER GASEIFICADA NATURAL OU ARTIFICIALMENTE. ASPECTO: LIMPIDO; COR: INCOLOR; AROMA: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO PESO DE NO MÍNIMO 500 ML, A DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES, CONTADA A PARTIR DA DATA	1,16	5.846,40



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL.					
82	150,00	UNIDADES	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, VEDADA COM TAMPA LACRE DE ROSCA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE NO MÍNIMO 20 LTS DEVE SER GASEIFICADA NATURAL OU ARTIFICIALMENTE. ASPECTO: LÍMPIDO; COR: INCOLOR; AROMA: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO PESO DE NO MÍNIMO 20 LTS, A DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES, CONTADA A PARTIR DA DATA DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL.	10,50	1.575,00
83	200,00	UNIDADES	REFRIGERANTE 02 LITROS VÁRIOS SABORES: DESCRIÇÃO: ÁGUA GASOSA, XAROPE, VÁRIOS SABORES. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CONFORME CRONOGRAMA DE SOLICITAÇÃO.	8,99	1.798,00
84	1.780,00	UNIDADES	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SEM AÇÚCAR, PRODUTO PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA SÃ, ISENTAS DE SUJIDADE E PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU VIDRO DE 01 LITRO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. SABORES DIVERSOS NATURAL, SEM CONSERVANTE.	10,52	18.725,60
					Soma: 31.727,00
					Soma: 796.771,10

3. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

3.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

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

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

3.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:



3.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

3.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

3.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3.4. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital, seus Anexos e nos demais regramentos/normativas existentes no Brasil sobre a área de fornecimento.

3.5. O licitante deverá ter feito a adesão ao Portal de Compras Públicas, sendo sua a responsabilidade pela tramitação prévia neste sentido.

3.6. Será concedido tratamento preferencial para as microempresas e empresas de pequeno porte, na forma da lei.

3.7. Não poderão disputar licitação ou participar da execução do contrato, direta ou indiretamente:

- a) Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- b) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- c) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;



- d) pessoa física ou jurídica que se encontre impossibilitada de participar da licitação em decorrência de registro junto ao CEIS (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas) e/ou CNEP (Cadastro Nacional de Empresas Punidas), ambos mantidos pelo Poder Executivo Federal. O impedimento também é aplicado ao proponente que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;
- e) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- f) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- g) pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.3.4 A não observância das vedações desta cláusula e das demais dispostas na Lei Federal nº 14.133, de 2021 é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita as penalidades cabíveis;
- h) agente público do órgão ou entidade licitante;
- i) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- j) Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do artigo 9º da Lei nº 14.133/2021.

3.8 Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato².

3.9. Ainda como CONDIÇÃO PRÉVIA ao exame da habilitação e proposta do licitante, a Comissão de Licitações verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Inidôneos - Licitantes Inidôneos, pelo órgão emissor Tribunal de Contas da União;
- b) CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, pelo órgão emissor Conselho Nacional de Justiça;
- c) CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas, pelo órgão emissor Portal da Transparência;
- d) CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas, pelo órgão emissor Portal da Transparência;

3.10. A participação neste certame implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

4. ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, **por meio do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

4.1.1. Na proposta readequada a licitante deverá alocar o valor global do lote de maneira equitativa entre os itens que o integram, de forma a assegurar a proporcionalidade e a uniformidade na composição dos preços unitários.

² Art. 48, parágrafo único.



4.1.2 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar, sob as penas da Lei, que se enquadram nas hipóteses do art. 3º, da Lei Complementar 123/2006, clicando no campo próprio previsto na tela de envio das propostas.

4.2. Os documentos de habilitação deverão estar no formato PDF.

4.2.1. As empresas licitantes deverão apresentar os documentos de habilitação, abaixo arrolados, para a sua habilitação no certame, os quais deverão estar válidos e em vigor na data da sessão de abertura e julgamento das propostas, da seguinte forma:

4.2.2. a) em original (digitalizado);

4.2.3. b) em cópia autenticada por cartório competente (digitalizado);

4.2.4. c) em cópia autenticada por servidor municipal, mediante a apresentação de originais para confronto (digitalizado); ou

4.2.5 d) através de publicação em órgão da imprensa oficial.

4.2.6. Documentos obtidos na rede Internet serão aceitos e considerados como originais, ainda que sejam apresentados através de cópia simples, desde que seja possível a sua verificação e confirmação de validade pela Pregoeira, na fase de habilitação.

4.3. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

4.3.1. O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, respondendo o declarante pela veracidade das suas informações, na forma da lei.

4.3.2. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.3.3. O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, **se for o caso**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

4.3.4. Declaração de observância do limite de R\$ 4.800.000,00 na licitação, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.3.5. Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4.4. Outros eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pela pregoeira, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 2 (duas) horas se documentos simples, como catálogos, proposta reajustada, podendo ser conferido prazo de até 3 (três) dias úteis para documentação complexa.

5. PROPOSTA

5.1. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando o seguinte:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.2.1. No campo “MARCA” da proposta eletrônica, deverá ser especificada uma única marca e modelo para cada item ofertado. Não serão aceitas expressões do tipo “diversas”, “marcas diversas”, “própria” ou quaisquer outras, **exceto para contratação de serviços.**

5.1.3. No campo “FABRICANTE” da proposta eletrônica, deverá ser especificado um único fabricante para cada item ofertado. Não serão aceitas expressões do tipo “diversas”, “fabricantes diversos”, ou quaisquer outras.

5.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia;

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

5.3. A proposta de preços final atualizada deverá ser apresentada no formato PDF, em papel timbrado da empresa, contendo os dados de identificação (razão social, CNPJ, endereço completo, telefone e e-mail para contato), identificada e assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da empresa, no prazo de 2 horas, a contar da solicitação da pregoeira(a).



5.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

5.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no edital.

5.7.1. A licitante poderá promover oferta para todos os ITENS ou para um ou mais ITENS individualmente, desde que satisfaça todas as demais exigências do edital.

6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 4 deste Edital:

6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;

b) cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

d) cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;



- b) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- c) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

6.3. HABILITAÇÃO TÉCNICA:

- a) **Alvará Sanitário** expedido pela Vigilância em nome da licitante, vigente na data do certame.

6.5. DEMAIS DOCUMENTOS:

- a) Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme modelo Anexo II
- c) Declaração de Idoneidade, conforme modelo Anexo III
- d) Declaração que não emprega menores, conforme Anexo IV;
- e) Declaração de reserva de cargos, conforme Anexo V;
- f) Declaração de Quadro Societário, conforme Anexo VI;
- g) Declaração de Informações Complementares, conforme Anexo VII.

7. DOCUMENTOS

7.1. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS.

7.1.1. Documentos obtidos na rede Internet serão aceitos e considerados como originais, ainda que sejam apresentados através de cópia simples, desde que seja possível a sua verificação e confirmação de validade pela Pregoeira, na fase de habilitação.

7.1.2. As licitantes que, por sua natureza ou por força de lei, estiverem dispensadas da apresentação de determinados documentos de habilitação, deverão apresentar declaração identificando a situação e citando os dispositivos legais pertinentes.

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

7.1.4. Toda a documentação deverá ser apresentada em nome da empresa licitante, ou seja, se matriz, documentos da matriz, se filial, documentos da filial, salvo aqueles que somente são emitidos em nome da matriz.



7.1.5. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista de microempresa e/ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, do qual o termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogável por igual período, a requerimento da interessada e a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, nos termos do art. 43, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

7.1.6. A pregoeira (a) e/ou a Equipe de Apoio, poderá no ato da sessão, verificar o eventual descumprimento das condições de participação das empresas participantes, especialmente, quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou futura contratação.

7.1.6.1. Constatada a existência de sanção, a pregoeira(a), julgará a licitante inabilitada, por falta de condição de participação.

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

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

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.1.8. Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, a pregoeira abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.



8.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 3.3.2 deste Edital.

8.3. A comunicação entre a pregoeira e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

8.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

9. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. A pregoeira verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

9.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** contiverem vícios insanáveis;
- b)** não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c)** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

9.3. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

9.4. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

9.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e a pregoeira dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.



9.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

9.7.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

9.7.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

9.7.4. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

9.7.5. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

9.8. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto na alínea “d” do subitem 9.2 acima.

9.9. A Pregoeira examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade com as especificações estabelecidas no edital e quanto ao preço ofertado, que não poderá ser superior ao valor estimado constante no item 2.2 e no Termo de Referência (Anexo I).

9.9.1. A Pregoeira poderá promover diligência destinada a embasar sua decisão no que tange ao julgamento da melhor proposta, admitindo complementação de informações a juntada posterior de documentos complementares à proposta.

9.9.2. Havendo falhas na proposta, a Pregoeira deverá empreender diligências para sua correção e/ou saneamento, de modo que a desclassificação da proposta somente será cabível se os vícios porventura existentes forem insanáveis, observando-se, para tanto, o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133/2021.

10. MODO DE DISPUTA



10.1. Aberta a etapa competitiva (sessão pública de lances), a licitante poderá encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

10.1.1. A licitante poderá oferecer lances sucessivos, considerando o valor unitário do ITEM, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

10.2. A licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.2.1. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

10.3. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação (preços e diferenças inexequíveis ou excessivas), poderá tê-lo cancelado pela Pregoeira através do sistema.

10.4. Durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, a licitante será informada em tempo real do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

10.5. A etapa de lances da Sessão Pública será no modo de disputa **Aberto e Fechado**, conforme art. 56 da Lei Federal n. 14.133/2021.

10.5.1. A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos.

10.5.2. Encerrado o prazo previsto no subitem 10.5.1, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 15 (quinze) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

10.5.3. Encerrado o prazo de que trata o subitem 10.5.2, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.5.4. Na ausência de, no mínimo, 03 (três) ofertas nas condições de que trata o subitem 10.5.3, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.



10.5.5. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens 10.5.3 e 10.5.4, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

10.5.6. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos subitens 10.5.3 e 10.5.4, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no subitem 10.5.5.

10.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para a Pregoeira, no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

10.6.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

11.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, conforme segue:

11.1.1. Identificar-se-ão as propostas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem até 5% (cinco por cento) superiores à primeira classificada, desde que esta também não seja microempresa ou empresa de pequeno porte;

11.1.2. Ocorrendo o empate ficto, na forma do subitem anterior, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela classificada em primeiro lugar, no prazo de 5 (cinco) minutos, situação em que passará à condição de primeira colocada;

11.1.3. Se a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada por meio do sistema não apresentar nova proposta inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do subitem 11.1.1, a apresentação de nova proposta no prazo previsto no subitem anterior.



11.2. Na hipótese de não ser adjudicado o objeto a microempresa ou empresa de pequeno porte enquadrada no subitem 11.1.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar.

11.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no subitem 11.1.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.4. Se nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte satisfizer as exigências do subitem 10.1.1, será declarada melhor classificada do item/lote a licitante detentora da proposta originariamente de menor valor.

11.5. O disposto nos subitens 11.1.1 a 11.1.3 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, bem como às empresas que deixarem de declarar a condição de beneficiárias da Lei Complementar nº 123/06 no momento do envio de suas propostas pelo sistema.

11.6. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei Federal n. 14.133/2021;
- c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

- a) empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- e) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



11.8. As regras previstas no item 11.6. e 11.7. não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

11.9. DA PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE LOCAIS

11.9.1. Encerrada a etapa de lances, será observado o disposto no art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e o Decreto Municipal nº 385, de 18 de dezembro de 2023, conforme segue:

11.9.2. Identificar-se-ão as propostas ofertadas por microempresas ou empresas de pequeno porte locais³ que se encontrem até 10% (dez por cento) superiores à primeira classificada, desde que essa também esteja enquadrada como microempresas ou empresas de pequeno porte.

11.9.3. O subitem acima somente será aplicado se houverem no mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas no local³ no momento da construção do quadro referencial de preços e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

11.9.4. Na hipótese de não ser adjudicado o objeto a microempresa ou empresa de pequeno porte local enquadrada no subitem 11.1.2., o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar.

11.9.5. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no subitem 11.1.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.9.6. O disposto nos subitens 11.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por microempresa ou empresa de pequeno porte local, bem como às empresas que deixarem de comprovar a sede no Município de Itapiranga/SC.

12. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

12.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no Edital.

³ Empresas sediadas no Município de Itapiranga/SC



12.1.1. O licitante que receber solicitação de negociação deverá responder dentro do prazo estipulado na sessão pela Pregoeira.

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

12.2. No critério de julgamento das propostas, considerar-se-á vencedora a licitante que, tendo sido classificada, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MENOR PREÇO POR LOTE.**

12.3. A Pregoeira examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.

12.4. Concluída a negociação, a licitante melhor classificada deverá encaminhar via sistema, por meio de campo próprio no Portal de Compras Públicas, a proposta adequada ao último lance ofertado, os documentos de habilitação e proposta readequada e, se necessário, os documentos complementares, no prazo de até 02 (duas) horas, contadas da solicitação da Pregoeira no sistema.

12.4.1. A proposta de preços atualizada, os documentos de habilitação e complementares deverão estar no formato PDF.

12.5. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 12.4, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada da Pregoeira, a apresentação de novos documentos de habilitação para:

12.5.1. a aferição das condições de habilitação da licitante decorrentes de fatos existente à época da abertura do certame;

12.5.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

12.5.3. suprir a ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pela licitante;

12.5.4. suprir a ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública;

12.6. Caso seja necessário, para fins de confirmação, complementação, esclarecimento ou saneamento da documentação de habilitação ou ainda, nas hipóteses admitidas no item 12.5 e subitens, a Pregoeira,



a título de diligência, poderá solicitar à licitante o envio de documentação, por meio de campo específico no sistema.

12.6.1. Em caso de problemas técnicos ou operacionais que inviabilizem o envio pelo sistema, será admitido o envio dos respectivos documentos para o e-mail: compras@itapiranga.sc.gov.br, devendo a Pregoeira, nessa hipótese, informar no “chat” a data e o horário do recebimento e disponibilizar o conteúdo para as demais licitantes interessadas.

12.6.2. O prazo para envio dos documentos é de, no mínimo, 02 (duas) horas, a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser ajustado motivadamente pela Pregoeira a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

12.6.3. Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pela Pregoeira.

12.6.4. Em caso de não envio dos documentos que tratam os itens 12.5 e 12.6 no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pela Pregoeira, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

12.7. Para fins de verificação das condições de habilitação, a Pregoeira poderá, diretamente, realizar consulta em bases de dados e/ou em sítios oficiais de órgãos e entidades cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública, constituindo as informações, os dados e/ou os documentos obtidos como meio legal de prova.

12.8. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

12.9. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

12.10. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

12.11. A Pregoeira poderá suspender ou reabrir a sessão pública a qualquer momento, justificadamente.



12.12. O sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas disponibilizará as Atas e Relatórios, que poderão ser visualizados e impressos pelos interessados.

12.13. Desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, poderá ocorrer o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, em conformidade com o Decreto Municipal nº 111, de 15 de abril de 2025.

13. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

13.1. Os documentos de habilitação serão examinados pela pregoeira, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

13.2. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

13.3. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

13.4. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 4.3.3 e 4.3.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

13.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

13.6. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

14. RECURSO



14.1. Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- c) anulação ou revogação da licitação.

14.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

14.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 14.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) a apreciação dar-se-á em fase única.

14.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

14.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.



16. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

16.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preços ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.1.1. No ato da assinatura da ata de registro de preços o vencedor deverá apresentar:

16.1.1.1. Declaração formal de disponibilidade de veículos, sob as penas da Lei, que os equipamentos atendem o mínimo exigido, com a apresentação de relação nominal, indicando o modelo, marca, ano de fabricação, se próprio ou alugado. Se alugado, juntar o Contrato de Locação. Em caso de equipamento próprio ou alugado, apresentar documentos comprobatórios (certificado de registro de propriedade no DETRAN ou Nota Fiscal, conforme o caso).

16.1.1.2. Licenças Ambientais de Operação expedida pelo órgão competente, que contempla a coleta, transporte e destinação final dos resíduos coletados conforme objeto do edital.

16.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

16.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

16.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do item 16.3 deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

- a)** convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b)** adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital.



17. OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA E DA ENTREGA

17.1. Os produtos (exceto os panificados) deverão ser entregues livres de frete e descarga, **junto à Secretaria Solicitante, no prazo máximo de 10 (dez) dias** da emissão da Ordem de Fornecimento pelo Município, de acordo com o cronograma de entrega fornecido pela Secretaria ou em outro local determinado pela Administração Municipal, conforme a necessidade.

17.2. Os produtos panificados (padaria), a entrega deverá ser diária e os produtos frescos, de acordo com o cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Requisitante, no prazo máximo de 48 horas da emissão da Ordem de Fornecimento.

17.3. O item **ERVA MATE**, deverá ter entrega semanal, conforme solicitação das secretarias demandantes.

17.4. O custo do frete dos produtos fica a encargo da empresa licitante vencedora.

17.5. A empresa vencedora será responsabilizada pela qualidade dos alimentos fornecidos, obrigatoriamente, devem estar dentro dos prazos de validade.

17.6. Todos os produtos deverão seguir padrões de higiene e qualidade.

17.7. A licitante vencedora deverá fornecer produtos de alta qualidade, que deverão ser preparados e servidos dentro de rigorosas normas higiênicas e sanitárias, conforme legislação vigente.

17.8. Atender prontamente às solicitações das secretarias e setores da municipalidade, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

17.9. A empresa vencedora deverá entregar/prestar os serviços, conforme o previsto no Termo de Referência, Anexo I deste edital.

18. PRAZOS DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A ata de registro de preços decorrente da presente licitação terá o prazo de vigência de 12 meses, a contar da publicação do seu extrato no Diário Oficial do órgão licitante, podendo ser prorrogado uma vez, justificadamente, a critério da Administração, por igual período.

18.2. O objeto da presente licitação deverá ser executado de forma parcelada, pelo prazo de 12 meses, a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado uma vez, justificadamente, a critério da Administração, por igual período.



18.3. A elaboração de contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

19. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. O pagamento será efetuado contra empenho, no prazo de até 10 (dez) dias a contar do recebimento da Nota Fiscal com o recebimento do responsável pela Secretaria adquirente e fiscal do Contrato.

19.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice do IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

19.5. Serão processadas as retenções tributárias e previdenciárias nos termos da legislação que regula a matéria.

19.6. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número da ordem de compra, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

19.7. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesa constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no Edital.

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;

- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 20.1 deste edital as seguintes sanções⁴:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos⁵.

⁴ Art. 156 ... § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

(...)

Art. 161. Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei, o Poder Executivo **regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.**

⁵ OBS.: A sanção estabelecida na alínea “d” do item 19.2 do presente Edital será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras (ART. 156, § 6º):

- a) quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



20.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 20.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

20.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 20.2 do presente Edital.

20.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

20.6. A aplicação das sanções previstas no item 20.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

20.7. Na aplicação da sanção prevista no item 20.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

20.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 20.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

20.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

20.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

20.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

20.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

b) quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente à autoridade referida na alínea “a”, supra referida, na forma de regulamento.



- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

20.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 20.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

21. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

21.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados a pregoeira, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

21.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas nos seguintes sítios eletrônicos: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> e <https://itapiranga.atende.net/>.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

22.1. As obrigações do CONTRATANTE constam no Termo de Referência, Anexo I a este edital.

23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

23.1. As obrigações da CONTRATADA constam no Termo de Referência, Anexo I a este edital.

24. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

24.1. A concessão de revisão ou recomposição, reajuste, e repactuação dos preços se dará na forma da lei.

24.1.1. Os prazos para resposta ao pedido de repactuação de preços e de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 30 dias úteis.



24.2. Os preços apresentados nas propostas serão permanentes e irrevogáveis em período inferior a 12 (doze) meses, de acordo com a legislação vigente, podendo ser corrigido pelo IPCA após o período citado com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

25. DA VIGÊNCIA.

25.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contado a partir da data da assinatura da ata de registro de preços, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

25.2. A ata poderá ser aditada ou prorrogada de acordo com a conveniência da Administração Pública, observados os dispositivos da Lei Federal nº 14.133/2021 e outras legislações pertinentes.

26. DA EXTINÇÃO E CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

26.1. Quando da inexecução total ou parcial da entrega dos produtos, fica assegurado ao Município o direito de rescisão, respeitado o contraditório e a ampla defesa, sempre mediante notificação por escrito.

26.2. A extinção do contrato poderá ser:

26.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

26.2.2. Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

26.2.3. Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

26.3. A formalização da extinção da ata deverá observar o disposto nos art. 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

27.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.



27.2. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.

27.3. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

27.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Itapiranga/SC para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

28. DOS ANEXOS

28.1. Fazem parte do presente Edital:

- a) Anexo I – Relação dos itens para proposta, Termo de Referência do Edital;
- b) Anexo II – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Anexo III - Declaração de Idoneidade;
- d) Anexo IV – Declaração que não emprega menores;
- e) Anexo V – Declaração de reserva de cargos;
- f) Anexo VI – Modelo de Declaração de Quadro Societário;
- g) Anexo VII – Modelo de Declaração de Informações Complementares;
- h) Anexo VIII - Minuta da Ata de Registro de Preço;
- i) Anexo IX – Modelo da proposta final.

Itapiranga/SC, 24 de setembro de 2025.

ALEXANDRE GOMES RIBAS

Prefeito Municipal



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Itapiranga, Estado de Santa Catarina.

Necessidade da Administração: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE LANCHES E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. A presente contratação visa assegurar o fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios prontos para consumo, na forma de lanches e congêneres, destinados a atender às necessidades de diversos setores da Administração Municipal, em especial aqueles vinculados ao **Centro de Referência de Assistência Social (CRAS)**, ao **Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV)**, ao **Programa Bolsa Família** e aos **grupos integrantes da política municipal da terceira idade**. O fornecimento destina-se, ainda, ao apoio de ações, programas, encontros institucionais, eventos educativos, culturais, sociais e formativos promovidos pelo ente público.

1.2. A iniciativa fundamenta-se na premissa de que a oferta de alimentação adequada contribui de maneira decisiva para a qualidade, integração e efetividade das atividades realizadas, favorecendo um ambiente participativo, inclusivo e acolhedor. Busca-se, assim, garantir que os participantes tenham acesso a itens alimentícios seguros, higiênicos e nutricionalmente adequados às exigências de cada ocasião.

1.3. A contratação observará critérios rigorosos de qualidade, frescor e apresentação dos alimentos, além do estrito cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar previstas na legislação vigente. A logística de fornecimento deverá ser eficaz e compatível com os cronogramas institucionais, assegurando a entrega pontual e em perfeitas condições de consumo nos locais previamente definidos.

1.4. Dessa forma, o fornecimento ora proposto configura-se como medida de apoio indispensável à execução das políticas públicas desenvolvidas pelo Município, estando os bens e serviços objeto desta contratação descritos a seguir, com suas respectivas especificações técnicas.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UN	UNT	TOTAL
LOTE 1 - ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS					
1	ACHOCOLATADO EM PÓ com 400 gramas , mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição açúcar, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 E B6), minerais (FERRO, CÁLCIO E ZINCO). Características do produto deverá ser preparado com ingrediente de primeira qualidade. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de	50	UND	4,79	239,50



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



	entrega do produto. Embalagem de 400 gramas.				
2	AÇÚCAR BRANCO , tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, contendo aspecto sólido com cristais bem definidos, cor branco, odor e sabor próprios do produto. não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 2kg.	580	UND	8,68	5.034,4
3	AÇÚCAR REFINADO , de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, contendo aspecto sólido com cristais bem definidos, cor branco, odor e sabor próprios do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 1kg.	120	KG	5,02	602,40
4	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADA embalagem de 200gramas com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	500	UND	26,86	13.430,00
5	MILHO PIPOCA , produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	20	KG	3,27	65,40
6	ÓLEO DE SOJA , refinado. Características sensoriais devem compreender aspecto límpido, cor e odor característicos. Deve estar isento de ranço e impurezas. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem primária PET de 900m.	75	UND	7,51	563,25
7	REFRESCO EM PÓ diversos sabores 25gramas. Validade de, no mínimo 5 MESES a partir da data de entrega do produto.	500	UND	1,25	625,00
8	SAL IODADO , refinado. Com granulação uniforme e com cristais brancos. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 1kg. Sal marinho iodado moído.	15	KG	1,73	25,95



9	XILITOL cristal puro deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, sendo de primeira qualidade, apresentando-se como adoçante natural em cristais brancos, íntegros, limpos e uniformes, próprios para alimentação humana. O produto deverá possuir sabor adocicado característico, sem odores ou sabores estranhos, isento de impurezas, parasitas, corpos estranhos, umidade excessiva ou qualquer tipo de contaminação. Deverá ser composto por 100% de xilitol, de origem vegetal, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou outros aditivos. A embalagem deverá ser resistente, íntegra, lacrada e apropriada para conservação do produto, protegendo contraluz, calor e umidade, contendo identificação clara quanto ao produto, peso líquido, composição, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do MAPA. O prazo de validade deverá ser compatível com a natureza do produto, sendo obrigatória a entrega em condições adequadas de transporte e armazenamento, assegurando a preservação da qualidade, da integridade e da segurança alimentar até a utilização final.	25	KG	39,90	997,50
10	CORANTE ALIMENTÍCIO 10ML - decorante alimentício de 10 ml é um produto desenvolvido para dar cor, destaque e personalização a diferentes preparações culinárias, sendo amplamente utilizado em confeitaria, panificação e produção artesanal de doces, sobremesas e bebidas. Com textura líquida e fácil de diluir, ele proporciona cores vivas e intensas sem alterar o sabor original dos alimentos. A embalagem compacta de 10 ml é prática, conta com tampa de rosca e sistema que permite a aplicação precisa, evitando desperdícios e garantindo maior rendimento. Disponível em diversas tonalidades, como vermelho, azul, verde, amarelo, laranja, rosa, lilás, marrom e preto, o produto oferece versatilidade para uso individual ou para misturas, possibilitando a criação de novas cores e acabamentos personalizados. Seu uso é indicado tanto para ambientes domésticos quanto profissionais, permitindo ao consumidor explorar a criatividade na decoração de bolos, coberturas, massas, glacês e outras receitas, com praticidade, eficiência e um resultado visual atraente e duradouro.	25	Un	4,13	103,25
TOTAL					21.686,65
LOTE 2 - ALIMENTOS PERECÍVEIS					
1	ASSADO DE ROSETA: a massa é feita com farinha de trigo, açúcar, margarina, leite em pó, sal fermento e água recheado com carne moída,	130	KG	43,43	5.645,90



	legumes calabresa, presunto e queijo. Contendo 100 gramas. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.				
2	BAURU ASSADO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Contendo 100 gramas. Com recheio presunto ralado, queijo ralado, tomate picado, milho e ervilha. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	380	KG	39,46	14.994,80
3	BOLACHA - TIPO COLONIAL - CASADINHA a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	250	KG	40,00	10.000,00
4	BOLACHA – TIPO COLONIAL – ROSQUINHA COM MERENGUE AO REDOR a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	250	KG	35,45	8.862,50
5	BOLACHA, TIPO COLONIAL, DE MANTEIGA. a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, manteiga, ovos e leite. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	100	KG	38,72	3.872,00
6	BOLACHA, TIPO COLONIAL, de MELADO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, melado, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	450	KG	37,58	16.911,00



7	BOLACHA, TIPO COLONIAL, PINTADA a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	300	KG	36,34	10.902,00
8	BOLINHO DE LEGUMES , com recheio de mortadela, queijo muçarela, tempero verde, milho e ervilha, sendo que deve ser preparado no dia da entrega, em temperatura adequada e embalagem apropriada para alimentos.	500	KG	38,20	19.100,00
9	BOLO DE LARANJA , a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, óleo, ovos e leite. assado sem recheio. Com sabor de laranja. a cobertura de calda de laranja ou chocolate com granulado de chocolate. a preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	680	KG	29,41	19.998,80
10	BOLO DE NATA , a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, óleo, ovos e leite. Assado sem recheio. Com sabor nata. A cobertura de chocolate com granulado de chocolate. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	680	kg	27,50	18.700,00
11	BOLO NEGA MALUCA , a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, óleo, ovos e leite. Assado sem recheio. A cobertura de chocolate com granulado de chocolate. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	600	KG	41,07	24.642,00
12	BOLO TOALHA FELPUDA , a preparação feita com	250	KG	32,62	8.155,00



	massa contendo: manteiga, açúcar, ovos, farinha de trigo, fermento em pó, leite, leite de coco. A cobertura de coco ralado, leite, leite condensado. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.				
13	BOLO TRUFADO , a preparação feita com massa contendo: ovos, chocolate em pó, farinha de trigo, óleo, sal, fermento em pó, açúcar, água fervente. Recheio Trufado: com leite condensado, creme de leite, chocolate em pó ou chocolate branco em barra, manteiga. A cobertura de chocolate, creme de leite. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	250	KG	44,00	11.000,00
14	BOMBINHA RECHEADA a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e água. Contendo 50 gramas. Com recheio salgado de carne bovina ou frango. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	150	KG	51,90	7.785,00
15	CACHORRO-QUENTE com pão de cachorro-quente 50 gramas contendo molho de carne bovina moída com aproximadamente 100 gramas por unidades. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	500	KG	27,06	13.530,00
16	CAFÉ ADOÇADO , servido em garrafa térmica	300	LTS	11,00	3.300,00
17	CAFÉ COM LEITE ADOÇADO , servido em garrafa térmica	300	LTS	15,62	4.686,00
18	CAFÉ SEM AÇÚCAR , servido em garrafa térmica	150	LTS	13,27	1.990,50
19	CALÇA VIRADA , a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal,	250	KG	30,12	7.530,00



	ovos e leite. Contendo 50 gramas. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.				
20	CANUDINHO DE CARNE , a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, sal, óleo, ovos e água. Assada com recheio de carne bovina, frango. Contendo 50 gramas cada canudinho de carne. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	250	KG	42,00	10.500,00
21	CHIPA RECHEADA : assada feita com massa pronta, ovos, queijo e leite, contendo recheio de calabresa, carne, frango ou bacon. Peso 100 gramas a unidade. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	160	KG	32,86	5.257,60
22	COXINHA DE CARNE MOÍDA E FRANGO FRITO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, orégano fermento, sal, ovos e água. Contendo 50 gramas. Com recheio com carne bovina ou frango. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	280	KG	35,83	10.032,40
23	CUCA SIMPLES, SEM RECHEIO , pouca farofa com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente atóxica contendo informações conforme legislação vigente.	250	KG	20,68	5.170,00
24	CUPCAKE de cenoura, chocolate, laranja e nata com cobertura de casquinha fina de chocolate, peso unitário 30gr. Tamanho grande. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 3 dias a partir da data de entrega do produto. A	150	KG	61,16	9.174,00



	preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.				
25	CUQUINHA ENROLADA com recheio (em cima) com 100 gramas. A preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Com recheio doce de chocolate, creme e framboesa. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto. A preparação deverá ser feita separadas (unitárias, não poderá vir grudadas).	700	KG	20,00	14.000,00
26	DELÍCIA DE PÃO SIRIO , a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, sal, óleo, ovos e água. Assada com recheio de peito de peru, queijo muçarela tomate, alface e molho branco. Contendo 100 gramas cada delícia de pão sírio. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	650	KG	46,00	29.900,00
27	DOCINHO TIPO BRIGADEIRO E BEIJINHO , a preparação deverá ser feita com os seguintes ingredientes o leite condensado, manteiga, coco ralado e o achocolatado em pó de ótima qualidade. Deverá ser entregue pronto para consumo, em temperatura adequada e em embalagem adequada para alimentos. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação para consumo. Peso mínimo de 30g cada.	3000	UND	2,25	6.750,00
28	DONUTS AMERICANO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, óleo, ovos e leite. Frita com diversos recheio e cobertura. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Contendo 100 gramas. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	100	KG	44,84	4.484,00
29	EMPADAS a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, sal, óleo, ovos e água. Assada com	900	KG	48,44	43.596,00



	recheio de frango ou carne bovina. Contendo 100 gramas cada empada. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.				
30	ENROLADO SALGADO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e água. Contendo 100 gramas. Com recheio salgado de carne bovina ou frango, de presunto e queijo, assado no forno. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	100	KG	46,51	4.651,00
31	ESFIRRA RECHEADA a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Contendo 100 gramas. Com recheio com carne bovina ou frango, legumes e queijo, orégano e molho. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	800	KG	39,41	31.528,00
32	FATIAS HÚNGARAS a massa é feita com farinha de trigo, açúcar, margarina, leite, sal, fermento, recheado com coco ralado, manteiga, leite condensado. Contendo 100 gramas. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.	130	KG	39,99	5.198,70
33	LINGUIÇA MISTA (SPRITZWURTZ) Linguiça mista, de carne bovina e suína, congelada, embalado a vácuo. Deverá conter de 9 a 12 linguiças por embalagem, sendo que cada unidade de linguiça mista deverá ter o peso aproximadamente 100 gramas. Inspeccionada. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 1 kg Spritzwurtz.	450	KG	22,87	10.291,50
34	MINISSONHO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Com recheio de creme ou chocolate	130	KG	42,03	5.463,90



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



	aproximadamente 75 gramas. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação.				
35	PALHA ITALIANA a preparação feita com massa contendo leite condensado, chocolate em pó, biscoito de maisena e margarina, com diversos recheio e cobertura. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Contendo 100 gramas. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	150	KG	52,00	7.800,00
36	PÃO DE ÁGUA DE 25 GRAMAS , o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não reciclável. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Deverá ser entregue pronto para o consumo, em temperatura adequada para preparação.	300	KG	18,00	5.400,00
37	PÃO DE ÁGUA DE 50 GRAMAS , o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não reciclável. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Deverá ser entregue pronto para o consumo, em temperatura adequada para preparação.	450	KG	18,00	8.100,00
38	PÃO DE CACHORRO-QUENTE , "DE BOA QUALIDADE", de 50 grs, com miolo branco e casca marrom clara e homogenia. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados, com aspecto massa pesada e características organolépticas anormais.	250	KG	18,20	4.550,00
39	PÃO DE QUEIJO . A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Deverá ser entregue pronto para consumo, em temperatura adequada para essa preparação e em embalagem apropriada para alimentos. Peso mínimo de 60g cada.	300	KG	13,20	3.960,00
40	PASTEL DE CARNE MOÍDA ASSADO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Contendo 100 gramas. Com recheio de carne bovina ou frango. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em	600	KG	42,12	25.272,00



	embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.				
41	PASTEL DE CARNE MOÍDA FRITO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Contendo 100 gramas. Com recheio com carne bovina ou frango. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	650	KG	49,68	32.292,00
42	QUICHE , a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, margarina e água. Assada com recheio de creme, frango, carne bovina. Contendo 100 gramas cada assado de quiche. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	450	KG	19,90	8.955,00
43	RISOLES DE CARNE MOÍDA E FRANGO FRITO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, orégano fermento, sal, ovos e água. Contendo 50 gramas. Com recheio com carne bovina ou frango. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	280	KG	37,38	10.466,40
44	SALADA DE FRUTAS , contendo: banana, maçã, laranja, mamão, abacaxi, manga e kiwi, açúcar, suco de laranja. contendo no mínimo de 100 gramas. a preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. deverá ser entregue pronto para consumo	550	KG	35,00	19.250,00
45	SANDUICHE AMERICANO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Contendo 100 gramas. Com recheio com calabresa, queijo muçarela, tomate, orégano e molho. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	650	KG	46,00	29.900,00



46	SANDUICHE BAGUETE , com recheio de presunto fatiado, margarina, alface e tomate. Deverá ser entregue pronto para consumo, em temperatura adequada para essa preparação e em embalagem apropriada para alimentos. Peso mínimo de 60g cada. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação	400	KG	43,00	17.200,00
47	SANDUICHE com pão de cachorro-quente de 50 gramas. Contendo queijo, presunto, tomate e alface. Deverá ser entregue pronto para consumo, em temperatura adequada e em embalagem adequada para alimentos. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação	350	KG	43,50	15.225,00
48	SANDUICHE com pão francês de 25 gramas. Contendo queijo, presunto, tomate e alface. Deverá ser entregue pronto para consumo, em temperatura adequada e em embalagem adequada para alimentos. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação	350	KG	27,20	9.520,00
49	SANDUICHE com pão francês de 50 gramas. Contendo queijo, presunto, tomate e alface. Deverá ser entregue pronto para consumo, em temperatura adequada e em embalagem adequada para alimentos. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação	250	KG	27,35	6.837,50
50	WAFER MISTO a preparação feita com massa contendo farinha de trigo/polvilho, açúcar, fermento, sal, ovos e leite. Contendo 50 gramas. A preparação deverá ser feita no dia da entrega, conforme cronograma de solicitação. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega do produto.	400	KG	37,26	14.904,00
TOTAL					627.234,50
LOTE 3 - FRUTAS					
1	BANANA PRATA de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	500	KG	6,95	3.475,00
2	LIMÃO SICILIANO deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, sendo de primeira qualidade, apresentando-se fresco,	50	KG	11,60	580,00



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



	<p>íntegro, firme e limpo, isento de amassados, rachaduras, manchas, podridões ou presença de fungos. Os frutos deverão possuir coloração característica da variedade, uniforme e atrativa, com casca íntegra e lisa, sem resíduos de terra ou outras sujidades, além de apresentar aroma e sabor próprios, livres de odores ou sabores estranhos. O produto deverá ser acondicionado em caixas ou embalagens apropriadas, resistentes, higienizadas e adequadas para transporte e armazenamento de frutas in natura, contendo identificação quanto ao produto e ao peso líquido. As condições higiênico-sanitárias deverão obedecer integralmente à legislação vigente, sendo o limão siciliano isento de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, parasitas, corpos estranhos ou contaminações. O prazo de validade deverá ser compatível com a natureza do produto, devendo a entrega ocorrer em condições adequadas de conservação, especialmente quanto à temperatura e à higiene, assegurando a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até a utilização final.</p>				
3	<p>MANGA TOMMY ATKINS deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, sendo de primeira qualidade, apresentando-se fresca, íntegra, firme e limpa, isenta de amassados, rachaduras, manchas, podridões ou presença de fungos. Os frutos deverão apresentar coloração característica da variedade, com casca predominantemente avermelhada, podendo apresentar tons esverdeados ou alaranjados, uniformes e atrativos, além de polpa amarela, firme, suculenta, de sabor doce moderado e com fibras características da variedade. O produto deverá estar acondicionado em caixas ou embalagens apropriadas, resistentes, higienizadas e adequadas para o transporte e armazenamento de frutas in natura, com identificação do produto e do peso líquido. As condições higiênico-sanitárias deverão obedecer integralmente à legislação vigente, sendo a manga isenta de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, parasitas, corpos estranhos ou contaminações. O prazo de validade deverá ser compatível com a natureza do produto, sendo obrigatória a entrega em condições adequadas de conservação, especialmente quanto à temperatura e à higiene, garantindo a preservação da qualidade e da segurança alimentar até a utilização final.</p>	50	KG	4,35	217,50
4	<p>MAÇÃ GALA vermelha nacional, graúda, casca lisa. Deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para</p>	130	KG	4,90	637,00



	consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.				
5	MORANGO deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, sendo de primeira qualidade, apresentando-se fresco, íntegro, firme e limpo, livre de amassados, rachaduras, manchas, podridões ou presença de fungos. Os frutos deverão apresentar coloração vermelho-brilhante, uniforme e atrativa, com polpa succulenta, sabor e aroma próprios da variedade, sem odores ou sabores estranhos. As folhas e cálices deverão estar verdes e bem fixados, indicando frescor. O produto deverá ser acondicionado em bandejas ou caixas apropriadas, transparentes ou com ventilação adequada, resistentes, higienizadas e próprias para o transporte e armazenamento de frutas delicadas, contendo identificação quanto ao produto e ao peso líquido. As condições higiênico-sanitárias deverão obedecer integralmente à legislação vigente, estando o morango isento de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, parasitas, corpos estranhos ou qualquer tipo de contaminação. O prazo de validade deverá ser compatível com a natureza altamente perecível do produto, devendo a entrega ocorrer em condições adequadas de refrigeração e higiene, a fim de garantir a preservação da qualidade, da integridade e da segurança alimentar até a utilização final.	80	KG	28,44	2.275,20
6	UVA THOMPSON sem semente deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, sendo de primeira qualidade, apresentando-se fresca, firme, íntegra e limpa, sem sinais de deterioração, amassados, rachaduras, manchas, podridões ou presença de fungos. Os cachos deverão estar uniformes e bem formados, com bagas de tamanho compatível com a variedade, possuindo coloração característica, uniforme e atrativa, bem como sabor e aroma próprios da uva Thompson, isentos de odores ou sabores estranhos. O produto deverá ser acondicionado em bandejas ou caixas apropriadas, higienizadas, resistentes e adequadas para transporte e armazenamento de frutas <i>in natura</i> , devidamente identificadas quanto ao produto e ao peso líquido. As condições higiênico-sanitárias deverão atender à legislação vigente, estando a uva isenta de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, parasitas, corpos estranhos ou sujidades. O prazo de validade deverá ser	70	KG	19,15	1.340,50



	compatível com a natureza do produto, sendo obrigatória a entrega em condições adequadas de refrigeração e higiene, de forma a preservar a qualidade e a segurança alimentar até a utilização final.				
TOTAL					8.525,20
LOTE 4 - SORVETES					
1	SORVETE MORENINHA produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	380	UND	5,00	1.900,00
TOTAL					1.900,00
LOTE 5 - ERVA MATE E CHÁS					
1	ERVA MATE TRADICIONAL PARA CHIMARRÃO: erva-mate nativa de ervais selecionados com qualidade superior processo de secagem sem contato com a fumaça, moagem fina ou média. embalada a vácuo em pacotes de 1kg. sem adição de açúcar, apresentação: pacote de 01 kg. ingredientes: folhas e outras partes do ramo de erva-mate (ilex paraguarienses), com, no mínimo, 70% folhas e 30% outras partes do ramo, sendo aceitável índice maiores de folhas. embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante e com data de fabricação do produto não excedente 7 dias no dia da entrega. marcas de referência: barão do Cotegipe, giotti, ximango, mate erva.	3170	KG	12,04	38.166,80
2	CHÁ DE CAMOMILA - matéria prima selecionada de qualidade, provinda de produto natural. pacotes com 20 gramas	750	UNI	2,96	2.220,00
3	CHÁ DE ENDRO - matéria prima selecionada de qualidade, provinda de produto natural. pacotes com 20 gramas	750	UNI	5,95	4.462,50
4	CHÁ DE ERVA DOCE - matéria prima selecionada de qualidade, provinda de produto natural. pacotes com 20 gramas	200	UNI	5,96	1.192,00
5	CHIA - chia deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, sendo de primeira qualidade, composta por sementes inteiras, limpas e uniformes, próprias para alimentação humana. O produto deverá apresentar coloração característica da espécie (<i>Salvia hispanica L.</i>), variando entre tons de preto, cinza e branco, com textura firme, sem presença de grãos partidos em excesso, umidade elevada, odores ou sabores estranhos. Deverá estar isento de impurezas, parasitas, corpos estranhos, resíduos de insetos, pedras, fragmentos vegetais ou qualquer tipo de contaminação. A chia deverá ser embalada em pacotes resistentes, íntegros e devidamente lacrados, próprios para a conservação de grãos e sementes, protegendo contra umidade, luz e calor, com identificação	30	KG	52,45	1.573,50



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



	clara quanto ao produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do MAPA. O prazo de validade deverá ser compatível com a natureza do produto, devendo a entrega ocorrer em condições adequadas de transporte, higiene e armazenamento, assegurando a preservação da qualidade, da integridade e da segurança alimentar até a utilização final.				
6	<p>ERVA MATE PREMIUM PARA TERERÉ 500 GR - Erva-Mate Tereré Premium Pura Folha Raiz Matuta é uma erva-mate de qualidade superior, composta inteiramente por folhas, sem galhos, garantindo pureza e sabor intenso. Cultivada e colhida com critérios rigorosos, ela passa por processo de sapecamento artesanal, o que preserva seu aroma marcante e seu gostinho refrescante típico do tereré. A “raiz matuta” remete à tradição, à rusticidade e à força do sabor original, entregando uma infusão encorpada e vibrante, ideal para quem aprecia a erva-mate no seu estado mais puro.</p> <p>Sua textura exhibe folhas inteiras ou fragmentadas, com granulometria apropriada para água fria, promovendo um preparo que realça tanto o frescor quanto o amargor equilibrado — muito característico das ervas tereré premium. O aspecto visual apresenta tons que variam do verde-claro ao verde-mais escuro, sinais de erva bem seca e bem preparada. O produto é indicado para quem busca uma experiência autêntica, sem aditivos ou misturas artificiais, preservando as qualidades naturais da <i>Ilex paraguariensis</i>.</p> <p>Para conservar suas propriedades sensoriais, recomenda-se manter a erva armazenada em local seco, bem fechado, longe de calor excessivo e luminosidade direta. Após aberta, deve ser consumida em período que garanta frescor (normalmente até algumas semanas, dependendo das condições de guarda).</p>	35	UN	11,17	390,95
TOTAL					48.005,75
LOTE 6 - LACTICÍNIOS					
1	IOGURTE , líquido, sabores coco, morango. Não deverá conter corantes. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deverá ter identificação de órgão de inspeção sanitária. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega do produto. Obs.: não será aceito bebida láctea. Embalagem de garrafa plástica de 1 litro na unidade. Entrega diária.	1900	UND	12,36	23.484,00
2	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL , longa vida, por processamento UHT. Deverá ter identificação de órgão de inspeção sanitária. Com rotulagem contendo informações conforme legislação	4.700	UND	6,03	28.341,00



Município de
Itapiranga
 S A N T A C A T A R I N A

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
 CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
 E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
 Site: itapiranga.atende.net
 Fone: 49.3678-7700



	vigente. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem TETRAPAK de 1 litro.				
TOTAL					51.825,00
LOTE 7 - DOCES INDUSTRIALIZADOS					
1	BALAS macias, sortidas de 1,450 gramas- Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	125	PACOTE	20,64	2.580,00
2	PIRULITOS sortidos 1 kg, Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	30	PACOTE	23,94	718,20
3	BOMBOM , produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 unidades. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	30	PACOTE	46,72	1.401,60
4	CAIXA DE BOMBONS DE CHOCOLATE. Com no mínimo 18 unidades. São variedades de chocolates. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deve estar embalado em embalagem do produto, atóxica, resistente e não reciclável. Validade mínima 6 MESES a partir da data de entrega do produto. Conforme cronograma de solicitação.	80	UND	14,59	1.167,20
TOTAL					5.867,00
LOTE 8 - BEBIDAS					
1	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS , vedada com tampa-lacre de rosca, acondicionada em garrafas descartáveis de no mínimo 500 ml. deve ser gaseificada natural ou artificialmente. aspecto: límpido; cor: incolor; aroma: próprio;	3100	UNI	1,22	3.782,00



	sabor: próprio. ph a 25 °C acima de 7 produto deverá ser acondicionado em garrafa plástica transparente, a data de validade de no mínimo 08 meses, contada a partir da data da emissão da nota fiscal.				
2	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS , vedada com tampa lacre de rosca, acondicionada em garrafas descartáveis de no mínimo 500 ml. deve ser gaseificada natural ou artificialmente. aspecto: límpido; cor: incolor; aroma: próprio; sabor: próprio. O produto deverá ser acondicionado em garrafa plástica transparente, contendo peso de no mínimo 500 ml, a data de validade de no mínimo 08 meses, contada a partir da data da emissão da nota fiscal.	5040	UND	1,16	5.846,40
3	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS , vedada com tampa lacre de rosca, acondicionada em garrafas descartáveis de no mínimo 20 lts deve ser gaseificada natural ou artificialmente. aspecto: límpido; cor: incolor; aroma: próprio; sabor: próprio. O produto deverá ser acondicionado em garrafa plástica transparente, contendo peso de no mínimo 20 lts, a data de validade de no mínimo 08 meses, contada a partir da data da emissão da nota fiscal.	150	UND	10,50	1.575,00
4	REFRIGERANTE 02 litros vários sabores: Descrição: água gasosa, xarope, vários sabores. Validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega do produto. Conforme cronograma de solicitação.	200	UND	8,99	1.798,00
5	SUCO DE FRUTAS Concentrado sem Açúcar, produto proveniente de matéria-prima sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica ou vidro de 01 Litro, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Sabores diversos natural, sem conservante. (preferencialmente Uva).	1780	UND	10,52	18.725,60
TOTAL					31.727,00
TOTAL LOTES					796.771,10

Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 111, de 2025.

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

1.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de suporte alimentar às diversas atividades institucionais promovidas pelos órgãos da Administração Municipal, abrangendo reuniões de trabalho, oficinas, capacitações, conferências, solenidades e eventos de natureza educativa, social, cultural ou comunitária. Destaca-se, de modo especial, o atendimento às ações desenvolvidas no âmbito do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), do Programa Bolsa Família e dos grupos vinculados à política municipal da terceira idade.

2.2. Nessas ocasiões, a oferta de lanches prontos para consumo mostra-se medida indispensável para assegurar acolhimento, permanência, integração e bem-estar dos participantes, contribuindo diretamente para a efetividade e a legitimidade das ações promovidas pelo Município.

2.3. A contratação de empresa especializada, sob demanda, permitirá à Administração garantir serviços com qualidade comprovada, regularidade nas entregas, conformidade com as normas sanitárias e flexibilidade operacional, evitando desperdícios e promovendo o uso racional dos recursos públicos.

2.4. Os bens objeto da contratação consistem em gêneros alimentícios devidamente preparados e acondicionados, tais como lanches simples ou reforçados, frutas, sucos naturais, bebidas quentes e itens complementares, todos prontos para o consumo imediato, em estrita observância às normas de segurança alimentar.

2.5. As especificações técnicas encontram-se detalhadas no item anterior deste Termo de Referência, estabelecendo critérios rigorosos de qualidade, apresentação e adequação nutricional, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2.6. Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de consumo e na projeção de eventos e ações programadas para o exercício, levando-se em conta o público médio atendido por atividade.

2.7. Os quantitativos e respectivos valores unitários foram indicados no tópico antecedente e serão pormenorizados em planilha específica de composição de custos, assegurando clareza, exatidão e transparência no dimensionamento da contratação.

2.8. Considerando a natureza intermitente, variável e descentralizada da demanda, a contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), previsto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, regulamentado pelos arts. 82 a 86 da referida Lei. Este instituto possibilita a contratação futura e eventual, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, garantindo flexibilidade, economicidade, planejamento e racionalização das contratações públicas, em consonância com os princípios da administração pública.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. No contexto das necessidades alimentares institucionais, opta-se pela contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, com destaque para lanches e produtos panificados, em função da ausência de estrutura interna da Administração para gerir esta atividade. Itens como



pães, bolos e salgados requerem preparo especializado e entrega em condições de frescor e higiene que demandam logística complexa.

3.2. A Administração não dispõe de pessoal capacitado para essa gestão, tampouco possui estrutura adequada (cozinhas industriais, equipe de produção, transporte refrigerado etc.). Além disso, tais produtos são facilmente encontrados no mercado por empresas que já dispõem da infraestrutura necessária. Portanto, é mais eficiente contratar terceiros, que garantem qualidade, frescor e capacidade operacional, sem sobrecarregar a estrutura pública.

3.3. Análise de Alternativas e Justificativa da Opção:

- Produção interna: implicaria altos custos com pessoal, equipamentos, logística e cumprimento de normas sanitárias.
- Contratação avulsa por evento: gera fragmentação, aumentando custos, dificultando o controle e reduzindo a competitividade.
- Sistema de registro de preços (SRP): permite seleção de fornecedores previamente habilitados, com flexibilidade, agilidade e economia de escala via chamadas sob demanda.

3.4. A solução mais vantajosa é a contratação terceirizada em regime de registro de preços. Ela garante que produtos alimentícios, especialmente panificados, sejam entregues frescos e com segurança, respaldados por logística operacional profissional. A previsão de entrega parcelada sob demanda também permite ajuste às necessidades reais, evitando desperdício ou desabastecimento.

3.5. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) como modalidade de contratação está amparada no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, que permite a Administração contratar, de forma subsequente e parcelada, com fornecedores registrados e formalizados em ata de preços. Esse mecanismo oferece: flexibilidade para atender demandas variáveis, planejamento eficiente, economicidade e racionalização das contratações públicas, sem vincular obrigatoriamente a Administração à compra de todos os itens registrados.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os produtos a serem adquiridos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XLV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Os serviços devem ser prestados nos locais, datas e horários indicados pela Administração, com entrega realizada em tempo hábil, sendo recomendável chegada **com antecedência mínima de 40 minutos ao horário programado** para montagem da estrutura e disposição dos alimentos.

4.3. A Contratada deve seguir as boas práticas de manipulação alimentar previstas na RDC ANVISA nº 216/2004 e legislações correlatas.

4.4. As requisições de fornecimento devem ser formalizadas com antecedência mínima de 48 horas, podendo ocorrer em prazos exíguos de até 8 horas, em casos excepcionais, conforme disponibilidade e urgência.

4.5. A empresa deverá aceitar alterações no cardápio comunicadas com a devida antecedência mínima de 8 horas para garantir a qualidade e logística de entrega

4.6. A contratação adotará o Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme art. 82 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a aquisição escalonada mediante ordens de fornecimento emitidas ao longo da vigência da ata.

4.7 - Para habilitação técnica o interessado deverá apresentar:

I - Alvará Sanitário expedido pela Vigilância em nome da licitante, vigente na data do certame.

A exigência de um Alvará Sanitário válido e expedido pela Vigilância Sanitária, em nome da licitante e vigente na data do certame, é obrigatória e legalmente embasada para a habilitação em licitações que envolvam atividades sob regime de Vigilância Sanitária, como serviços de alimentação, saúde e limpeza. A exigência garante que a empresa possua autorização legal para exercer a atividade, atendendo a requisitos técnicos e de segurança.

4.8. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I - Caberá à CONTRATANTE:

- a. Emitir a Ordem de Fornecimento/aquisição, com todas as informações necessárias, em favor da CONTRATADA;
- b. Responsabilizar-se pela lavratura do contrato com base nas disposições estabelecidas no Termo de Referência, e ainda, em consonância com a Lei Federal nº 14.133/21.
- c. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a aquisição dos itens;
- d. Atestar as faturas correspondentes à entrega dos produtos, por intermédio do servidor competente;
- e. Efetuar, em favor da empresa CONTRATADA, o pagamento, nas condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

II - Caberá à CONTRATADA:

- a. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução do objeto do Termo de Referência;
- b. Manter, durante o período de vigência da ata de registro de preços, todas as condições e qualificações exigidas na Licitação;
- c. Promover a entrega dos produtos dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- d. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE;
- e. Cumprir, impreterivelmente, todos os prazos e condições exigidas e observar as datas, horários e locais de entrega dos itens solicitados;
- f. Providenciar a imediata troca do item julgado inadequado ou que não atenda as especificações;
- g. Responsabilizar-se pelo transporte dos itens solicitados sem qualquer custo adicional, até o local do evento determinado pelo Município;
- h. Encaminhar à CONTRATANTE a Nota Fiscal Eletrônica correspondente aos itens juntamente com o relatório dos serviços prestados;



- i. A Contratada é obrigada a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o Objeto desta Licitação, em caso de defeito ou incorreção decorrente da produção e/ou fabricação, ou uso de ou entrega de produto diverso do que foi relacionado em sua proposta.
- j. Obedecer às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Os produtos (exceto os panificados) deverão ser entregues livres de frete e descarga, **junto à Secretaria Solicitante, no prazo acordado**, de acordo com o cronograma de entrega fornecido pela Secretaria ou em outro local determinado pela Administração Municipal, conforme a necessidade.

5.2. Os produtos panificados (padaria), a entrega deverá ser diária e os produtos frescos, de acordo com o cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Requisitante, no prazo máximo de 48 horas da emissão da Ordem de Fornecimento.

5.3. O item **ERVA MATE**, deverá ter entrega semanal, conforme solicitação das secretarias solicitantes.

5.4. O custo do frete dos produtos fica a encargo da empresa licitante vencedora.

5.5. Todos os produtos deverão seguir padrões de higiene e qualidade.

5.6. A licitante vencedora deverá fornecer produtos de alta qualidade, que deverão ser preparados e servidos dentro de rigorosas normas higiênicas e sanitárias, conforme legislação vigente.

5.7. Atender prontamente às solicitações das secretarias e setores da municipalidade, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

5.8. Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

5.9. Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada.

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal n.º 111/2025, que "Estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, no âmbito do Poder Executivo do Município de Itapiranga".



6.2. A execução da ata de registro de preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal da ata, ou pelos respectivos substitutos.

6.3. O fiscal da ata acompanhará a execução, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na ata de registro de preços, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.4. O fiscal anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências Relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.5. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal da ata emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.6. O fiscal da ata informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor.

6.8. O fiscal da ata deverá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término da vigência sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.9. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato.

A Secretaria indicará os servidores abaixo para atuarem como gestor e fiscal do contrato:

Gestor:

Nome: Luis Borscheid
Cargo: Secretário Municipal de Administração

Fiscal:

Fiscal: Katia Mara Ertel Engel
Cargo: Coordenadora do Programa Municipal da Terceira Idade
Matrícula: 15901-01
E-mail: idosos@itapiranga.sc.gov.br

Fiscal: Luana Eidt Cardoso
Cargo: Auxiliar Administrativo



Matrícula: 15920 – 01

E-mail: setorsocial@itapiranga.sc.gov.br

Nome: Ana Júlia Pelinson

Cargo: Coordenadora do CRAS

Matrícula: 15903-01

E-mail: psicologocras@itapiranga.sc.gov.br

Nome: Viviane Dartora

Cargo: Coordenadora do SCFV

Matrícula: 15999-01

Nome: Michele Reis Welter

Cargo: Apoio Pedagógico

Matrícula: 13121-01

Nome: Elaine Simonetti

Cargo: Diretora da Atenção Básica

Matrícula: 14450-52

Nome: Janete F. Baumann

Cargo: Diretor de Licitações

Matrícula: 11824/02

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O Município efetuará o pagamento do Objeto desta Licitação, à(s) Detentora(s) da Ata de Registro de Preços, no prazo de até dez dias após a entrega dos produtos, mediante apresentação da respectiva Nota(s) Fiscal (is) com aceite do fiscal.

7.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá conter a descrição do item, preço unitário e total, de conformidade com a proposta da contratada, bem como, devem ainda constar na Nota Fiscal o número do respectivo Processo Licitatório e o número da conta bancária da empresa.



7.3. Havendo retenção de tributos, na forma da legislação em vigor, na Nota Fiscal deverão vir discriminados os valores correspondentes.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

8.1. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, registro de preço.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 796.771,10 (setecentos e noventa e seis mil setecentos e setenta e um reais e dez centavos), conforme itens descritos no Item 01 deste Termo.

9.2. Inicialmente, cumpre ressaltar que, em razão das particularidades inerentes a cada item, optou-se por organizá-los segundo características (lotes) próprias, de modo a conferir maior clareza ao arranjo e, ao mesmo tempo, propiciar a ampliação da concorrência, garantindo, assim, maior transparência e lisura ao processo.

9.3. A análise de preços foi elaborada com o propósito de ser, simultaneamente, extensa e precisa. Embora o número de itens considerados seja relativamente elevado, a Administração empenhou-se em tratar cada elemento com o devido rigor, reconhecendo a relevância dessa etapa para a fundamentação do processo de contratação.

9.4. Como ponto de partida, adotaram-se os valores praticados em licitações anteriores realizadas por este Município, relativos aos mesmos itens ora pretendidos. Tais preços foram atualizados com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), correspondente ao mês de elaboração da estimativa, com o intuito de assegurar compatibilidade entre os dados históricos e os valores atuais de mercado. Essa atualização visou proporcionar maior justiça e equilíbrio na comparação com os preços levantados em bases públicas referentes ao exercício vigente, de modo a preservar a seriedade da pesquisa.

9.5. A partir dessa base ajustada, procedeu-se a uma ampla pesquisa nos portais oficiais de contratações públicas, especialmente o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e o Painel de Preços do Governo Federal. As buscas foram concentradas em aquisições realizadas nos últimos doze meses, respeitando-se as diretrizes legais aplicáveis.

9.6. Contudo, verificou-se significativa dificuldade na identificação de alguns itens, dado que muitos produtos similares possuem diferentes nomenclaturas nas diversas regiões do país, ou, mesmo quando designados pelo mesmo nome, apresentam variações em sua composição e modo de preparo. Tal diversidade exigiu atenção redobrada na comparação, privilegiando-se aqueles registros que melhor se aproximam, em termos de características e composição, da realidade local e regional.

9.7. Em razão dessas dificuldades, alguns itens não puderam ser plenamente identificados nas bases nacionais. Nesses casos, a Administração recorreu à pesquisa de preços diretamente no comércio local, coletando



orçamentos presenciais para os itens não encontrados ou não correlacionáveis nos portais oficiais. Houve situações em que fornecedores locais recusaram-se a fornecer preços, fato que impactou na quantidade de registros disponíveis para determinados produtos. Ainda assim, quando ao menos um orçamento viável foi obtido, este foi considerado, desde que devidamente registrado, com comprovação fotográfica, data da coleta, e especificação do peso e valor praticado.

9.8. Para uniformização da análise, os preços coletados — tanto em bases eletrônicas quanto no comércio local — foram convertidos proporcionalmente às quantidades previstas no planejamento municipal, por meio de regra de três simples. Por exemplo, se determinado produto foi encontrado na base de dados em embalagem de 1 kg e a demanda prevista é de 500 g, o valor de referência foi ajustado para metade, preservando a proporcionalidade e a coerência da comparação.

9.9. Os resultados dessa apuração foram sistematizados em tabela, contemplando o menor preço, o preço médio e a mediana, de modo a oferecer parâmetros equilibrados e representativos para fins de estimativa de preços, em consonância com os princípios da razoabilidade, economicidade e eficiência.

9.10. Em síntese, apesar dos obstáculos enfrentados, especialmente quanto à nomenclatura e caracterização dos itens, a Administração conduziu a pesquisa com zelo, método e adequação técnica, de forma a garantir a robustez e a fidedignidade da estimativa de preços que fundamenta o presente procedimento.

9.11. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 111/2025, que "Estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, no âmbito do Poder Executivo do Município de Itapiranga".

10. DEMAIS INFORMAÇÕES CONFORME ARTIGO 40, § 1º

I - Especificação dos itens, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.

A descrição dos produtos foi realizada com base em outras licitações já realizadas.

II - Indicação dos locais de entrega dos alimentos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso.

Os locais de entrega constam no item

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, deste termo de referência.

III - especificação da garantia exigida, quando for o caso.

O contratado deverá garantir a substituição dos produtos considerados não adequados.



11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Por se tratar de licitação por Sistema de Registro de Preços, tem-se que as despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento, sendo atendida pela dotação de cada Secretaria Municipal.

Itapiranga (SC), 19 de setembro de 2025

Simone Aparecida Felin

Secretária Municipal de Assistência Social

Luis Borscheid

Secretário Municipal de Administração, Obras e Serviços Urbanos

Elaine Kummer Mueller

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA ME e EPP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no edital, que se enquadra como MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos da Lei Complementar n. 123/2006, e, ainda que no ano calendário de realização da licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da referida Lei.

_____, ____ de _____ de 2025.

Nome do responsável legal da empresa e assinatura



ANEXO III

AO MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A empresa _____, estabelecida _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, Senhor (a), _____, no uso de suas atribuições, DECLARA, para fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório em pauta, na modalidade Pregão, instaurado por esse órgão público, que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de licitar ou contratar com o Poder Público ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ____ de _____ de 2025.

Nome do responsável legal da empresa e assinatura



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



ANEXO IV

AO MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PARA COM O MINISTÉRIO DO TRABALHO

A Empresa _____, estabelecida a _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal/proprietário, Senhor (a) _____, portador (a) do RG nº _____ e CPF nº _____, no uso de suas atribuições legais **DECLARA**, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de catorze anos, na condição de aprendiz ().

Por expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ____ de _____ de 2025.

Nome do responsável legal da empresa e assinatura



ANEXO V

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

(Razão Social da Empresa) _____

CNPJ Nº _____, sediada na (endereço completo)

_____, DECLARA sob as penas da lei, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Município de _____, dia ____ de _____ de 202__.

Nome do responsável legal da empresa e assinatura



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



ANEXO VI

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUADRO SOCIETÁRIO

(Razão Social da Empresa) _____, CNPJ Nº
_____, sediada na _____ (endereço completo)
_____, DECLARA sob
as penas da lei, que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de
empresa pública e de sociedade de economia mista.

Município de _____, dia ____ de _____ de 202 ____.

Nome do responsável legal da empresa e assinatura



ANEXO VII

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ:

Endereço completo:

Contatos: (contendo nome, setor, telefone e e-mail)

Dados do representante legal para assinatura do contrato: (nome, CPF, qualificação)

DECLARAMOS para os devidos fins que o **endereço eletrônico** da empresa _____ é destinado ao recebimento de informações devidas do Procedimento Licitatório nº

DECLARAMOS ainda que se houver alterações dos contatos os mesmos serão informados para os e-mails: compras@itapiranga.sc.gov.br.

_____, em ____ de _____ 20____.

(nome e assinatura do responsável legal)

(nº RG)



ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

O **MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA**, pessoa jurídica de direito público, com sede, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º, neste ato representado pelo P **PREFEITO** Sr. Alexandre Gomes Ribas, CPF nº, RG nº, residente e domiciliado no **Município de Itapiranga/SC**, a seguir denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa, pessoa jurídica de direito privado, sita à Rua, cidade de, Estado de, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º, neste ato representado pelo seu Sócio Proprietário/Procurador, Senhor, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º, a seguir denominada **CONTRATADA**.

A empresa **DETENTORA DA ATA** dos itens, resolvem firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e subsidiariamente pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Decreto Municipal nº 413, de 27 de dezembro de 2023 e Decreto nº 385, de 18 de dezembro de 2023, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições estabelecidas nesta contratação.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto da presente licitação o registro de preços para futura e eventual aquisição de, pelo período de 12 (doze) meses, conforme regras, especificações e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos.

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.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de MENOR PREÇO POR ITEM, inscrito no edital do Processo Licitatório descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro.

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, na forma do art. 124, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2.2. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contado a partir da data da assinatura do instrumento contratual, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital.

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.



4.4. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação serão do Departamento de Compras, Licitações e Contratos denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

5.1.2. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.2.1. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização.

5.1.4. Emitir a autorização de fornecimento.

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos produtos e/ou serviços dentro das normas estabelecidas no edital.

5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada.

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos e/ou serviços entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:



5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do Registro de Preços, independentemente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços.

5.3.2. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.3.3. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido no Anexo I, Termo de Referência do Edital, ou, na omissão dessa informação, no prazo definido para entrega produtos e/ou serviços, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.6. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, conforme Decreto Municipal nº 111, de 15 de setembro de 2025.

5.3.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.3.8. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

5.3.9. Demais obrigações já previstas no Edital e no Anexo I, Termo de Referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. O preço registrado poderá ser suspenso ou cancelado, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, nos seguintes casos:

6.1.1. Pela Administração, quando:

6.1.1.1. O fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que der origem ao registro de preços;



6.1.1.2. O licitante recusar-se a assinar a ata ou a formalizar contrato decorrente do registro de preços, ressalvada a hipótese de a Administração aceitar sua justificativa;

6.1.1.3. O fornecedor der causa à rescisão de contrato decorrente do registro de preços;

6.1.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

6.1.1.5. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

6.1.1.6. Por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

6.1.2. Pelo fornecedor quando:

6.1.2.1. Mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

6.2. A comunicação do cancelamento ou da suspensão do preço registrado, nos casos previstos no 6.1.1, deverá ser formalizada pelo sistema oficial do Município, juntando-se o comprovante no processo que deu origem ao registro de preços.

6.3. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado ou suspenso o preço registrado a partir de 5 (cinco) dias úteis da sua publicação.

6.4. A solicitação do fornecedor para cancelamento de preço registrado somente o eximirá da obrigação de contratar com a Administração se o pedido de desistência for documentalmente justificado, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

6.5. A decisão que cancelar ou suspender o preço registrado deverá ser publicada nos meios legais.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do



fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, contendo o número do Processo Licitatório e do Pregão Eletrônico e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados obedecida à ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao setor requisitante, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento.

7.5. A (s) fornecedora(s) classificada(s) ficará (ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.5.1. O local de entrega dos materiais serviços será estabelecido em cada Autorização de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.5.2. O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, conforme especificado no edital.

7.6. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.7. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusivas da contratada.

7.8. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.



7.8.1. Serão recusados os materiais imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

7.8.2. Os materiais deverão ser entregues embalados de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

7.9. Independente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade e segurança dos materiais licitados contra defeitos de fabricação, pelo prazo estabelecido pelo Anexo I, Termo de Referência do Edital, ou quando da omissão desta informação, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

7.10. A empresa vencedora deverá executar o objeto contratado de acordo com o Anexo I, Termo de Referência do Edital.

7.11. O prazo máximo para a entrega do objeto da licitação será conforme definido no Anexo I, Termo de Referência do Edital, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento.

7.12. O objeto do presente contrato será recebido na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.13. O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a contratada de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado no prazo do Anexo I, Termo de Referência do Edital, de acordo com solicitação da Secretaria e mediante a apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura, em moeda corrente nacional.

8.2. O Município não se responsabiliza pelo atraso dos pagamentos nos casos de não entrega do objeto ora licitado e da respectiva nota fiscal nos prazos estabelecidos.

8.3. A nota fiscal deverá ser preenchida identificando o número do processo licitatório, número da autorização de fornecimento ao qual está vinculada, descrição completa conforme a autorização de fornecimento (objeto, quantidade, marca e demais elementos que permitam sua perfeita identificação), bem como informar os dados de CNPJ da licitante vencedora, Endereço, Nome da Contratada, número da Agência e Conta Bancária (em nome da pessoa jurídica) na qual será efetuado o depósito para o pagamento do objeto.

8.4. No caso de nota fiscal eletrônica (NF-e) o arquivo XML deverá ser encaminhado no e-mail: administracao@itapiranga.sc.gov.br para fins de arquivamento e via impressa para a Secretaria.

8.5. A Nota Fiscal somente será liberada para pagamento quando a entrega for feita em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

CLÁUSULA NONA - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

9.1. Os Recursos orçamentários serão atendidos pelas dotações do orçamento vigente da municipalidade e constarão na Autorização de Fornecimento emitida pela Administração Municipal.

9.2. Os Recursos Financeiros serão de origem própria e ou de transferências constitucionais e legais.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 10.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.3. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 10.2. da presente ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

10.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 10.2. da presente ata.

10.5. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do CONTRATO, na hipótese de tratamento de dados pessoais sensíveis com o objetivo de obter vantagem econômica, ou outra irregularidade havida no cumprimento do CONTRATO, por culpa da CONTRATADA, em razão da Lei Federal nº 13709/18.

10.6. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do CONTRATO, na hipótese de descumprimento da obrigação de zelo no tratamento dos dados pessoais da pessoa natural vinculada à CONTRATANTE, ou em caso de tratamento de dados sem o consentimento específico e destacado por termo de compromisso, ou outra irregularidade havida no cumprimento do CONTRATO, por culpa da CONTRATADA, em virtude da em razão da Lei Federal nº 13709/18.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EFICÁCIA

11.1. A presente Ata de Registro de Preços será publicada e ficará disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal da Transparência/Licitações.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. As partes de comum e recíproco acordo, elegem o foro da comarca de Mondai/SC, para dirimir qualquer dúvida, ação ou questão oriunda deste presente contrato.

12.2. E por estarem justos, assinam o presente, por si e seus sucessores, em via digital com assinatura eletrônica em todas as páginas para todos os fins de direito.

Itapiranga– SC, de de 2024.

MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA

CONTRATANTE

CNPJ/MF Nº 83.028.415/0001-09

.....

CONTRATADA

CNPJ/MF Nº

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 25/09/2025 15:29:03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.ipm.com.br/p287b2866628da>



Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700

ANEXO IX
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº
PREGÃO ELETRÔNICO Nº

MODELO DE PROPOSTA FINAL

Dados da empresa

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefones:

Dados bancários:

E-mail institucional (que a municipalidade utilizará para enviar Ata de Registro de Preços e/ou Contrato para assinatura digital):

Responsável pela assinatura do contrato

Nome:

CPF:

Endereço:

Item	Qntd.	Und.	Descrição	Marca	Valor unitário	Valor total

Validade da proposta:



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700



Prazo de entrega:

Demais informações, caso o edital requeira.

Declaro que o preço e demais informações desta proposta compreendem todas as despesas referentes ao objeto do presente certame.

Município de _____, dia ____ de _____ de 202 ____.

Nome do responsável e assinatura

Nome da empresa

CNPJ nº:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 25/09/2025 15:26:03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/p/287b2856528da>



Município de
Itapiranga
SANTA CATARINA

Praça das Bandeiras, 200 - Itapiranga - SC
CEP: 89896-000 | CNPJ: 82.821.208/0001-36
E-mail: itapiranga@itapiranga.sc.gov.br
Site: itapiranga.atende.net
Fone: 49.3678-7700