

EDITAL SEI Nº 28421059/2026 - SAP.LCT

Joinville, 12 de fevereiro de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026

PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL Nº 90015/2026

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS E COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC - CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com modo de disputa aberto, cujo critério de julgamento será o de **Menor Preço Unitário**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo IV - Minuta do Contrato;

Anexo V - Minuta da Autorização de Fornecimento (AF);

Anexo VI - Termo de Referência;

Anexo VII - Estudo Técnico Preliminar;

Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo IX - Critérios para Análises das Amostras;

Anexo X - Rotulagem;

Anexo XI - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios; e

Anexo XII - Análises Laboratoriais.

1 - DA LICITAÇÃO

1.1 - Do Objeto do Pregão

1.1.1 - A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e VI, e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 528.593,65** (quinhentos e vinte e oito mil quinhentos e noventa e três reais e sessenta e cinco centavos) , conforme disposto no Anexo I

deste Edital.

1.2 - Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br, UASG 453230

1.3 - Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.4 - Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: 11/03/2026 até às 08:30 horas.

1.5 - Modo de disputa: Aberto, nos termos do art. 56, inciso I da Lei Federal 14.133/21.

1.6 - Da Execução da Licitação: A Unidade de Licitações, na qualidade de interveniente Promotora, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Assistência Social**.

1.7 - Em caso de discordância existente entre as quantidades e especificações do objeto descritas no endereço eletrônico www.gov.br/compras/pt-br, com as quantidades e especificações constantes deste Edital, prevalecerão as constantes do Edital.

2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 - A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital, bem como o Decreto Federal nº 8.538/15, da seguinte forma:

3.1.1 - Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada;

3.1.2 - Cota Principal, destinada à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

3.1.3 - Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal.

3.2 - Para a participação de empresas em consórcio deverão ser observadas as seguintes normas

3.2.1- comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

3.2.2- indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

3.2.3 - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

3.2.4 - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

3.2.5 - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato

3.3 - Não será admitida a participação de proponente:

3.3.1 - Em falência;

3.3.2 - Em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.3.2.1 - É permitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo licitatório.

3.3.3 - Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

3.3.4 - Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;

3.3.5 - 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;

3.3.6 - Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado;

3.3.7 - Conforme disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

4.1 - O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, em conformidade com a Instrução Normativa [SEGES /ME nº 03. de 2018.](#)

4.2 - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, todas as declarações disponíveis, sendo facultada apenas a opção relativa aos requisitos de enquadramento na Lei 123, de 2006 e a participação como Cooperativa.

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

4.3 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.gov.br/compras/pt-br, observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital para cadastro da proposta.

5.2 - Poderão participar deste Pregão proponente cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

5.3 - Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4 - No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.5 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 - Os proponentes cadastrarão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.2 - Ao cadastrar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá postar apenas o VALOR UNITÁRIO.

6.3 - O cadastro da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.

6.4 - O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.5 - Quanto ao valor da proposta cadastrada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado/máximo.

6.6 - O proponente deverá cadastrar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.6.1 - valor unitário do item.

6.6.2 - marca.

6.7 - É vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação.

6.7.1 - A quantidade mínima a ser cotada é a determinada no Anexo I do edital.

6.8 - 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.

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

6.10 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.11 - Incumbirá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do

Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.12 - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão excluir ou alterar a proposta anteriormente cadastrada no sistema.

7 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.5 do edital.

7.2 - A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo *site* já indicado no item 1 deste Edital.

7.3 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.3.1 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de R\$ 0,01 (um centavo).

7.4 - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

7.5 - No tocante aos itens da Cota Principal, após o encerramento da etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso, o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

7.5.1 - Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.5.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.5.3 - O disposto no subitem 7.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1 - A proposta de preços deverá ser enviada exclusivamente via sistema, redigida em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado, contendo identificação do proponente, endereço, telefone e e-mail.

8.2 - Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de **até 02 (duas) horas** após a convocação do pregoeiro.

8.2.1 - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

8.3 - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

8.4 - A proposta deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do Anexo II deste Edital e deverá conter, sob pena de desclassificação:

8.4.1 - a identificação/descrição do objeto ofertado, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital;

8.4.2 - o preço unitário e preço total cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

8.4.3 - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro.

8.4.4 - a identificação da marca do objeto ofertado.

8.5 - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do Anexo I deste Edital, com suas respectivas quantidades.

8.6 - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

8.7 - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

8.7.1 - É vedada a cotação de preços diferenciados em razão de local de entrega ou em razão da forma e do

local de acondicionamento ou qualquer outro motivo.

8.8 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a proponente.

8.9 - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO

9.1 - Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.

9.1.1 - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

9.2 - Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

9.3 - Deverão ser apresentadas Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;

9.4 - Para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06, o proponente deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos do subitem 4.2 deste edital.

9.5 - Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do proponente poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.6 - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

9.6.1 - Se o proponente for Beneficiário Fornecedor, definido pela Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b)** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- c)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- d)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f)** Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
- g)** Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 10% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;

g.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

g.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea "g", o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato de fornecimento a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

9.6.2 - Se o proponente for Pessoa Jurídica:

- a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;
- b)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- d)** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- e)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- f)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- g)** Certificado de Regularidade do FGTS;
- h)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- i)** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- j)** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

j.1) Comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), em ambos os exercícios;

j.2) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

j.3) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

j.4) As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física ou eletrônica, deverão apresentar os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos dos próprios Livros Diários, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrados ou os requerimentos de autenticação na Junta Comercial ou registrados no Cartório de Registro;

j.4.1) Os Balanços Patrimoniais referentes aos últimos exercícios sociais serão aceitos somente até 30 de abril do ano subsequente, conforme art 1.078 da Lei Federal 10.406, de 10 de Janeiro de 2002.

j.5) As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos do próprio sistema digital (SPED) e termos de autenticação ou recibos de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16).

j.5.1) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped. (conforme o §4º do art. 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018).

k) Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), em ambos os exercícios, apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 69 da Lei 14.133/21.

k.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital.

k.2) Em caso de participação como Consórcio, deverá ser acrescido 10% (dez por cento) sobre o valor exigido para a habilitação econômico-financeira neste edital, conforme disposto no artigo 15, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021.

k.2.1) O acréscimo previsto no subitem k.2 não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

l) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

l.1) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de fornecimento de produto compatível com 10 % do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

l.2) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

l.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

l.4) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

m) As organizações fornecedoras: cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado deverão apresentar o Extrato da DAP Jurídica, nos termos da Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019.

9.7 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, que não constem vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

9.8 - Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.6 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

a) matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização;

c) a matriz, e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial simultaneamente, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização.

9.9 - O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que apresente comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e a certidão em que consta o CNPJ da entidade centralizadora.

9.10 - A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.10.1 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

10.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de MENOR PREÇO UNITÁRIO.

10.2 - A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação constante no preâmbulo deste Edital e com os procedimentos previstos na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e no Decreto Federal nº 8.538/15.

10.2.1 - A obtenção de benefícios previstos dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10.2.1.1 - Para observância do limite citado no subitem 10.2.1, será exigido do licitante, na fase em que for utilizado o benefício, declaração de observância desse limite na licitação.

10.3 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

10.3.1 - O proponente deverá se manifestar até o prazo para apresentação da proposta, nos termos do subitem 8.2 do edital.

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

10.5 - O Pregoeiro irá decidir sobre a aceitação da proposta, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

10.6 - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme os subitens 8.2 e 9.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 26 do Edital.

10.7 - Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro convocará a proposta e os documentos de habilitação das empresas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

10.8 - O representante legal do proponente que subscrever os documentos apresentados deve estar devidamente identificado no processo, apresentando documento de identidade.

10.8.1 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s)

mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

10.9 - Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6 ou 8 deste Edital;
- e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ser demonstrado sua exequibilidade quando exigido pela Administração.
- f) tiverem suas amostras reprovadas.
- g) que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos.

10.10 - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no item 26 deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro convocará as propostas e documentos de habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

10.11 - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

10.12 - No julgamento das propostas e na fase de habilitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

10.13 - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 9.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

10.13.1 - No momento da verificação se o sistema estiver indisponível ficará o(s) proponente(s) com o ônus de não terem apresentado o documento ou ter (em) apresentado com restrição.

10.14 - Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos proponentes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, de acordo com o §2º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15, no prazo descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

10.14.1 - Na condição prevista no subitem 10.14 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal do mesmo item para apresentar proposta para a cota reservada nas mesmas condições da cota principal, inclusive valor, na forma do subitem 8.4.

10.14.2 - No caso de haver recusa pela empresa declarada vencedora da cota principal em fornecer a cota reservada, poderão ser convocados os proponentes remanescentes na ordem de classificação desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, para apresentar proposta para a cota reservada, na forma do subitem 8.4. A proposta de preços e os documentos de habilitação serão analisados e julgados pelo Pregoeiro de acordo com as exigências editalícias.

10.14.3 - Para as condições previstas nos subitens 10.14.1 e 10.14.2, não será necessário que as empresas participantes do certame já apresentem previamente propostas para a cota reservada.

10.15 - No caso da mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, de acordo com o §3º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.

10.15.1 - Na condição prevista no subitem 10.15 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal e da cota reservada do mesmo item, para apresentar nova proposta ajustada nas mesmas condições daquela de menor preço, na forma do subitem 8.4, no prazo descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação, sob pena de caracterizar desistência da proposta.

11 - DAS AMOSTRAS

11.1 - O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item, de acordo com as especificações técnicas do Termo de Referência, conforme item - Critérios de Análise do documento referido, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

11.2 - O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, 04 (quatro) amostras de cada item, conforme descrito no tópico 2- Especificações técnicas do Termo de Referência e documentos exigidos dos produtos cotados;

11.3 - As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de

Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1480 (fundos) - Bairro América - Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

11.3.1 - O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste documento ou não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

11.4 - As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra.

11.5 - As amostras deverão estar acompanhadas de:

11.5.1 - Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras, documento **SEI nº 26148360**, do Edital;

11.5.2 - Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

11.5.3 - Alvará sanitário vigente do fabricante, ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SISBI, SIE ou SIM conforme o caso.

11.6 - Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras;

11.7 - As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

11.8 - Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

11.9 - Os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 - bolos, deverão estar acondicionados em embalagem PET composta de base e tampa transparente contendo em média 100g. A embalagem deverá estar fechada e com rotulagem conforme Anexo X - Rotulagem, documento **SEI nº 26148363**, do Edital;

11.10 - Os itens 7, 9, 12 - Pães fatiados, deverão estar acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 01 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e com rotulagem conforme Anexo X - Rotulagem, documento **SEI nº 26148363**, do Edital;

11.11 - O item 8 - Pão Francês, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme Anexo X - Rotulagem, documento **SEI nº 26148363**, do Edital, contendo 04 unidades de aproximadamente 50g cada.

11.12 - O item 10 - Pão massinha doce com farofa, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme Anexo X - Rotulagem, documento **SEI nº 26148363**, do Edital, contendo 04 unidades de aproximadamente 65 a 75g cada.

11.13 - O item 11 - Pão para hot dog, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme Anexo X - Rotulagem, documento **SEI nº 26148363**, do Edital, contendo 04 unidades de 70g cada.

11.14 - Os itens 13 e 14 - Torta salgada de frango, deverá estar acondicionada em embalagem PET composta de base e tampa transparente com rotulagem conforme Anexo X - Rotulagem, documento **SEI nº 26148363**, do Edital, contendo 04 unidades de aproximadamente 150g cada.

11.15 - As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social de acordo com os anexos: Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras, documento **SEI nº 26148360**, do Edital, Anexo IX - Critérios para Análises das Amostras, documento **SEI nº 26148362**, do Edital, Anexo X - Rotulagem, documento **SEI nº 26148363**, do Edital e Anexo XI - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios, documento **SEI nº 26148364**, do Edital, com prazo de 05 (cinco) a 10 (dez) dias úteis para conclusão das análises, sendo que as análises sensoriais deverão acontecer dentro dos prazos de validade dos produtos;

11.16 - Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo XI - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios, documento **SEI nº 26148364**, do Edital.

11.17 - As amostras apresentadas que não forem utilizadas na análise poderão ser retiradas pelo proponente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da assinatura do documento de "avaliação técnica dos gêneros alimentícios". Findo esse prazo, caso não haja retirada, a Secretaria requisitante dará às amostras a destinação que julgar conveniente, observadas as condições estabelecidas.

11.18 - No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos lotes da cota.

11.18.1 - No caso do arrematante já ter apresentado amostra para o item cota 25% ou cota 75% correspondentes (mesmo objeto), sendo a mesma marca ofertada, e a amostra ter sido aprovada, não será necessário sua reapresentação para a outra parte da cota.

11.18.2 - No caso do arrematante já ter apresentado amostra para o item cota 25% ou cota 75% correspondentes (mesmo objeto), sendo a mesma marca ofertada, e a amostra ter sido reprovada, será necessário sua reapresentação para a outra parte da cota.

12 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - Qualquer pessoa poderá, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, impugnar os termos do Edital do Pregão.

12.1.1 - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail sap.lct@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

12.2 - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

12.3 - Caberá a autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

12.4 - Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

12.5 - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

12.6 - Do Recurso

12.6.1 - A manifestação da intenção de recorrer, se dará no prazo de 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas, e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

12.6.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação.

12.6.3 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1 - A adjudicação e a homologação será realizada pela autoridade competente.

14 - DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1 - O Sistema de Registro de Preços (SRP) é conjunto de procedimentos para realização, mediante licitação, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras.

14.2 - A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação e nas propostas apresentadas.

14.3 - Órgão Gerenciador ou Entidade Gerenciadora é o órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente.

14.4 - Órgão Participante ou Entidade Participante é órgão ou entidade da Administração Pública que participa dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços e integra a ata de registro de preços.

14.5 - 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 justificada.

14.6 - Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, serão convocados os interessados para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preços, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

14.6.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(es) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

14.6.2 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

14.7 - A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil.

14.8 - **Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com art. 141, da Instrução Normativa nº 03/2024, da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024.**

15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados, obedecendo à ordem de classificação e aos preços propostos.

15.2 - No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, serão convocados os licitantes ou fornecedores do cadastro de reserva.

16 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

16.1.1 - Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

17 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133 de 2021;

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou

c) na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133 de 2021.

17.2 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

17.2.1 - Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

17.2.2 - Na hipótese prevista no subitem 17.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

17.2.3 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

17.2.4 - Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17.3 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

17.3.1 - Para fins do disposto no subitem 17.3, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

17.3.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir

as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na legislação aplicável.

17.3.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 17.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

17.3.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 18.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

17.3.5 - Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 17.3 e 17.3.1 o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

17.3.5.1 - Para fins do disposto no subitem 17.3.5, na hipótese de desequilíbrio, a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização - CAF deverá consultar os fornecedores constantes no Cadastro de Reserva, se houver, como forma de comprovação da compatibilidade com os preços praticados no mercado.

17.3.6 - O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

18 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a)** descumprir as condições da Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;
- b)** não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c)** não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 17.3.2; ou;
- d)** sofrer sanção prevista nos [incisos III](#) ou [IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

18.1.1 - Na hipótese prevista na letra "d", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.1.2 - O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 18.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.1.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a)** por razão de interesse público;
- b)** a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c)** se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto no item 17.

19 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

19.1 - O Cadastro de Reserva, será composto por:

- a)** licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a ordem de classificação na licitação; e
- b)** licitantes ou fornecedores que mantiverem sua proposta original;

19.1.1 - O registro a que se refere o subitem 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.1.2 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea "a" do subitem 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea "b" do referido subitem.

19.2 - O Cadastro de Reserva não obriga a administração à contratação.

19.3 - Os fornecedores que compõem o Cadastro de Reserva estão vinculados as cláusulas da Ata de Registro de Preços.

20 - DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

20.1 - Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, bem como na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

20.1.1 - Nos casos de Ata de Registro de Preços formalizada, o Cadastro de Reserva será examinado somente após o cancelamento da mesma.

20.2 - O Pregoeiro procederá a análise dos documentos e proposta de preços atualizados dos licitantes que manifestaram interesse no Cadastro de Reserva.

20.2.1 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

20.2.2 - No caso de apresentação de amostras, a mesma se dará nos termos já definidos no edital.

20.2.3 - A convocação para apresentação da proposta de preços e dos documentos de habilitação observará as regras do Portal de Compras do Governo Federal - Comprasnet.

21 - DA CONTRATAÇÃO

21.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato/Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Contratante.

21.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

21.2.1 - Os fornecedores registrados serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

21.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

21.2.3 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

21.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

21.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

21.4 - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá apresentar:

21.4.1 - Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do proponente, e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

21.4.2 - Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente.

21.4.3 - Em caso de consórcio, o licitante vencedor é obrigado a promover, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, prorrogável por igual período, a critério da Administração, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do artigo 15 da Lei nº 14.133/2021.

22 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA

22.1 - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, será realizada eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

22.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.gov.br)" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

22.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto Municipal nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

22.2.1 - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.gov.br)" para liberação da assinatura eletrônica.

23 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

23.1 - A vigência do futuro contrato deverá observar o tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

23.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 7 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

23.2.1 - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 7 (sete) dias corridos, a partir da data da solicitação.

23.3 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, **14/10/2025**.

23.4 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

23.5 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

23.6 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

23.7 - As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC, das 08:00 às 10:00 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados.

23.8 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

24 - DA GESTÃO DO CONTRATO

24.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social** sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

24.2 - O ordenador da despesa será a **Secretaria de Assistência Social** e o **Fundo Municipal de Assistência Social**.

25 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

25.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

25.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

25.1.2 - O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

25.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

25.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

25.4 - O pagamento será efetuado em até 45 (quarenta e cinco) dias após a certificação da Nota Fiscal, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

25.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

26 - DAS SANÇÕES

26.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao PROPONENTE são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

26.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao PROPONENTE, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a" e "b" e "d" do item 26.3 do Edital;

b) De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do item 26.3 do Edital;

c) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "d", "e", "f", "g" e "h" do item 26.3 do Edital;

II) Impedimento de licitar e contratar, com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

III) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

26.3 - O PROPONENTE será responsabilizado administrativamente, pelo cometimento das seguintes infrações:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, quando devidamente convocado, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado e comprovado;

c) não celebrar Ata de Registro de Preços e/ou contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

d) ensejar o retardamento do certame, sem motivo justificado;

e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

f) fraudar a licitação;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

i) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

26.3.1 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 26.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;

II - entregar documentação em manifesta desconformidade com as exigências do instrumento convocatório;

III - fazer entrega parcial de documentação exigida no instrumento convocatório;

IV - deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de Contratação, necessária para a comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação;

V - não enviar a proposta atualizada quando solicitada;

VI - recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível.

26.3.2 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 26.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de atender a convocações do Agente de Contratação durante o trâmite do certame ou atendê-las de forma insatisfatória;

II - deixar de encaminhar ou encaminhar em manifesta desconformidade com o instrumento convocatório as amostras solicitadas pelo Agente de Contratação;

III - abandonar o certame;

IV - solicitar a desclassificação após a abertura da sessão do certame.

26.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "e" do item 26.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "e" do item 26.3.

26.3.4 - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 26.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

26.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

26.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o PROPONENTE tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao PROPONENTE, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

26.6 - Nas sanções previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do PROPONENTE, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

26.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do PROPONENTE e, 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.

26.8 - Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção.

26.9 - O montante de multas aplicadas ao PROPONENTE não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da proposta.

26.10 - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, quando convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

26.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

27 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

27.1 - Os itens serão recebidos:

a) Provisoriamente e definitivamente, no ato da entrega, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato, por se tratar de gêneros perecíveis,

b) Que ocorrerá somente se o(s) produtos(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente documento;

c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

d) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no Termo de Referência, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 24 horas, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei n°. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei n°. 8.078/90).

e) O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento provisório e definitivo.

28 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

28.1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: sap.lct@joinville.sc.gov.br, conforme estabelece o art. 164 da Lei Federal 14.133/21.

28.1.1 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contado da data de recebimento do pedido, e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

28.2 - Os pedidos de vistas acerca da presente licitação para os participantes do processo deverão ser realizados pelo e-mail sap.lct@joinville.sc.gov.br.

28.3 - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 64, da Lei n 14.133/21.

28.3.1 - Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, via sistema, sob pena de desclassificação/inabilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

28.3.2 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

28.4 - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo art 125 da Lei nº 14.133/21.

28.5 - A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

28.6 - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art.55, § 1º, da Lei 14.133/21, bem como adiar ou prorrogar o prazo para cadastro e/ou a abertura das

Propostas.

28.7 - Ficam vinculados a este Edital e seus anexos as propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência.

28.8 - Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

28.9 - Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

28.10 - A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irrevogável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

28.11 - Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

ANEXO I

Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas do(s) Item(ns) e Valores Estimados/Máximos:

ITENS EXCLUSIVOS E DE COTA (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Tratamento	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Exclusivo	21768 - Bolo Cuca de Banana Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou margarina e açúcar, coberta por fatias de banana e farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão, baunilha e canela. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme.	KG	1.747	37,34	65.232,98
2	Exclusivo	27230 - Bolo Cuca Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou óleo vegetal e açúcar, coberta por farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou óleo vegetal. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão e canela. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme.	KG	1.293	36,86	47.659,98
3	Normal	47465 - Bolo tipo nega maluca Massa feita a base de ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado, chocolate em pó e chocolate granulado. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A cobertura deve cobrir uniformemente a massa. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênica sanitária, assim como identificado a composição nutricional	KG	1.728	35,63	61.568,64

		de acordo com a nova rotulagem RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 do produto, dados do fornecedor, responsável técnico e a data de fabricação e validade. Prazo de Validade: 3 dias. Cota principal.				
4	Exclusivo	47465 - Bolo tipo nega maluca Massa feita a base de ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado, chocolate em pó e chocolate granulado. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A cobertura deve cobrir uniformemente a massa. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a nova rotulagem RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 do produto, dados do fornecedor, responsável técnico e a data de fabricação e validade. Prazo de Validade: 3 dias. Cota reservada 25%	KG	575	35,63	20.487,25
5	Exclusivo	47372 - Bolo de cenoura in natura com cobertura de calda de chocolate Massa feita a base de cenoura in natura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, fermento, açúcar. Ingredientes cobertura: Calda: chocolate em pó, manteiga, açúcar e leite integral e chocolate granulado. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A calda deve cobrir o bolo uniformemente e a textura e gosto não pode estar com gosto rançoso. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de calda de chocolate desuniforme. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm ou em forma redonda com buraco no meio entre 6 e 8 cm altura. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.	KG	1.370	49,92	68.390,40
6	Exclusivo	47373 - Bolo de maçã in natura Massa feita a base de maçã, uva passa, canela, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, fermento biológico, açúcar. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm ou em forma redonda com buraco no meio entre 6 e 8 cm altura. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.	KG	984	51,08	50.262,72
7	Exclusivo	9705 - Pão de forma fatiado Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.	Quilograma	1.439	18,79	27.038,81
8	Exclusivo	9706 - Pão francês Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não	Quilograma	1.207	14,73	17.779,11

		integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.				
9	Exclusivo	47376 - Pão integral Massa feita a base de farinha de trigo integral, linhaça e gergelim, açúcar, flocos de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, sal, fermento biológico e açúcar. O pão deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A aveia em flocos deve cobrir o pão uniformemente e a textura e gosto não pode estar com gosto rançoso. O pão não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura do pão 500gr entre 8 e 10 cm fatiado (25x25) ou individual 50gr altura entre 5 e 6 cm. Acondicionado em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades ou individual quando fatiado. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.	KG	1.015	22,48	22.817,20
10	Exclusivo	44229 - PAO MASSINHA DOCE COM FAROFA - CHINEQUE Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, açúcar, sal, ovos, fermento e água. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. Não serão aceitos pães (chinesques) apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.	KG	741	23,10	17.117,10
11	Exclusivo	9707 - Pão para Hot Dog Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico, açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.	Quilograma	878	21,57	18.938,46
12	Exclusivo	47375 - Pão de aipim Massa feita a base de aipim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, sal, fermento biológico e açúcar. O pão deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. O pão não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura do pão 500gr entre 8 e 10 cm fatiado (25x25) ou individual 50gr altura entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.	KG	884	15,53	13.728,52
13	Normal	47374 - Torta salgada de frango Massa feita no liquidificador a base de farinha, fubá ou flocos de milho, ovos, leite, óleo de soja, alho, sal e fermento biológico. Recheio - frango refogado (peito ou sobrecoxa), cenoura, cebola, alho, tomate, azeitona verde, salsinha e orégano. A torta e recheio não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a	KG	1.286	56,96	73.250,56

		segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 1 dia. Cota principal				
14	Exclusivo	47374 - Torta salgada de frango Massa feita no liquidificador a base de farinha, fubá ou flocos de milho, ovos, leite, óleo de soja, alho, sal e fermento biológico. Recheio - frango refogado (peito ou sobrecoxa), cenoura, cebola, alho, tomate, azeitona verde, salsinha e orégano. A torta e recheio não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 1 dia. Cota reservada 25%	KG	427	56,96	24.321,92
Total Geral						528.593,65

Observação: As descrições do objeto devem ser observadas em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo VI - Termo de Referência.

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico e seus anexos.

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

ANEXO III

Minuta da Ata de Registro de Preços

PREGÃO 015/2026

VALIDADE: 12 (doze) MESES

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada ÓRGÃO PROMOTOR, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 015/2026**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxxxxxx

CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxx/xx

Endereço: xxxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxxx Estado: xx

CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx

Email: xxxxxx

Representante Legal: xxxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos observando o Decreto Federal nº 8.538/15, da seguinte forma:

a) Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada;

b) Cota Principal, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

c) Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal.

1.2 - **Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com o §4º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.**

1.3 - A presente ata tem por objeto o registro de preços para fornecimento, quando requerido, dos seguintes itens:

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir do 1º do útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

2.1.1 - Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente

registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

2.3 - É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

2.4 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, **14/10/2025**.

2.5 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

2.6 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

2.7 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS E DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO

3.1 - A vigência do futuro contrato deverá observar o tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

3.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 7 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

3.2.1 - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 7 (sete) dias corridos, a partir da data da solicitação.

3.3 - As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC, das 08:00 às 10:00 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados.

3.4 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

4.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato/Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.

4.2 - Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento (AF):

4.2.1 - Os fornecedores registrados serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

4.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

4.2.3 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

4.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

4.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste instrumento.

4.4 - Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), o proponente vencedor obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada.

4.5 - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

4.5.1 - Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou

sede do proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

4.5.2 - Caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

5.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

5.1.2 - O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

5.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

5.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

5.4 - O pagamento será efetuado em até 45 (quarenta e cinco) dias após a certificação da Nota Fiscal, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

5.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 - A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Autorização de Fornecimento/AF e Termo de Contrato dos itens contratados.

6.2 - O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3 - Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

7.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta Licitação e no Contrato (caso firmado).

7.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao FORNECEDOR, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) **Advertência**;

II) **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;

b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato;

c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre o valor total da Ata de Registro de Preços;

d) 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento)**;

e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução total do instrumento equivalente ao contrato por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de

Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços.

III) **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

IV) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

7.3 - O FORNECEDOR será responsabilizado pelo cometimento das seguintes infrações:

- a)** dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- d)** não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- e)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f)** apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- g)** praticar ato fraudulento na execução do do objeto da Ata de Registro de Preços;
- h)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- i)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- j)** descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

7.3.1 - Considera-se a conduta da alínea "e" do item 7.3 como sendo qualquer ação ou omissão do credenciado que retarde a execução contratual que importe em consequências graves.

7.3.2 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 7.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta no inciso "f" do item 7.3.

7.3.3 - Considera-se a conduta do inciso "h" do item 7.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do termo de credenciamento, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da execução contratual

7.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerá o regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

7.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o FORNECEDOR tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

7.6 - Nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do FORNECEDOR, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do FORNECEDOR e, 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.

7.8 - Nenhum pagamento será realizado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

7.9 - O montante de multas aplicadas ao FORNECEDOR não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, caso aconteça o ÓRGÃO PROMOTOR terá o direito de cancelar o Registro de Preços mediante notificação.

7.10 - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

7.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021 e legislações municipais.

CLÁUSULA OITAVA - DA ALTERAÇÃO DA ATA

8.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados,

nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133 de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- c) na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133 de 2021.

8.2 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.2.1 - Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.2.2 - Na hipótese prevista no subitem 8.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

8.2.3 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

8.2.4 - Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.3 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.3.1 - Para fins do disposto no subitem 8.3, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.3.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na legislação aplicável.

8.3.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 8.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

8.3.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 9.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.3.5 - Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 8.3 e 8.3.1 o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.3.5.1 - Para fins do disposto no subitem 8.3.5, na hipótese de desequilíbrio, a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização - CAF deverá consultar os fornecedores constantes no Cadastro de Reserva, se houver, como forma de comprovação da compatibilidade com os preços praticados no mercado.

8.3.6 - O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA NONA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a)** descumprir as condições da Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;
- b)** não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c)** não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 8.3.2; ou;
- d)** sofrer sanção prevista nos [incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.1 - Na hipótese prevista na letra "d", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.1.2 - O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.1.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.2 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto no item 8.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA

10.1 - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelas Secretarias Participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 - As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Joinville - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2025

Termo de Contrato que entre si celebram o MUNICÍPIO DE JOINVILLE - **Secretaria de Assistência Social**, inscrita no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10 e **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J nº 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 015/2026**, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

1.1 - Este contrato tem por objeto a **Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville**, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA - Forma de Fornecimento

2.1 - O fornecimento do objeto do presente contrato será de forma parcelada, de acordo com a cláusula quinta deste instrumento.

2.2 - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 015/2026** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,00 (valor por extenso);

3.2 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, **14/10/2025**.

3.3 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

3.4 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos

efeitos financeiros do último reajuste.

3.5 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

4.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

4.1.1 - O **CONTRATANTE** responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 125 da Lei nº 14.133/21.

4.1.2 - O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

4.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do **CONTRATANTE**, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

4.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

4.4 - O pagamento será efetuado em até 45 (quarenta e cinco) dias após a certificação da Nota Fiscal, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

4.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto

5.1 - A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 7 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

5.3 - As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC, das 08:00 às 10:00 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados.

5.4 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

6.1 - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pela seguinte dotação orçamentária:

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social**, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

7.2 - O ordenador da despesa será a **Secretaria de Assistência Social** e o **Fundo Municipal de Assistência Social**.

7.3 - O modelo de gestão do contrato será nos termos do disposto no Termo de Referência.

CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização

8.1 - O **CONTRATANTE** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

8.2 - A fiscalização do **CONTRATANTE** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

9.2 - Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à execução do contrato e a tutelar o interesse público.

9.3 - Intervir no fornecimento do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

9.4 - Responder aos pedidos de reajuste e de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro em até 03 (três) meses, e em caso de repactuação o prazo para resposta será de até 01 (um) mês.

9.5 - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e VI do Edital, observando o disposto na Instrução Normativa 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

10.1 - A CONTRATADA obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o CONTRATANTE realizar, conforme disposto no artigo 125 da Lei 14.133/2021.

10.2 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, inclusive pelos danos decorrentes perante terceiros, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do Edital de **Pregão Eletrônico nº 015/2026** e seus anexos.

10.3 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à entrega do objeto contratado, fornecendo-o de acordo com a fiscalização do CONTRATANTE e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos Anexos I e VI do Edital.

10.4 - Todas as despesas decorrentes do transporte, entrega e em caso de envio e retorno do objeto para substituição correrão por conta da CONTRATADA.

10.5 - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto contratado.

10.6 - Comunicar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.

10.7 - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma do contrato.

10.8 - Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração.

10.9 - O contratado deverá, caso solicitado, apresentar comprovação do cumprimento da exigência de reserva de cargos previstas em Lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

10.10 - Cumprir todas as obrigações, especificações técnicas e condições de garantia dispostas no Anexo VI - Termo de Referência do Edital.

10.11 - A CONTRATADA, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº 8.772/19, que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.

10.12 - A CONTRATADA deverá comunicar qualquer alteração à CONTRATANTE, especialmente quando se tratar de alteração de endereço, e-mail e telefone.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções

11.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao CONTRATADO são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

11.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao CONTRATADO, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) Advertência;

II) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5% sobre o valor total do contrato, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "d" e "e" do item 11.3;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor total do contrato por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento);**

c) De até 10% (dez por cento), nos casos de **inexecução parcial** que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor total do contrato, em percentual proporcional ao descumprimento e prejuízos sofridos pelo Município em decorrência do descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

d) De até 15% (quinze por cento), nos casos de **inexecução contratual total**, sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

e) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 11.3;

III) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.3 - O CONTRATADO será responsabilizado, pelo cometimento das 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) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação, sem motivo justificado;
- e) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.
- f) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução do contrato;
- i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.3.1 - Considera-se a conduta prevista na alínea "b" do item 11.3 como sendo o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo CONTRATADO.

11.3.2 - Considera-se a conduta da alínea "d" do item 11.3 como sendo qualquer ação ou omissão do contratado que retarde a execução contratual ou a entrega do objeto que importe em consequências graves para o cumprimento das obrigações contratuais.

11.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 11.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura de Joinville, com exceção da conduta disposta no inciso "f" do item 11.3.

11.3.4 - Considera-se a conduta do inciso "h" do item 11.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do contrato, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da execução contratual.

11.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

11.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o CONTRATADO tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao CONTRATADO, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

11.6 - Nas sanções previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do CONTRATADO, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do CONTRATADO e, 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.

11.8 - Nenhum pagamento será realizado ao CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

11.9 - O montante de multas aplicadas ao CONTRATADO não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato; caso aconteça o CONTRATANTE terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

11.10 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Extinção Contratual

12.1 - A extinção do presente ocorrerá nas hipóteses previstas no art. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Do Recebimento Provisório e Definitivo

13.1 - Os itens serão recebidos:

- a) Provisoriamente e definitivamente, no ato da entrega, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento

do Contrato, por se tratar de gêneros perecíveis,

b) Que ocorrerá somente se o(s) produtos(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente documento;

c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

d) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no Termo de Referência, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 24 horas, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

e) O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento provisório e definitivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Legislação Aplicável

14.1 - Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

a) Lei nº 14.133/21;

b) Lei Complementar nº 123/06;

c) Lei nº 13.709/2018 (LGPD);

d) Código de Defesa do Consumidor;

e) Código Civil;

f) Código Penal;

g) Código Processo Civil;

h) Código Processo Penal;

i) Legislação trabalhista e previdenciária;

j) Estatuto da Criança e do Adolescente; e

k) Demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Foro

15.1 - Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

15.2 - E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do CONTRATANTE.

ANEXO V

MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

Número:

Emissão:

Objeto:

Complemento: OBSERVAÇÕES: 1) Emitir nota fiscal em nome de: MUNICÍPIO DE JOINVILLE - **Secretaria de Assistência Social**, inscrita no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10 e **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J nº 08.184.785/0001-01. 2) Advertimos que o não cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital. 3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação Pregão Eletrônico nº 015/2026, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos proponentes vencedores e que deram suporte ao julgamento da licitação.

Órgão Orçam.:

Un. Orçam.:

Função:

Ação:

Despesa:

Elemento:

Subfunção:

Detalhamento:

Programa:

Fonte de recurso:

Licitação:

Modalidade:

Finalidade:

Ata de reg. de preço:

Pré-empenho:

Empenho:

Fornecedor:

CPF/CNPJ:

Endereço:

CEP:

Fone:

Cidade:

E-mail:

Banco:

Agência:

C/C:

Tipo de entrega:

Prazo de entrega:

Local de entrega:

Pagamento:

Programação financeira

Parcela	Vencimento	Valor(R\$)	Parcela	Vencimento	Valor(R\$)
---------	------------	------------	---------	------------	------------

Fica autorizado o fornecimento dos itens abaixo discriminados:

Item	Quantidade	Unidade de medida	Material/Serviço	Valor unitário(R\$)	Valor total(R\$)
------	------------	-------------------	------------------	---------------------	------------------

Valor desta autorização:

Nota: Advertimos que o não cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital da presente licitação desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelo proponente vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação.

ANEXO VI

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 28058444/2026 - SAS.UAF

1- DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

1.1 Objeto da contratação:

1.1.1 Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville, por Sistema de Registro de Preços.

1.2 Especificações técnicas:

1.2.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de luxo;

1.2.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

ITEM	CÓDIGO	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
			Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou margarina e açúcar, coberta por fatias de banana e farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão, baunilha e canela. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais. O bolo deve apresentar textura		

1	21768	Bolo cuca de Banana	macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme. Prazo de Validade: 1 dia. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	1747
2	27230	Bolo cuca	Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou óleo vegetal e açúcar, coberta por farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou óleo vegetal. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão e canela. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme. Prazo de Validade: 1 dia. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	1293
3/4	47465	Bolo tipo nega maluca	Massa feita a base de ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado, chocolate em pó e chocolate granulado. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A cobertura deve cobrir uniformemente a massa. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a nova rotulagem RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 do produto, dados do fornecedor, responsável técnico e a data de fabricação e validade. Prazo de Validade: 3 dias. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	2303
5	47372	Bolo de cenoura in natura com cobertura de calda de chocolate	Massa feita a base de cenoura in natura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, fermento, açúcar. Ingredientes cobertura: Calda: chocolate em pó, manteiga, açúcar e leite integral e chocolate granulado. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A calda deve cobrir o bolo uniformemente e a textura e gosto não pode estar com gosto rançoso. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de calda de chocolate desuniforme. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm ou em forma redonda com buraco no meio entre 6 e 8 cm altura. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos	QUILOGRAMA	1370

			na parte superior do produto.		
6	47373	Bolo de maçã in natura	Massa feita a base de maçã, uva passa, canela, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, fermento biológico, açúcar. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm ou em forma redonda com buraco no meio entre 6 e 8 cm altura. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	984
7	9705	Pão de forma fatiado	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 01 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias.	QUILOGRAMA	1439
8	9706	Pão francês	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade, contendo unidades de aproximadamente 50g. Prazo de Validade: 1 dia.	QUILOGRAMA	1207
9	47376	Pão integral	Massa feita a base de farinha de trigo integral, linhaça e gergelim, açúcar, flocos de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, sal, fermento biológico e açúcar. O pão deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A aveia em flocos deve cobrir o pão uniformemente e a textura e gosto não pode estar com gosto rançoso. O pão não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura do pão 500gr entre 8 e 10 cm fatiado (25x25) ou individual 50gr altura entre 5 e 6 cm. Acondicionado em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades ou individual quando fatiado. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.	QUILOGRAMA	1015
10	44229	Pão Massinha doce com farofa - chineque.	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, açúcar, sal, ovos, fermento e água. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. Não serão aceitos pães (chineques) apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: 1 dia.	QUILOGRAMA	741
11	9707	Pão para hot dog	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico, açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de	QUILOGRAMA	878

			70g cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: 1 dia.		
12	47375	Pão de aipim	Massa feita a base de aipim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, sal, fermento biológico e açúcar. O pão deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. O pão não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura do pão 500gr entre 8 e 10 cm fatiado (25x25) ou individual 50gr altura entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.	QUILOGRAMA	884
13/14	47374	Torta salgada de frango	Massa feita no liquidificador a base de farinha, fubá ou flocos de milho, ovos, leite, óleo de soja, alho, sal e fermento biológico. Recheio – frango refogado (peito ou sobrecoxa), cenoura, cebola, alho, tomate, azeitona verde, salsinha e orégano. A torta e recheio não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 1 dia. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	1713

1.3 Vigência:

1.3.1 A presente contratação será um fornecimento não contínuo, cujo prazo de vigência contratual será de 01 (um) ano, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

1.3.2 A(s) ata(s) de registro de preços poderá(ão) ser(em) prorrogada(s), desde que atendido o previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.3.3 Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

2-FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

2.2. A contratação encontra amparo na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2024 (26758096), que dispõe sobre o Plano Plurianual - PPA, processo SEI 25.0.040527-8.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

3.1 Conforme Estudo Técnico Preliminar - ETP constante neste processo SEI, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville, por Sistema de Registro de Preços.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 Sustentabilidade:

4.1.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da

contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

4.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2.1 Na presente contratação não há a indicação de marca.

4.3 Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3.1 Na presente contratação não há vedação de marca ou produto.

4.4 Da exigência de amostra

4.4.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item, de acordo com as especificações técnicas do presente documento para análise, conforme item - Critérios de Análise do presente documento, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

4.4.2 Critérios de Análise (quando for o caso):

4.4.2.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, 04 (quatro) amostras de cada item, conforme descrito no tópico 2- Especificações técnicas do presente documento e documentos exigidos dos produtos cotados;

4.4.2.2 As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1480 (fundos) - Bairro América - Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

4.4.2.2.1 O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste documento ou não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

4.4.2.3 As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra.

4.4.2.4 As amostras deverão estar acompanhadas de:

4.4.2.4.1 Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento **anexo SEI 26148360**.

4.4.2.4.2 Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

4.4.2.4.3 Alvará sanitário vigente do fabricante, ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SISBI, SIE ou SIM conforme o caso.

4.4.2.5 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras;

4.4.2.6 As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

4.4.2.7 Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

4.4.2.8 Os itens 1, 2, 3, 4, 5 - bolos, deverão estar acondicionados em embalagem PET composta de base e tampa transparente contendo em média 100g. A embalagem deverá estar fechada e com rotulagem conforme anexo 26148363;

4.4.2.9 Os itens 6, 8, 11 - Pães fatiados, deverão estar acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 01 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363;

4.4.2.10 O item 7- Pão Francês, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de aproximadamente 50g cada.

4.4.2.11 O item 9 - Pão massinha doce com farofa, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de aproximadamente 65 a 75g cada.

4.4.2.12 O item 10 - Pão para hot dog, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de 70g cada.

4.4.2.13 O item 12 - Torta salgada de frango, deverá estar acondicionada em embalagem PET composta de base e tampa transparente com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de aproximadamente 150g cada.

4.4.2.14 As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social de

acordo com os anexos, documentos **anexos SEI** 26148360, 26148362, 26148363, 26148364, com prazo de 05 (cinco) a 10 (dez) dias úteis para conclusão das análises, sendo que as análises sensoriais deverão acontecer dentro dos prazos de validade dos produtos;

4.4.2.15 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme documento **anexo SEI** 26148364;

4.4.2.16 As amostras apresentadas que não forem utilizadas na análise poderão ser retiradas pelo proponente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da assinatura do documento de "avaliação técnica dos gêneros alimentícios". Findo esse prazo, caso não haja retirada, a Secretaria requisitante dará às amostras a destinação que julgar conveniente, observadas as condições estabelecidas.

4.4.3 Função Técnica:

4.4.3.1 A análise das amostras será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social

4.5 Subcontratação

4.5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6 Padrões mínimos de qualidade/desempenho:

4.6.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

- a) As especificações para os itens previstas no item 1.2 do presente documento;
- b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 5.1, 5.2 e 5.3 do presente documento;
- c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 6.3 do presente documento.

5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 Prazo de entrega e forma de entrega:

5.1.1 Prazo de entrega: será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

5.1.2 Forma de entrega: As entregas do objeto do presente documento, deverão ser parceladas e respeitar a periodicidade (diária);

5.2 Condições de entrega - transporte produtos:

5.2.1 A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pela Equipe do Centro de Abastecimento da SAS;

5.2.2 Os itens a serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Distribuição Integrado - CIAD, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento;

5.2.3 Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer de forma imediata. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;

5.2.4 Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo que fará o transporte do deverá atender as exigências das normas para o transporte;

5.2.5 Fica terminantemente proibida a entrega dos itens, objeto do presente documento, sem rótulo.

5.3 Locais de entrega:

5.3.1 As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD

5.3.2 Local: Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC,

5.3.3 Horário: das 08:00 às 10:00 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados

5.4 Condições de garantia:

5.4.1 Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição, produtos fora da validade, danificados, embalagem violada, dentre outras situações, os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega;

5.4.2 A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste documento. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

5.4.3 A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seus produtos até a data da validade. Ocorrendo deterioração neste período, os produtos deverão ser repostos pela(s) CONTRATADA(S), conforme preconiza o Código de Defesa do Consumidor.

5.4.4 Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo.

6-MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1 Gestão da Contratação:

61.1 A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV, V e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

61.2 Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização designada verificar o cumprimento pela contratada de todas as condições contratuais.

61.3 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 15 (quinze) dias corridos, contados da publicação do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços;

61.4 Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, que aprovou a Instrução Normativa n.º 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento;

61.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

61.6 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

61.7 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.2 Gestor do Contrato:

62.1 A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Assistência Social, gestora do Fundo Municipal de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

6.3 Obrigações da Contratada específicas do objeto:

63.1 Entregar itens, objeto do presente documento, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

63.2 Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente documento, no local informado, conforme item 5.3;

63.3 Responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da contratante ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução do contrato, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 dias corridos, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade;

63.4 Acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte da Contratante, por intermédio do servidor designado;

63.5 Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela contratante, atendendo prontamente a todas as reclamações;

63.6 A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca deverá ser protocolada junto à Comissão de Acompanhamento e Fiscalização, com um mínimo de 10 (dez) dias úteis de antecedência para análise;

63.7 Comunicar imediatamente à contratante, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do fornecimento;

63.8 Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos durante sua carga, transporte ou descarga;

63.9 Efetuar a substituição dos produtos do presente processo, entregues em desacordo com as especificações, imediatamente, quando constatada a impossibilidade de utilização dos mesmos por conter substâncias estranhas ou impurezas no seu conteúdo, por alterações nas características sensoriais, por falta de higiene das embalagens, quando forem detectadas embalagens violadas ou qualquer outra irregularidade;

63.10 Após assinatura do contrato, nos casos de suspeita da qualidade do produto entregue, a equipe de nutricionistas da SAS poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e, havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial, que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do contrato, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares;

63.10.1 Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento **anexo SEI** 26148365.

6.3.10.2 Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s), correrão por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

6.3.10.3 As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

6.3.10.4 As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Secretaria de Assistência Social, por um servidor da Secretaria de Assistência Social de Joinville até o laboratório para análise;

6.3.10.5 O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1480 (fundos) – Bairro América – Joinville/SC

6.3.11 É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito do Centro de Distribuição Integrado - CIAD. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora.

6.3.12 A Contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, a regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de todas as condições exigidas para a habilitação ou para a qualificação, na contratação, nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

6.4 Obrigações da Contratante específicas do objeto:

6.4.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

6.4.2 Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

6.4.3 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição Integrado - CIAD, quando da entrega;

6.4.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);

6.4.5 Efetuar os pagamentos à contratada;

6.4.6 Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

6.4.7 Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

6.5 Das sanções:

6.5.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do bem;

7.2 Os itens serão recebidos:

7.2.1 Provisoriamente e definitivamente, no ato da entrega, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato, por se tratar de gêneros perecíveis,

7.2.2 Que ocorrerá somente se o(s) produtos(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente documento;

7.2.3 O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

7.3.4 Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente documento, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 24 horas, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

7.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento provisório e definitivo.

7.4 O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações.

7.5 Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

7.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho deste documento.

8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade

PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO unitário.

8.2 Forma de fornecimento:

8.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado

8.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.3.1.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.3.1.1.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.3.3.2 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.3.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de fornecimento de produto compatível com 10 % do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.3.3.2.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.3.3.2.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.3.3.2.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.4 Documentação compulsória para contratação:

8.4.1 Conforme documentos dispostos no item **Critérios de Análise**.

8.5 Da participação de consórcio:

8.5.1 Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Edital.

9 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso na fase preparatória, com vistas a garantir a lisura da pesquisa de mercado e será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento.

10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1 Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes;

10.2 Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação, que estão discriminados junto ao documento "Requisição de Compras"; que fará parte do presente processo.

10.3.A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10.4 A contratação encontra amparo na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2024 (26758096), que dispõe sobre o Plano Plurianual - PPA, processo SEI 25.0.040527-8.

11- DA ASSINATURA ELETRÔNICA:

11.1 Considerando que assinatura dos instrumentos contratuais são realizados eletronicamente, mediante login e senha, deverão o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

11.1.1 O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

11.2 Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

11.2.1 É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a

ANEXO VII

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI Nº 28058429/2026 - SAS.UAF

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

1.1 Trata-se de processo para Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville, por Sistema de Registro de Preços.

1.2 Dentre os trabalhos que envolvem a Secretaria de Assistência Social, são necessárias a aquisição de produtos alimentícios para a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças, adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.

1.3 A Ata de Registro de Preços oriunda do Pregão Eletrônico 328/2024, tem vigência até dezembro de 2025, conforme Publicação no PNCP - anexo SEI 0023908272.

1.4 Desta forma, se faz necessário novo processo licitatório para aquisição de gêneros de panificação para atender as necessidades das unidades e serviços da Secretaria de Assistência Social, por sistema de registro de preços.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

2.1 O Plano de Contratações Anual foi dispensado por meio do Decreto nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, que aprovou a Instrução Normativa n.º 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento.

2.1.1 A Lei não impõe a elaboração do PCA, pelo contrário, faculta-o. No mesmo sentido, em que pese sua relevância, há apenas recomendações quanto a sua elaboração pela doutrina. Em mesmo sentido há o Memorando PGM.UAD 0020036205.

2.1.2 Ainda, considerando a Instrução Normativa nº 03/2024 (0023970042), elenca que a elaboração do PCA como uma "alternativa" (uma vez a redação conter "poderá"), sendo assim relativizada sua elaboração a partir do exercício de 2024:

Art. 9º. O Plano de Contratações Anual - PCA **poderá** ser exigido a partir do exercício de 2024, caso em que os Documentos de Formalização de Demanda deverão ser encaminhados até 01 de abril de 2023. (grifo nosso)

2.1.3 Assim, em que pese não haver PCA publicado ou até a demanda não prevista, não se observa contrariedade à Lei ou mesmo empecilhos quanto a continuidade da contratação.

2.2 A contratação encontra amparo na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2024 (26758096), que dispõe sobre o Plano Plurianual - PPA, processo SEI 25.0.040527-8.

2.3 Assim a contratação está prevista nos planos de ação desta secretaria para o ano de 2026.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Para a adequada satisfação da necessidade da Administração, devem ser atendidos os seguintes requisitos mínimos:

3.1 Sustentabilidade:

3.1.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

3.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

3.2.1 Na presente contratação não há a indicação de marca.

3.3 Da vedação de contratação de marca ou produto

3.3.1 Na presente contratação não há vedação de marca ou produto.

3.4 Da exigência de amostra

3.4.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item, de acordo com as especificações técnicas do presente documento para análise, conforme item - Critérios de Análise do presente documento, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

3.4.2 Critérios de Análise (quando for o caso):

3.4.2.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, 04 (quatro) amostras de cada item, conforme descrito no tópico 2- Especificações técnicas do presente documento e documentos exigidos dos produtos cotados;

3.4.2.2 As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1480 (fundos) - Bairro América - Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

3.4.2.2.1 O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste documento ou não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

3.4.2.3 As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra.

3.4.2.4 As amostras deverão estar acompanhadas de:

3.4.2.4.1 Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento **anexo SEI 26148360**.

3.4.2.4.2 Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

3.4.2.4.3 Alvará sanitário vigente do fabricante, ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SISBI, SIE ou SIM conforme o caso.

3.4.2.5 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras;

3.4.2.6 As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

3.4.2.7 Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

3.4.2.8 Os itens 1, 2, 3, 4, 5 - bolos, deverão estar acondicionados em embalagem PET composta de base e tampa transparente contendo em média 100g. A embalagem deverá estar fechada e com rotulagem conforme anexo 26148363;

3.4.2.9 Os itens 6, 8, 11 - Pães fatiados, deverão estar acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 01 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363;

3.4.2.10 O item 7- Pão Francês, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de aproximadamente 50g cada.

3.4.2.11 O item 9 - Pão massinha doce com farofa, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de aproximadamente 65 a 75g cada.

3.4.2.12 O item 10 - Pão para hot dog, deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, fechado e com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de 70g cada.

3.4.2.13 O item 12 - Torta salgada de frango, deverá estar acondicionada em embalagem PET composta de base e tampa transparente com rotulagem conforme anexo 26148363, contendo 04 unidades de aproximadamente 150g cada.

3.4.2.14 As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social de acordo com os anexos, documentos **anexos SEI 26148360, 26148362, 26148363, 26148364**, com prazo de 05 (cinco) a 10 (dez) dias úteis para conclusão das análises, sendo que as análises sensoriais deverão acontecer dentro dos prazos de validade dos produtos;

3.4.2.15 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme documento **anexo SEI 26148364**;

3.4.2.16 As amostras apresentadas que não forem utilizadas na análise poderão ser retiradas pelo proponente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da assinatura do documento de "avalição técnica dos gêneros alimentícios". Findo esse prazo, caso não haja retirada, a Secretaria requisitante dará às amostras a destinação que julgar conveniente, observadas as condições estabelecidas.

3.4.3 Função Técnica:

3.4.3.1 A análise das amostras será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social

3.5 Subcontratação

3.5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.6 Padrões mínimos de qualidade/desempenho:

3.6.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

- a) As especificações para os itens previstas no item 4 do presente documento;
- b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 3.7.1 e 3.7.2 do presente documento;
- c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 3.8.3 do presente documento.

3.7 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

3.7.1 Prazo de entrega e forma de entrega:

3.7.1.1 Prazo de entrega: será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

3.7.1.2 Forma de entrega: As entregas do objeto do presente documento, deverão ser parceladas e respeitar a periodicidade (diária);

3.7.2 Condições de entrega - transporte produtos:

3.7.2.1 A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pela Equipe do Centro de Abastecimento da SAS;

3.7.2.2 Os itens a serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Distribuição Integrado - CIAD, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento;

3.7.2.3 Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer de forma imediata. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;

3.7.2.4 Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo que fará o transporte do deverá atender as exigências das normas para o transporte;

3.7.2.5 Fica terminantemente proibida a entrega dos itens, objeto do presente documento, sem rótulo.

3.7.3 Locais de entrega:

3.7.3.1 As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD

3.7.3.2 Local: Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC,

3.7.3.3 Horário: das 08:00 às 10:00 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados

3.7.4 Condições de garantia:

3.7.4.1 Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição, produtos fora da validade, danificados, embalagem violada, dentre outras situações, os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega;

3.7.4.2 A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste documento. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

3.7.4.3 A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seus produtos até a data da validade. Ocorrendo deterioração neste período, os produtos deverão ser repostos pela(s) CONTRATADA(S), conforme preconiza o Código de Defesa do Consumidor.

3.7.4.4 Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo.

3.8 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

3.8.1 Gestão da Contratação:

3.8.1.1 A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV, V e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

3.8.1.2 Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização designada verificar o cumprimento pela contratada de todas as condições contratuais.

3.8.1.3 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 15 (quinze) dias corridos, contados da publicação do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços;

3.8.1.4 Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, que aprovou a Instrução Normativa n.º 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento;

3.8.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.8.1.6 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

3.8.1.7 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

3.8.2 Gestor do Contrato:

3.8.2.1A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Assistência Social, gestora do Fundo Municipal de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

3.8.3 Obrigações da Contratada específicas do objeto:

3.8.3.1 Entregar itens, objeto do presente documento, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

3.8.3.2 Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente documento, no local informado, conforme item 3.7.3;

3.8.3.3 Responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da contratante ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução do contrato, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 dias corridos, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade;

3.8.3.4 Acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte da Contratante, por intermédio do servidor designado;

3.8.3.5 Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela contratante, atendendo prontamente a todas as reclamações;

3.8.3.6 A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca deverá ser protocolada junto à Comissão de Acompanhamento e Fiscalização, com um mínimo de 10 (dez) dias úteis de antecedência para análise;

3.8.3.7 Comunicar imediatamente à contratante, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do fornecimento;

3.8.3.8 Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos durante sua carga, transporte ou descarga;

3.8.3.9 Efetuar a substituição dos produtos do presente processo, entregues em desacordo com as especificações, imediatamente, quando constatada a impossibilidade de utilização dos mesmos por conter substâncias estranhas ou impurezas no seu conteúdo, por alterações nas características sensoriais, por falta de higiene das embalagens, quando forem detectadas embalagens violadas ou qualquer outra irregularidade;

3.8.3.10 Após assinatura do contrato, nos casos de suspeita da qualidade do produto entregue, a equipe de nutricionistas da SAS poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e, havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial, que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do contrato, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares;

3.8.3.10.1 Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento **anexo SEI 26148365**.

3.8.3.10.2 Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s), correrão por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

3.8.3.10.3 As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

3.8.3.10.4 As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Secretaria de Assistência Social, por um servidor da Secretaria de Assistência Social de Joinville até o laboratório para análise;

3.8.3.10.5 O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser

entregues via correio, endereçados à Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1480 (fundos) – Bairro América – Joinville/SC

3.8.3.11 É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito do Centro de Distribuição Integrado - CIAD. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora.

3.8.3.12 A Contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, a regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de todas as condições exigidas para a habilitação ou para a qualificação, na contratação, nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

3.8.4 Obrigações da Contratante específicas do objeto:

3.8.4.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

3.8.4.2 Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

3.8.4.3 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição Integrado - CIAD, quando da entrega;

3.8.4.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);

3.8.4.5 Efetuar os pagamentos à contratada;

3.8.4.6 Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

3.8.4.7 Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

3.8.5 Das sanções:

3.8.5.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

3.9 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

3.9.1 O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do bem;

3.9.2 Os itens serão recebidos:

3.9.2.1 Provisoriamente e definitivamente, no ato da entrega, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato, por se tratar de gêneros perecíveis,

3.9.2.2 Que ocorrerá somente se o(s) produtos(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente documento;

3.9.2.3 O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

3.9.3.4 Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente documento, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 24 horas, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei n°. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei n°. 8.078/90).

3.9.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento provisório e definitivo.

3.9.4 O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações.

3.9.5 Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

3.9.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho deste documento.

3.10 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

3.10.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

3.10.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO unitário.

3.10.2 Forma de fornecimento:

3.10.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado

3.10.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

3.10.3.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

3.10.3.1.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

3.10.3.1.1.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

3.10.3.1.1.1.1 O critério de seleção do fornecedor para apresentação do capital social e do patrimônio líquido mínimo, será o percentual de 10%, pois se trata de contratação com valor expressivo, cujo quantitativo estimado atenderá as demandas das unidades da SAS pelo período de 1 ano, de modo a garantir que a CONTRATADA possua capacidade financeira para arcar com o compromisso junto à Administração.

3.10.3.2 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

3.10.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de fornecimento de produto compatível com 10 % do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

3.10.3.2.1.1 O critério de seleção do fornecedor para apresentação do atestado de capacidade técnica, será no percentual de 10%, pelo volume a ser adquirido e pelo fato de a contratação ser por sistema de registro de preços, entende-se que o percentual de 10% é adequado para aferir a capacidade técnica do proponente, vez que ao solicitar percentuais maiores, se estaria impondo condição que poderia acarretar licitação deserta ou fracassada, ou ainda em eventual direcionamento do processo.

3.10.3.2.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

3.10.3.2.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

3.10.3.2.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

3.10.4 Documentação compulsória para contratação:

3.10.4.1 Conforme documentos dispostos no item **Critérios de Análise**.

3.10.5 Da participação de consórcio:

3.10.5.1 Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Edital.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

4.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de luxo;

4.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

4.3 De modo geral, para estimar as quantidades, foram realizados levantamentos pelo Centro de Abastecimento da SAS, em conjunto com as unidades da Secretaria de Assistência Social, com a anuência das gerências, a fim de estabelecer os quantitativos referentes as suas necessidades, conforme anexo SEI 26928960.

ITEM	CÓDIGO	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	21768	Bolo cuca de Banana	Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou margarina e açúcar, coberta por fatias de banana e farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão, baunilha e canela. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme. Prazo de Validade: 1 dia. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	1747
			Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou óleo vegetal e açúcar, coberta por farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou óleo vegetal. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão e canela. Não poderá conter aditivos		

2	27230	Bolo cuca	alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme. Prazo de Validade: 1 dia. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	1293
3/4	47465	Bolo tipo nega maluca	Massa feita a base de ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado, chocolate em pó e chocolate granulado. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A cobertura deve cobrir uniformemente a massa. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a nova rotulagem RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 do produto, dados do fornecedor, responsável técnico e a data de fabricação e validade. Prazo de Validade: 3 dias. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	2303
5	47372	Bolo de cenoura in natura com cobertura de calda de chocolate	Massa feita a base de cenoura in natura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, fermento, açúcar. Ingredientes cobertura: Calda: chocolate em pó, manteiga, açúcar e leite integral e chocolate granulado. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A calda deve cobrir o bolo uniformemente e a textura e gosto não pode estar com gosto rançoso. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de calda de chocolate desuniforme. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm ou em forma redonda com buraco no meio entre 6 e 8 cm altura. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	1370
6	47373	Bolo de maçã in natura	Massa feita a base de maçã, uva passa, canela, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, fermento biológico, açúcar. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm ou em forma redonda com buraco no meio entre 6 e 8 cm altura. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do	QUILOGRAMA	984

			determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.		
7	9705	Pão de forma fatiado	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 01 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias.	QUILOGRAMA	1439
8	9706	Pão francês	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade, contendo unidades de aproximadamente 50g. Prazo de Validade: 1 dia.	QUILOGRAMA	1207
9	47376	Pão integral	Massa feita a base de farinha de trigo integral, linhaça e gergelim, açúcar, flocos de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, sal, fermento biológico e açúcar. O pão deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A aveia em flocos deve cobrir o pão uniformemente e a textura e gosto não pode estar com gosto rançoso. O pão não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura do pão 500gr entre 8 e 10 cm fatiado (25x25) ou individual 50gr altura entre 5 e 6 cm. Acondicionado em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades ou individual quando fatiado. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.	QUILOGRAMA	1015
10	44229	Pão Massinha doce com farofa - chineque.	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, açúcar, sal, ovos, fermento e água. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. Não serão aceitos pães (chineques) apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: 1 dia.	QUILOGRAMA	741
11	9707	Pão para hot dog	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico, açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de 70g cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: 1 dia.	QUILOGRAMA	878
12	47375	Pão de aipim	Massa feita a base de aipim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, ovos, óleo, sal, fermento biológico e açúcar. O pão deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. O pão não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura do pão 500gr entre 8 e 10 cm fatiado (25x25) ou individual 50gr altura entre 5 e 6 cm. A	QUILOGRAMA	884

			entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 3 dias.		
13/14	47374	Torta salgada de frango	Massa feita no liquidificador a base de farinha, fubá ou flocos de milho, ovos, leite, óleo de soja, alho, sal e fermento biológico. Recheio – frango refogado (peito ou sobrecoxa), cenoura, cebola, alho, tomate, azeitona verde, salsinha e orégano. A torta e recheio não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Especificações do tamanho: altura da cuca entre 5 e 6 cm. A entrega deverá ser realizada nos locais dentro do determinado e nas condições de higiene prevista na legislação, garantindo a integridade e a segurança higiênico sanitária, assim como identificado a composição nutricional de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 1 dia. Embalagem: resistente, fechada com tampa; de modo que a tampa (proteja o produto) não tenha contato causando danos na parte superior do produto.	QUILOGRAMA	1713

4.4 Vigência:

4.4.1 A presente contratação será um fornecimento não contínuo, cujo prazo de vigência contratual será de 01 (um) ano, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

4.4.2 A(s) ata(s) de registro de preços poderá(ão) ser(em) prorrogada(s), desde que atendido o previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

4.2.3 Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

5.1 As soluções disponíveis no mercado para atender a necessidade da Administração são:

	Solicitação conforme necessidade	Sem bloqueio orçamentário	Fornecimento parcelado	Vigência mínima de 1 ano	Contratação pelo menor valor
Solução A - SRP	X	X	X	X	X
Solução B - Contratação continuada				X	X
Solução C - Inexigibilidade ou dispensa					
Solução D - Credenciamento	X	X	X	X	
Solução E - Locação ou comodato				X	

5.2 O objeto da contratação trata-se de Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville. Os itens são imprescindíveis para as atividades das unidades da SAS, cuja forma de contratação é prática comum do mercado, inclusive na iniciativa privada.

5.3 Destaque-se também que, para a presente contratação, a modalidade mais adequada é o Sistema de Registro de Preço (SRP), pois possibilitara a aquisição dos produtos na medida em que forem necessários, ao longo da contratação. E por serem itens específicos e de demanda eventual (conforme consumo) e não há como estipular precisamente a quantidade antecipadamente. Consonante ao disposto art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

5.3.1 Bem como cumulativamente o disposto no art. 3º, do [Decreto nº 11.462 de 31 de março de 2023](#):

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em

regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. (grifo nosso)

5.3.2 Optou-se pelo SRP, pois apenas a imprescindibilidade e perenidade do fornecimento não é o bastante para definir a natureza da contratação. Durante o Estudo Técnico Preliminar, pode ser observado que foram analisados diversos fatores: economicidade, necessidade, guarda da mercadoria, sazonalidade da demanda, prática do mercado, eficácia, entre outros.

5.3.3 Nos contratos de fornecimento contínuos, se faz necessário o bloqueio orçamentário do contrato. No entanto, apesar do consumo ser regular, o uso é futuro, eventual e variável, pelo que onera desnecessariamente o orçamento da Administração.

5.3.4 Por sua vez, no contrato contínuo permanece ainda a providência por parte da Administração de verificar a vantajosidade da contratação, o que, ainda que de forma sucinta, se faz necessário que sejam adotadas providências de estudo para a continuidade da contratação. O maior ponto a ser suscitado não é a elaboração dos documentos da fase preparatória, mas o procedimento como um todo.

5.3.5 Em se ponderando que no cenário de possível prorrogação das Atas de Registro de Preços, com a renovação do quantitativo, aliado à possibilidade de contratação por 12 meses, bem como, considerando que no caso de Atas de Registro de Preços os bloqueios serão de acordo com a necessidade, e análise do ordenador da despesa, a contratação pelo Sistema de Registro de Preços é a forma de contratação mais adequada para atender a necessidade da Administração.

5.4 CONCLUSÃO - MELHOR SOLUÇÃO:

5.4.1 Considerando as soluções de mercado supra elencadas, e as características e custos de cada opção, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido a Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville, por Sistema de Registro de Preços.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

6.1 Os valores finais estimados para a contratação, bem como suas memórias de cálculo, serão discriminados no presente processo, após a conclusão da pesquisa de preços, o qual deverá estar compatível com o histórico de contratações anteriores.

6.2 De início, estima-se a contratação no valor de R\$ 550.000,00;

6.2.1 Via de regra, o valor estimado foi baseado nos valores referenciais do último Processo de Requisição de Compras SEI 23.0.301840-9 e nas quantidades indicadas pelas unidades da SAS, sendo que para os itens sem contratação anterior, para fins do valor estimado, realizou-se pesquisa simplificada no comércio local e pela internet.

6.3 O custo estimado da contratação não deverá ser divulgado (constar com "sigilo") em Termo de Referência durante a fase preparatória (interna) da contratação, com vistas à garantia da lisura da pesquisa de mercado, vez que, em sendo realizada a pesquisa de preços com fornecedores, a indicação do valor máximo que a Administração estima que será a contratação, poderá haver influência indireta nos valores propostos. O valor estimado será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento, o qual constará no Edital da licitação.

6.4 Tal condição não se confunde com o disposto no Art. 18, §1º inciso VI da Lei 14.133/2021, vez que o sigilo não será para fins de propostas e lances em licitação, e sim, para fins de pesquisa de preços na fase preparatória. Na fase externa, haverá a divulgação do valor estimado em Edital.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

7.1 Após análise das soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos dispostos em cada opção, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido, a Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville, por Sistema de Registro de Preços.

7.2 A contratação é a mais vantajosa para a Administração, pois permitirá que a unidade requisitante solicite o quantitativo dos itens registrados que melhor lhe prouver, sem a necessidade de manter em estoque quantidades abundantes a fim de evitar possível falta, garantindo que o produto adquirido seja somente o necessário naquele momento e que não irá perecer sem uso com o decorrer do tempo.

7.3 O registro de preços, por não possuir uma obrigatoriedade na aquisição, não exige o bloqueio

orçamentário até a efetiva solicitação do item registrado, permitindo que as unidades requisitantes, quando for o caso, realoquem seus recursos, inclusive auxiliando em situações de urgência e emergência que podem alterar as prioridades orçamentárias.

7.4 O preço registrado garante uma maior economia ao erário, pois apesar da demanda existir constantemente, é sazonal, por exemplo, em meses com feriado onde a demanda é reduzida haverá um menor consumo dos itens.

7.5 Na presente contratação não se fazem necessárias exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

8.1 O "*parcelamento por item*" e o "*parcelamento do item*" são exequíveis para a contratação, pelos seguintes motivos:

- a) Os itens são independentes, inexistindo razões para que o fornecimento seja por lote;
- b) A concorrência e a competitividade pelas empresas é ampliada, melhorando consequentemente a vantajosidade econômica;

8.2 Dessa forma, o "*parcelamento por item*" e o "*parcelamento do item*" previsto no Decreto n.º 8.538/2015 são eficazes para todos os itens desta contratação.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

9.1 Os resultados pretendidos com a presente contratação não estão atrelados apenas a termo de economicidade, materiais e/ou financeiros, mas principalmente ao interesse público a ser atendido, que muitas vezes não está diretamente interligado a todas essas questões.

9.2 No caso busca-se a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças, adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

10.1 Não se fazem necessárias providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato e/ou Ata de Registro de Preços;

10.2 Importante pontuar que quanto a equipe técnica de fiscalização, essa Secretaria possui servidores aptos a acompanhar e fiscalizar os serviços a serem executados.

10.3 Ainda, indicamos que quando da indicação dos membros para fiscalização do contrato, em atendimento ao princípio da segregação de funções, o ordenador da despesa deverá observar que não se recomenda que os membros da elaboração da fase preparatória atuem como membros da comissão de fiscalização.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

11.1 Não há contratações correlatas e/ou interdependentes vinculadas a este processo.

11.2 Em análise para verificação da existência de Ata de Registro de Preços em andamento nos Consórcios CINCATARINA e CIM-AMUNESC, não foram encontradas contratações com o mesmo objeto pretendido no presente processo. Desta forma justifica-se a ausência de interesse na requisição do objeto por meio dos referidos Consórcios.

11.3 Por oportuno, ressaltamos que a Administração Municipal possui capacidade tanto de pessoal como técnica para realizar a contratação do objeto em questão.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem

ser apresentadas as devidas justificativas.

12.1 Não se vislumbra impacto ambiental para a contratação. No entanto, caso cabível, a contratada deverá observar a destinação adequada dos resíduos decorrentes da contratação.

13. ANÁLISE DE RISCOS

De acordo com o art. Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021, na fase preparatória, devem ser abordados os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual

Probabilidade P		
Índice	Descrição	Nível
Raro	Evento extraordinário. Acontece apenas em situações excepcionais. Não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência.	1
Pouco Provável	Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.	2
Provável	Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte.	3
Muito provável	Evento usual de frequência habitual. Histórico amplamente conhecido. Repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há indícios que ocorrerá nesse horizonte.	4
Praticamente certo	Evento que se repete seguidamente. Interfere no ritmo das atividades. Ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.	5

	Impacto (I)	
Índice	Descrição	Nível
Muito Baixo	Não afeta o objetivo. Compromete minimamente o atingimento do objetivo. Para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultados.	1
Baixo	Afeta pouco o objetivo. Compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultados.	2
Médio	Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultados.	3
Alto	Torna improvável o alcance do objetivo. Compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultados.	4
Muito Alto	Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultados.	5

Classificação dos Riscos	
Pontuação	Risco
15 a 25	Muito Alto
8 a 12	Alto
3 a 6	Médio
1 e 2	Baixo
0	Muito Baixo

Possibilidade de Tratamento de Riscos	
Conduta	Descrição
Evitar	Descontinuar a atividade, interromper o processo de trabalho.
Transferir	Compartilhar o risco com terceiros, como no caso dos seguros.
Mitigar	Desenvolver e implementar medidas para evitar que o risco se concretize e/ou medidas para atenuar o impacto e as consequências, caso ocorra.
Mitigar/transferir	Desenvolver e implementar ambas as medidas: mitigar e transferir
Aceitar	Não há necessidade de adotar quaisquer medidas. Considerar se é o caso de monitorar ao longo do tempo.

13.1 - Analisando os Riscos da Contratação, podemos indicar os seguintes elementos:

13.1.1 - Identificação de Riscos - Probabilidade (P):

- a) Nível 2: Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial)
- b) Nível 3: Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação
- c) Nível 2: Quantitativo subestimado ou superestimado
- d) Nível 2: Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total

13.1.2 - Análise de riscos - Impacto (I):

- a) Nível 3: Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - Não atendimento ao interesse público em tempo. Retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.

- b) Nível 3: Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - Considerando todos os trâmites oriundos das Leis de regência das contratações públicas, podem haver entraves durante a análise e efetivação da contratação. Consequentemente não atender ao interesse público em tempo. Desabastecimento.
- c) Nível 2: Quantitativo subestimado ou superestimado - Não atendimento ao interesse público pela insuficiência da quantidade ou desperdício de dinheiro público no caso de superestimada a quantidade
- d) Nível 3: Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total.

13.1.3 -Avaliação de riscos - Probabilidade (P) * Impacto (I):

- a) Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **Médio**.
- b) Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **alto**.
- c) Quantitativo subestimado ou superestimado - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **médio**.
- d) Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **médio**.

13.1.4 - Tratamento de riscos:

- a) Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - Medida: mitigar/transferir - a pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a prevenir licitações desertas e/ou fracassadas.
- b) Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - Medida: mitigar - Antecipar as contratações. Haver planejamento para que a contratação ocorra em tempo. Priorizar agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna.
- c) Quantitativo subestimado ou superestimado - Medida: evitar - Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras. Realizar um amplo mapeamento de necessidades.
- d) Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - Medida: mitigar/transferir - Estar atento a empresa Contratada. Verificar constantemente a regularidade fiscal e demais documentações correlatas. Notificar a Contratada. Dependendo do caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

Parâmetro considerado	Atende	Não atende	Comentário
1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?	X		
2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?	X		
3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?	X		
4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?	X		curto
5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)	X		moderado
6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares.	X		A identificação dos riscos constam do item 13.1.1
7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?	X		As medidas mitigadoras constam do item 13.1.4

14.1 Conclusão: Com base nas informações levantadas durante este estudo, a Equipe/Comissão de Planejamento entende ser viável a solução descrita no presente Estudo Técnico Preliminar para a presente contratação, a saber: Aquisição de gêneros de panificação em geral para atender as necessidades das unidades da Secretaria de Assistência Social no Município de Joinville, por Sistema de Registro de Preços, vez que se mostrou tecnicamente a mais adequada à necessidade e fundamentadamente atendendo ao interesse público.

14.2 No entanto, considerando o histórico de contratações, a futura pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a prevenir licitações desertas e/ou fracassadas. Deverá haver planejamento para que a contratação ocorra em tempo, priorizando a agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna. A fim de dirimir problemas relacionados a quantitativos subestimados ou superestimados, a que se promover capacitações aos responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras, realizando um amplo mapeamento das necessidades.

Quanto à fiscalização do contrato, deve-se estar atento a empresa Contratada, verificando constantemente a regularidade fiscal e demais documentações correlatas, notificar a Contratada e dependendo do caso, aplicar as penalidades previstas no Contrato.

ANEXO VIII
MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS
ANEXO SEI Nº 26148360/2025 - SAS.UAF
PREGÃO Nº XX/XXXX

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:
Endereço:
CNPJ/CPF/MF:

À
Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

Local e data

Item (ns)	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:
CPF:
Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO IX
CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS
ANEXO SEI Nº 26148362/2025 - SAS.UAF

*Todos os itens devem seguir:

- Critérios de rotulagem - *anexo SEI n° 26148363*;
- Normas estabelecidas na RDC n°216, de 15/09/2004, ANVISA

GÊNEROS DE PANIFICAÇÃO	
1	BOLO CUCA DE BANANA Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AValiação EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
2	BOLO CUCA Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AValiação EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
3	BOLO TIPO NEGA MALUCA Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AValiação EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
4	Bolo de cenoura in natura com cobertura de calda de chocolate Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AValiação EXTERNA: · Embalagem íntegra

	· Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
5	Bolo de maçã in natura Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
6	PÃO DE FORMA FATIADO Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
7	PÃO FRANCÊS Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
8	PÃO INTEGRAL Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA Resolução RDC N°712, de 01/07/2022 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação

	· Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
9	PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA (CHINEQUE) Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
10	PÃO PARA HOT DOG Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
11	Pão de alpim Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
12	Torta salgada de frango Resolução RDC N°711, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°719, de 01/07/2022 - ANVISA Resolução RDC N°632, de 24/03/2022 - ANVISA Resolução RDC N°779, de 01/03/2023 - ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem

ANEXO X
ROTULAGEM

ANEXO SEI Nº 26148363/2025 - SAS.UAF

O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente.

O(s) produto(s) deverá(ão) obedecer(em) ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Estar(em) licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

1. No rótulo do(s) produto(s) deve(m) constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- denominação de venda do alimentos (nome completo do alimento, marca etc);
- lista de ingredientes;
- informação nutricional de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Na informação nutricional deve conter, no mínimo, as seguintes informações: porção, medida caseira, valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- lote;
- nome ou razão social e endereço do fabricante;
- identificação da origem;
- peso total (ou conteúdo líquido / conteúdo drenado), com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença ou ausência de glúten na formulação;
- instruções sobre preparo ou uso do alimento, quando necessário;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção, quando necessário;
- condições de armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- prazo de validade.

1.2 Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

1.3 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

Resolução - RDC nº 429, de 08 de Outubro de 2020, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 819, de 09 de Outubro de 2023, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 727, de 01 de Julho de 2022, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 729, de 01 de Julho de 2022, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 712, de 01 de Julho de 2022, ANVISA/MS

IN nº 75, de 08 de Outubro de 2020, ANVISA/MS

Lei nº 10.674, de 16 de Maio de 2003

ANEXO XI
AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ANEXO SEI Nº 26148364/2025 - SAS.UAF

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra para análise:	DATA:

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Prazo de validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital			
Avaliação Documental de acordo com edital			

PARECER TÉCNICO

- () Aprovado
() Não aprovado

Observações:

ANEXO XII
ANÁLISES LABORATORIAIS
ANEXO SEI Nº 26148365/2025 - SAS.UAF

PANIFICAÇÃO	
1	BOLO CUCA DE BANANA Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
2	BOLO CUCA Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
	BOLO TIPO NEGA MALUCA

3

Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA
Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA
Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA**

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

4

Bolo de cenoura in natura com cobertura de calda de chocolate

Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA
Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA
Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA**

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

Bolo de maçã in natura

Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA
Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA
Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura

5	• Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
6	PÃO DE FORMA FATIADO Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
7	PÃO FRANCÊS Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica

	• MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
8	PÃO INTEGRAL Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
9	PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA (CHINEQUE) Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível

	Fabricação e validade conforme edital
10	PÃO PARA HOT DOG Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: - Aparência - Textura - Cor - Odor - Sabor - Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA AValiação Externa - Embalagem íntegra - Rotulagem conforme legislação - Peso conforme rotulagem - Data de fabricação e validade visível - Fabricação e validade conforme edital
11	Pão de aipim Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL: - Aparência - Textura - Cor - Odor - Sabor - Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA AValiação Externa - Embalagem íntegra - Rotulagem conforme legislação - Peso conforme rotulagem - Data de fabricação e validade visível - Fabricação e validade conforme edital
	Torta salgada de frango Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022, ANVISA Resolução RDC Nº 623, de 09/03/2022, ANVISA SENSORIAL:

12	• Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
----	---

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico nº 015/2026.

Item 9 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 9.6 alínea "k" - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no subitem 9.6 "k" do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Geral indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O índice de Solvência Geral indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O índice de Liquidez Corrente identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo que o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado > 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 69, da Lei nº 14.133/21 e em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, bem como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.

Da mesma forma a alínea "k.1" do subitem 9.6, a qual prevê: *"k.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital."*, está pautada na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, a qual exige que tal possibilidade esteja regrada em Edital, através de seu art. 24, estando em consonância com a legislação vigente.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 12/02/2026, às 16:23, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 12/02/2026, às 17:11, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **28421059** e o código CRC **132D361C**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguáçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

25.0.293087-6

28421059v3