



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2019

**LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

NÚMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 754549

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 Processos 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** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **UNITÁRIO POR ITEM**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 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 – Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- Anexo IV – Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;
- Anexo V – Minuta da Ata de Registros de Preços;
- Anexo VI – Minuta do Contrato;
- Anexo VII – Minuta da Autorização de Fornecimento (AF);
- Anexo VIII – Termo de Referência;
- Anexo IX – Modelo de Entrega de Amostras;
- Anexo X – Modelo Ficha Técnica para Gêneros Alimentícios ;
- Anexo XI – Critérios para Análise das Amostras;
- Anexo XII – Rotulagem;
- Anexo XIII – Modelo Ficha de Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios; e
- Anexo XIV – 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 hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos **Anexos I e VIII**, e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **RS 180.040,50** (cento e oitenta mil, quarenta reais e cinquenta centavos), fixos e irrecorríveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

1.1.3 - A presente licitação é destinada exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores e o Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

### 1.2 - Local

[www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) - “Acesso Identificado”

### 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 - Recebimento das propostas

Data/Hora: De 12/02/2019 à 28/02/2019 até às 08:30 horas.

### 1.5 - Abertura das propostas

Data/Hora: Dia 28/02/2019 às 08:30 horas.

### 1.6 - Início da Sessão de Disputa de Preços (em até 05 itens simultâneos)

Data/Hora: Dia 01/03/2019 às 08:30 horas.

### 1.7 - Término da Sessão Principal

05 minutos após o início da sessão de disputa.

### 1.8 - Término do Período Adicional

Até 30 minutos após o término da sessão principal.

### 1.9 - Da Execução da Licitação

A Unidade de Processos, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Assistência Social**.

**1.10 - O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br> podendo, também, ser requerido junto à Unidade de Processos da Prefeitura Municipal de Joinville, Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Cep: 89221-005 - Joinville/SC de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas.**

## 2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

- 585/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (235)
- 715/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (235)
- 584/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (100)
- 596/2019 - 17.41001.8.122.1.2.2322.0.339000 (235)
- 285/2019 - 0.9001.8.122.1.2.2200.0.339000 (100)
- 281/2019 - 0.9001.8.333.8.2.2199.0.339000 (100)
- 276/2019 - 0.9001.8.306.8.2.2198.0.339000 (100)

### 3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – A presente licitação é destinada exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores e o Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, para os itens dispostos no Anexo I deste edital, que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

#### 3.2 – Não será admitida a participação de proponente:

3.2.1 – Em falência ou concordata, que se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.2.2 – Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, inscritos ou não no Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

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

3.2.4 – Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal;

3.2.5 – Em consórcio;

3.2.6 – Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado.

### 4 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

4.1 – Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto às agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País, sem custo aos proponentes interessados.

4.1.1 – Eventuais dúvidas para obtenção da senha, deverão ser solicitadas pelos telefones **4004-0001 (capitais e regiões metropolitanas)** ou **0800-729-0001 (demais localidades)**.

4.2 – A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S.A., devidamente justificada.

4.3 – As pessoas jurídicas ou empresários individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “licitacoes-e”.

4.4 – Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemblado) do interessado proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.5 – É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 – O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.7 – Todos os representantes deverão identificar o tipo do segmento de atividade que representam.

4.8 – 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, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), opção “Acesso Identificado”, observando a data e o horário limite estabelecido no item 01 deste Edital.

5.2 – O proponente declarará no sistema, antes de registrar sua proposta, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

5.3 – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, proposta comercial e enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, sujeitará o proponente às sanções previstas neste edital.

5.4 – 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.

5.5 – 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.

5.6 – Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

5.7 – O proponente deverá comunicar imediatamente ao Banco do Brasil (Órgão provedor do sistema) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

### 6 - DA FORMA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1 – A proposta de preços escrita deverá ser apresentada preferencialmente em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última folha ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado e, apresentada em uma via contendo identificação, endereço, telefone e e-mail.

6.1.1 – Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

6.2 – A proposta escrita deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do Anexo II deste Edital e deverá conter:

a) a **identificação do objeto ofertado**, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital, **informando as características, e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado**, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas;

b) o **preço unitário e preço total** deverão ser cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

c) o **prazo de validade da proposta**, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão.

6.3 – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

6.4 – Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros pertinentes a aquisição, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o(s) mesmo(s).

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

6.6 – Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

### 7 – DO ENVIO DA PROPOSTA PELO SISTEMA ELETRÔNICO

7.1 – Ao enviar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá necessariamente postar apenas o VALOR UNITÁRIO POR ITEM licitado.

7.2 – O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos. 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.

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

7.4 – Ao apresentar sua proposta é **imprescindível** que o proponente registre expressamente, no campo “**informações adicionais**” do sistema eletrônico, **as características, e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado**, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, de acordo com as especificações do Anexo I deste Edital, sob pena de desclassificação.

7.5 – **Quanto ao valor da proposta postada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado.**

### 8 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 – 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, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

8.2 – Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.2.1 – Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

8.2.3 – Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

8.2.4 – **O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos.**

8.2.4.1 – **Os lances enviados em desacordo com o subitem 8.2.4 serão descartados automaticamente pelo sistema.**

8.3 – 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.

8.4 - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, no prazo previsto para encerramento. Após o esgotamento do prazo da sessão principal, transcorrerá período adicional de tempo, de até trinta minutos, (tempo randômico que está atrelado ao sistema) findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

## 9 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1 – Os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal do proponente ou preposto, deverão ser apresentados:

- a) em original; ou
- b) cópia autenticada por cartório; ou
- c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Suprimentos ou da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento do Município, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou
- d) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

9.1.1 – Somente serão:

- a) aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro;
  - b) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);
- 9.1.2 – Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

9.1.3 – Deverão ser apresentadas **Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;**

9.2 – A documentação para fins de habilitação é constituída de:

- a) **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;**
- b) **Certidão Negativa de Débitos Estaduais**, da sede do proponente;
- c) **Certidão Negativa de Débitos Municipais**, da sede do proponente;
- d) **Certificado de Regularidade do FGTS;**
- e) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f) **Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, conforme Anexo III do edital;
- g) **Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Recuperação Extrajudicial**, expedida pelo Distribuidor da sede do proponente;
- h) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- h.1) **As empresas que adotam o Livro Diário**, na forma física, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social extraído do próprio Livro Diário, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;
- h.2) **As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital)** deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibo de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16), preferencialmente vistados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;
- h.3) O licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);
- h.4) Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;
- h.5) **O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social será aceito somente até 30 de abril do ano subsequente.**
- i) Para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

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

cujo resultado deverá ser maior ou igual a 1,00

$$QGE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG. L.G.O PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

cujo resultado deverá ser menor ou igual a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei nº 8.666/93.

j) **Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica**, de fornecimento de produto compatível com 25% 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.

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

j.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea “j”, 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.

9.2.1 – **Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, através da apresentação da Certidão Simplificada atualizada (máximo 30 dias da data da convocação para apresentação da documentação de habilitação) expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06;

9.2.2 – **Os proponentes inscritos** no Cadastro Geral de Fomecedores do Município de Joinville deverão apresentar **Certificado de Registro Cadastral-CRC**, válido na data limite fixada para a apresentação dos documentos neste pregão emitido pela Unidade de Suprimentos, da Secretaria de Administração e Planejamento.

9.2.3 - **Os interessados não cadastrados**, além dos documentos referidos no subitem 9.2, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

- a) **prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**
  - b) **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;
- 9.3 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas, nos termos do subitem 10.4 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.
- 9.4 – Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.2 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;
  - 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.

9.5 – 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 junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

9.6 – A Microempresa e 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, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.6.1 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, 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 POR ITEM**.

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 Decreto Federal nº 8.538/15.**

10.3 – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtido preço melhor, observando o critério de julgamento, nos termos do art. 24, §8º, do Decreto Federal nº 5.450/2005, bem como decidir sobre sua aceitação, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

10.4 – Encerrada a etapa de lances da sessão pública e após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, o proponente classificado em primeiro lugar deverá apresentar a proposta de preços e os documentos de habilitação, originais ou por cópia devidamente autenticada, **no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis**, impreterivelmente, ao Pregoeiro, no endereço indicado no **subitem 1.10, em envelope lacrado**, como segue:

MUNICÍPIO DE JOINVILLE  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO - UNIDADE DE PROCESSOS  
Endereço: Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Cep: 89221-005 - Joinville/SC  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2017  
Objeto: \_\_\_\_\_  
PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
PROPONENTE: \_\_\_\_\_  
PREGOEIRO (A): \_\_\_\_\_

10.4.1 – É de responsabilidade da empresa o encaminhamento e confirmação de recebimento do envelope.

10.4.2 – O Município não se responsabiliza pela logística de entrega dos envelopes, nem pelo prazo de transporte destes.

10.4.3 – Na hipótese de envio através do Correio, considerando o prazo de normalidade, recomenda-se que o envelope seja postado, no máximo, no dia seguinte a convocação para que tenha tempo hábil para recebimento.

10.5 – O não recebimento dos documentos solicitados pelo Pregoeiro no prazo estabelecido, conforme o **subitem 10.4**, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o licitante consistente às penalidades constantes no **item 23** do Edital.

10.6 – Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, 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.

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

10.7.1 - **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.**

10.8 – Serão desclassificadas as propostas:

a) que não atenderem às especificações 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 no item proposta de preços deste Edital;

e) **com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.**

f) **tiverem suas amostras reprovadas.**

10.9 – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

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

10.11 – Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 24** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a 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.

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

10.13 – 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.

10.14 – O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 9.2, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

10.14.1 – 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.

## 11 - DAS AMOSTRAS

11.1 – **Será convocado pelo Pregoeiro**, o proponente classificado e habilitado para o item 8 (aipim congelado) para apresentar obrigatoriamente 4 (quatro) amostras de cada item, **de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações do Anexos VIII do Edital**, para efeito de controle de qualidade e aprovação.

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

11.3 – As amostras deverão ser entregues no **prazo máximo de até 05 (cinco) dias** após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação.

11.4 – As amostras deverão ser entregues no Centro de Abastecimento, situado na Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucearein – Joinville/SC, no horário das 08:00 às 12:00 horas, de segunda-feira à sexta-feira.

11.5 – As amostras deverão estar acompanhadas de **Relação de Amostras** apresentadas pela empresa em 02 (duas) vias iguais em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas no momento da entrega das amostras, das quais 01 (uma) via ficará com as amostras, e será anexada ao processo licitatório de forma eletrônica, e 01 (uma) via ficará com o fornecedor, **contendo o nome da empresa proponente, edital, produto, marca, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa** (conforme modelo constante do **Anexo IX**), **bem como acompanhados dos documentos relacionados no Anexo VIII do Edital.**

11.6 – Será desclassificado o proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas nos **Anexos I e VIII** deste Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Pregoeiro, estando sujeito às penalidades previstas.

11.7 – As amostras ficarão em poder da Secretaria de Assistência Social até a homologação do item/lote/processo o qual se destina.

11.7.1 – A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar 2 (duas) das amostras entregues as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do item/lote/processo a qual de destina. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

11.7.2 – As **2 (duas) amostras remanescentes** poderão ser utilizadas em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvidas somente se não forem utilizadas para nova análise.

## 12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 – Qualquer pessoa poderá, no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública impugnar o Edital do Pregão.

12.1.2 – As impugnações poderão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

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 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br).

12.6 – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas na forma do **subitem 24.1** para conhecimento dos interessados e da sociedade em geral.

### 12.7 – Do Recurso

12.7.1 – Após o encerramento da disputa de preços, será estabelecido pelo Pregoeiro a data e hora em que será declarado o vencedor, sendo que nesta oportunidade a intenção de recorrer deverá ser manifestada pelo proponente interessado em campo específico, por intermédio do sistema eletrônico, na própria sessão, onde deverão ser expostos os motivos do inconformismo, no prazo de até 30 (trinta) minutos imediatamente posteriores ao ato da Declaração do Vencedor, que será realizado em sessão pública, quando será concedido o prazo de três dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.7.2 – As razões de recursos poderão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

12.7.3 – O proponente desclassificado antes da fase de disputa, também, poderá manifestar sua intenção de interpor recurso na forma do subitem anterior.

12.7.4 – A falta de manifestação, imediata e motivada, importará a decadência do direito de recurso, e não será admitida inovação na motivação dos recursos propostos.

12.7.5 – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, inclusive quando a pretensão for meramente protelatória.

## 13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1 – Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recurso.

13.2 – Quando houver recurso, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

13.3 – A homologação será realizada pela autoridade competente.



#### 14 – DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1 – O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras da Administração Pública.

14.2 – A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.

14.3 – Órgão Gerenciador é o órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços.

14.4 – Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integre a futura Ata de Registro de Preços.

14.5 – O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Suprimentos.

14.6 – A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

14.7 – 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).**

14.7.1 – 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.

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

14.8 – A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual.

#### 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 e o Contrato, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, o Município de Joinville convocará os demais licitantes, na ordem de classificação.

#### 16 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação.

#### 17 – DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

17.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

17.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

17.4 – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

17.5 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

#### 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;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

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

d) presentes razões de interesse público.

18.2 – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

18.3 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

#### 19 – DA CONTRATAÇÃO

19.1 – 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.

19.2 – Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

19.2.1 – Homologado o resultado da licitação, os vencedores 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).**

19.2.2 – 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.

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

19.3 – 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.

19.3.1 – 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.

19.4 – Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá:

19.4.1 – 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 da licitante, e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

19.4.2 – 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.

#### 20 – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

20.1 – A assinatura da Ata de Registro de Preço/Contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, serão realizadas eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica externa, de acordo com Instrução Normativa nº 006/2016, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 27.082/2016.

20.1.1 – O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar a solicitação de usuário externo certificado para assinatura eletrônica de acordo com o que estabelece o "Manual do Usuário Externo" disponível no seguinte *link*: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autoservico> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autoservico>

**20.2 – Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 27.082/2016, sob pena de decair do direito de assinar o(a) Ata de Registro de Preços/Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.**

**20.2.1 – É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a solicitação da criação da assinatura eletrônica.**

**20.3** – A criação e a redefinição da assinatura eletrônica dependem da solicitação de assinatura eletrônica com o envio do Termo de Responsabilidade devidamente assinado e com o envio de documento com foto e assinatura do requerente.

**20.3.1** – Serão aceitos como documentos de identidade para fins de assinatura eletrônica externa: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira de identidade do trabalhador e carteira nacional de habilitação (somente modelo com foto).

**20.3.2** – Não serão aceitos como documentos de identidade: certidões de nascimento, CPF, títulos eleitorais, carteiras de motorista (modelo sem foto), carteiras de estudante, carteiras funcionais sem valor de identidade ou documentos ilegíveis, não identificáveis e/ou danificados.

**20.3.3** – O termo de responsabilidade terá sua assinatura comparada com o documento apresentado.

**20.4** – O servidor público autorizado procederá com a avaliação da documentação recebida e realizará a concessão de acesso ao usuário externo.

**20.5** – A assinatura eletrônica é de uso pessoal e intransferível e sua divulgação é vedada sob qualquer hipótese.

**20.6** – O usuário é o responsável pela exatidão das informações prestadas, quando de seu credenciamento, assim como pela guarda, sigilo e utilização da assinatura eletrônica, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e do Decreto nº 21.863, de 30 de janeiro de 2014.

## **21 – DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

**21.1** – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

**21.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 7 (sete) dias, após cada solicitação e deverá respeitar a periodicidade semanal, conforme Anexo VIII do edital.

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

**21.3** – A solicitação de entrega indicará o número da nota de empenho.

**21.4** – A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

**21.5** – O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h;

**21.6** – 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.

## **22 – DA GESTÃO DO CONTRATO**

**22.1** – A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social** sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

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

## **23 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS**

**23.1** – 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.

**23.1.1** – 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**23.2** – 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.

**23.3** – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**23.4** – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o envio da Nota Fiscal certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**23.5** – 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.

## **24 – DAS SANÇÕES**

**24.1** – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPOSTANTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

**24.2** – Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPOSTANTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

a.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

a.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

c.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

c.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II – **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**24.3** – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o **PROPOSTANTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

**24.4** – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPOSTANTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPOSTANTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

**24.5** – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPOSTANTE/CONTRATADO**.

**24.6** – Nenhum pagamento será realizado ao **PROPOSTANTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

## **25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**25.1** – Informações, pedidos de vistas e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestados pela Unidade de Processos, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente das 08:00 às 14:00 horas ou pelo e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br) e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), nos casos de informações e esclarecimentos.

**25.2** – É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

25.2.1 - 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.

25.3 - 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 artigo 65, §1º, da Lei nº 8.666/93.

25.4 - Não será permitida a sub-contratação do objeto deste Edital.

25.5 - 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.

25.6 - 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. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

25.7 - O Município não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

25.8 - 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.

25.9 - 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.

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

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

25.12 - Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

25.13 - Conforme previsto no art. 1º, do Decreto Municipal nº 13.011, de 29 de junho de 2006, o horário de expediente das repartições públicas municipais é das 8:00 às 14:00 horas, de segunda a sexta-feira.

## ANEXO I

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

#### ITENS EXCLUSIVOS (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (RS)	Valor total (RS)
1	Abacaxi pérola Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com espinho, casca verde-amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.000	3,27	6.540,00
2	Abacaxi havaiano Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoide. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	355	2,90	1.029,50
3	Abóbora paulista Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	150	2,45	367,50
4	Abóbora cabotiá Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato globular (redondos e levemente achatados), casca de coloração verde escura brilhante e rugosa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	150	2,48	372,00
5	Abóbora moranga Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato arredondado e com gomos, casca de coloração alaranjada e lisa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	150	1,90	285,00
6	Abobrinha italiana Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	300	2,37	711,00
7	Abobrinha brasileira Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço, casca verde clara com listras verde-creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	150	2,68	402,00
8	Aipim congelado Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	Quilograma	825	4,33	3.572,25
9	Alface verde lisa Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas lisas e delicadas, de bordas arredondadas, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	30	4,00	120,00
10	Alface verde crespa Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	60	4,37	262,20
11	Alho branco Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película branca; Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	20	16,00	320,00
12	Alho roxo Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	25	17,00	425,00
13	Banana nanica/catrura Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta, coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	4.315	1,54	6.645,10
14	Banana branca/prata Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta, coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	3.110	1,95	6.064,50
15	Batata doce roxa Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	600	2,47	1.482,00
16	Batata inglesa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	675	1,60	1.080,00
17	Batata salsa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	450	4,87	2.191,50
18	Beterraba Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	450	1,62	729,00
19	Brócolis ramoso Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro pequeno e ramificações laterais com coloração verde-escura. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	30	4,73	141,90
20	Brócolis japonês Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	150	4,80	720,00
21	Caqui Fuyu Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato globoso achatado, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-alaranjada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	650	3,50	2.275,00
22	Caqui Guimbo (chocolate) Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato ovoide, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-avermelhada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	500	4,50	2.250,00
23	Cebola branca Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.270	2,50	3.175,00
24	Cebola roxa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca roxa e brilhante. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	125	4,30	537,50
25	Cenoura Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.132	1,90	2.150,80
26	Cebolinha verde comum Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	20	9,30	186,00
27	Salsa/Salsinha Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	10	9,30	93,00
28	Chuchu Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	300	2,28	684,00
29	Couve manteiga Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	120	4,00	480,00
30	Couve-flor Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	195	4,20	819,00
31	Laranja pera Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características Gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	5.460	2,07	11.302,20
32	Laranja lima Sem defeitos graves. Características Gerais: casca fina de cor amarelo-esverdeada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	915	3,27	2.992,05
33	Limão Cravo Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	490	2,57	1.259,30
34	Limão Thai Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	250	4,67	1.167,50
35	Limão galego Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato bem arredondado e cores mais claras do que os limões thai. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	10	4,73	47,30
36	Maçã gala Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	605	4,17	2.522,85
37	Maçã fuji Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	6.595	4,17	27.501,15

38	Mamão fiformosa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato ovoido, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar íntacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	4,765	3,87	18.440,55
39	Mamão papaia Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato periforme, tamanho menor que o mamão fiformosa. Casca lisa, coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar íntacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	110	5,77	634,70
40	Melancia Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.685	1,73	4.645,05
41	Melão amarelo Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo ovalado, casca firme de coloração amarelo vivo. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.000	3,50	7.000,00
42	Melão galia Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, casca verde no início e amarela quando o fruto está maduro. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	40	5,77	230,80
43	Ovos de galinha caipira Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	Duzia	1.710	7,27	12.431,70
44	Ovos de galinha Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	Duzia	1.695	4,62	7.830,90
45	Pepino comum (salada) Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	225	2,50	562,50
46	Pera Williams Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato oblongo-obtuso-piriforme casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar íntacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.660	6,50	10.790,00
47	Pinhão. Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	397	6,00	2.382,00
48	Repolho verde Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	80	1,20	96,00
49	Repolho roxo Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	10	2,07	20,70
50	Rúcula. Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	105	6,50	682,50
51	Tangerina mexeric. Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar íntacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	3.550	3,17	11.253,50
52	Tangerina ponkan Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com achatamento nos pólos, casca fina e solta de cor laranja. A polpa deve estar íntacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.315	2,08	4.815,20
53	Tomate carmen/longa vida Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.265	3,37	4.263,05
54	Tomate italiano Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato alongado podendo ser pontiaguado com coloração vermelho intenso. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	175	3,57	624,75
55	Vagem macarrão Ausência de defeitos sérios. Características gerais: perfil elíptico, semi-arqueada e coloração verde-clara. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	75	4,50	337,50
56	Vagem manteiga Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde- esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	15	6,40	96,00

Obs: Observadas as descrições do objeto, em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo VIII - Termo de Referência.

## ANEXO II

### Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia:

Dados do licitante:

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Fone: ( )

E-Mail:

Banco:

Agência:

Conta:

Representante:

Fone: ( )

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura da 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 nº 008/2019 e seus anexos.

Local e data:

Assinatura/Carimbo

## ANEXO III

Modelo - Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art.7º da Constituição Federal

### DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

Razão Social da empresa

#### ANEXO IV

#### MODELO SUGERIDO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

(TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)

#### ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa ....., estabelecida na Rua ....., Bairro ....., na cidade de ....., inscrita no C.N.P.J. nº ....., forneceu a esta empresa ....., inscrita no C.N.P.J. nº ....., os itens conforme segue:

Descrição	Quantidade

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos produtos, nada havendo que possa desaboná-la.

(Data xx/xx/xxxx)

Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa

(Cargo/Função)

(carimbo CNPJ)

#### ANEXO V

#### Minuta da Ata de Registro de Preços

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 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal nº 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Miguel Angelo Bertolini, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Rubia Mara Beilfuss, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 008/2019**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social 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: xxxxxxxxx

CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxx/xx

Endereço: xxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxx 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 – 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 presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.

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, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, 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.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS E DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO

3.1 – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

3.2 – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, após cada solicitação e deverá respeitar a periodicidade semanal, conforme Anexo VIII do edital.

3.2.1 – No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação.

3.3 - A solicitação de entrega indicará o número da nota de empenho.

3.4 - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

3.5 – O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h;

3.6 - 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 – Homologado o resultado da licitação, os vencedores 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 da licitante e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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 30 (trinta) dias após o envio da Nota Fiscal certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do 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 e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROponente/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

7.2 – Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROponente/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

a.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

a.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

b) **0,2% (zero vírgula dois por cento)** do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

c.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

c.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II – **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

7.3 – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o **PROponente/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

7.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROponente/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROponente/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

7.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROponente/CONTRATADO**.

7.6 – Nenhum pagamento será realizado ao **PROponente/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DA ATA

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

8.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

8.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

8.4 – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

8.5 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

#### **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;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

9.2 – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

9.3 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

9.4 – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

#### **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, pelo Órgão Gerenciador/Unidade de Suprimentos.

#### **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 VI**

#### **MINUTA DO CONTRATO**

#### **TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2019**

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, **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 008/2019**, 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 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 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 hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social 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 008/2019** 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), sendo o mesmo fixo e irrevogável.

#### **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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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 30 (trinta) dias após o envio da Nota Fiscal certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do 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 até 31 de dezembro do ano correspondente, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2 – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, após cada solicitação e deverá respeitar a periodicidade semanal, conforme Anexo VIII do edital.

5.3 - A solicitação de entrega indicará o número da nota de empenho.

5.4 - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

5.5 – O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h;

5.6 – 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 pelas seguintes dotações orçamentárias:

**585/2019** - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (235)

**715/2019** - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (235)

**584/2019** - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (100)

**596/2019** - 17.41001.8.122.1.2.2322.0.339000 (235)

**285/2019** - 0.9001.8.122.1.2.2200.0.339000 (100)

**281/2019** - 0.9001.8.333.8.2.2199.0.339000 (100)

**276/2019** - 0.9001.8.306.8.2.2198.0.339000 (100)

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato**

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social**, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

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

#### **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 perfeita 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 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

9.5 - Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

9.6 - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e VIII do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA**

10.1 - A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o **CONTRATANTE** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

10.2 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do **Edital de Pregão Eletrônico nº 008/2019** e seus anexos.

10.3 - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros.

10.4 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à perfeita entrega do objeto contratado, fornecendo-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **CONTRATANTE** e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos **Anexos I e VIII** do Edital.

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

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

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

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

10.9 - 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.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções**

11.1 - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

11.2 - Penalidades que poderão ser cominadas à **CONTRATADA**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I - **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

a.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

a.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

c.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

c.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pele prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

11.4 - Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da **CONTRATADA**, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

11.5 - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **CONTRATADA**.

11.6 - Nenhum pagamento será realizado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Rescisão**

12.1 - A rescisão do presente poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;

b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;

c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;

e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;

f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;

g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

12.2 - Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **CONTRATANTE**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o Município, na forma do inciso II, do subitem 11.2.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Legislação Aplicável**

13.1 - Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:



- a) Lei nº 10.520/02;
- b) Lei nº 8.666/93;
- c) Lei Complementar nº 123/06;
- d) Decreto nº 5.450/05;
- e) Código de Defesa do Consumidor;
- f) Código Civil;
- g) Código Penal;
- h) Código Processo Civil;
- i) Código Processo Penal;
- j) Legislação trabalhista e previdenciária;
- k) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- l) Demais normas aplicáveis.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Foro**

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

14.2 – 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 VII**

**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 CNPJ sob 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 cumprimentos 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 008/2019, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

**Órgão Orçam.:** **Ação:**  
**Un. Orçam.:** **Despesa:**  
**Função:** **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 pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

**ANEXO VIII**

**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 2825586/2018 - SAS.UAF**

**I-Objeto para a contratação:**

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

**II-Especificações técnicas:**

**HORTIFRUTIGRANJEIROS - ENTREGA SEMANAL**

Item correspondente ao Anexo I	Denominação	Descrição	Unid. Medida	Quantidade
1	Abacaxi pérola	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com espinho, casca verde-amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	2000,00
2	Abacaxi havaiano	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoide. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	355,00
3	Abóbora paulista	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	150,00

4	<b>Abóbora cabotia</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato globular (redondos e levemente achatados), casca de coloração verde escura brilhante e rugosa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	150,00
5	<b>Abóbora moranga</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato arredondado e com gomos, casca de coloração alaranjada e lisa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	150,00
6	<b>Abobrinha italiana</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	300,00
7	<b>Abobrinha brasileira</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço, casca verde clara com listras verde-creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	150,00
8	<b>Alpim congelado</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	quilograma	825,00
9	<b>Alface verde lisa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas lisas e delicadas, de bordas arredondadas, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	30,00
10	<b>Alface verde crespa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	60,00
11	<b>Alho branco</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película branca; Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	20,00
12	<b>Alho roxo</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	25,00
13	<b>Banana nanica/caturra</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	4315,00
14	<b>Banana branca/prata</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	3110,00
15	<b>Batata doce roxa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	600,00
16	<b>Batata inglesa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	675,00
17	<b>Batata salsa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	450,00
18	<b>Beterraba</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	450,00
19	<b>Brócolis ramoso</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro pequeno e ramificações laterais com coloração verde-escura. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	30,00
20	<b>Brócolis japonês</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	150,00
21	<b>Caqui Fuyu</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato globoso achatado, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-alaranjada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	650,00
22	<b>Caqui Guiombo (chocolate)</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato ovóide, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-avermelhada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	500,00
23	<b>Cebola branca</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	1270,00
24	<b>Cebola roxa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca roxa e brilhante. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	125,00
25	<b>Cenoura</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	1132,00
26	<b>Cebolinha verde comum</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	20,00
27	<b>Salsa/Salsinha</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	10,00
28	<b>Chuchu</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	300,00
29	<b>Couve manteiga</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	120,00
30	<b>Couve-flor</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	195,00
31	<b>Laranja pêra</b>	Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características Gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	5460,00
32	<b>Laranja lima</b>	Sem defeitos graves. Características Gerais: casca fina de cor amarela-esverdeada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	915,00
33	<b>Limão Cravo</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	490,00
34	<b>Limão Thaiti</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	250,00
35	<b>Limão galego</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato bem arredondado e cores mais claras do que os limões thaiti. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	10,00
36	<b>Maçã gala</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	605,00
37	<b>Maçã fuji</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	6595,00
38	<b>Mamão formosa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato ovóide, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	4765,00
39	<b>Mamão papaia</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato periforme, tamanho menor que o mamão formosa. Casca lisa, coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	110,00
40	<b>Melancia</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	2685,00
41	<b>Melão amarelo</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo ovalado, casca firme de coloração amarelo vivo. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	2000,00
42	<b>Melão galia</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, casca verde no início e amarela quando o fruto está maduro. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	40,00
43	<b>Ovos de galinha caipira</b>	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	duzia	1710,00
44	<b>Ovos de galinha</b>	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	duzia	1695,00
45	<b>Pepino comum (salada)</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	225,00
46	<b>Pêra Willians</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato oblongo-obtusó-piriforme, casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	1660,00
47	<b>Pinhão</b>	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato côncavo. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	397,00
48	<b>Repolho verde</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	80,00
49	<b>Repolho roxo</b>	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	10,00
50	<b>Rúcula</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	105,00
51	<b>Tangerina mexerica</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	3550,00
52	<b>Tangerina ponkan</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com achatamento nos pólos, casca fina e solta de cor laranja. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	2315,00
53	<b>Tomate carmen/longa</b>	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	1265,00

	vida			
54	Tomate italiano	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato alongado podendo ser pontiagudo com coloração vermelho intenso. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	175,00
55	Vagem macarrão	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: perfil elíptico, semi-arqueada e coloração verde-clara. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	75,00
56	Vagem manteiga	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	15,00

### III-Condições de garantia:

I) Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - SAS, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), dentre outras situações (e), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega (nos moldes do item III.II) ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

II) A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste Termo de Referência. 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);

III) A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. **Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela(s) CONTRATADA(S);**

IV) Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos no Centro de Abastecimento da SAS, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial. Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II.

### IV-Prazo de entrega e forma de entrega:

I) As entregas do objeto do presente termo de referência deverão respeitar a periodicidade (semanal), conforme estipulada no quadro contido no item II, de forma parcelada.

II) O prazo das entregas será de até 7 (sete) dias após a emissão do pedido de mercadorias, emitido via e-mail pelo Centro de Abastecimento da SAS.

III) As Empresas Fornecedoras de Hortifrutigranjeiros deverão:

a) Observar as especificações constantes neste termo de referência prezando pela qualidade (produto não poderá apresentar: deterioração causada por microorganismos e/ou injúrias mecânicas).

b) As mercadorias deverão ser do tipo selecionada e lavada e ter grau de maturação adequado para o consumo no prazo mínimo de 48 horas.

c) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança.

d) Qualquer problema que houver com o produto, este deverá ser repostado em até 48 horas para que não haja prejuízo nas atividades.

e) Os produtos de origem animal deverão apresentar carimbo do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme especificado na legislação vigente na data da entrega dos respectivos produtos.

f) Os Hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados, sendo proibida a entrega em caixas de madeira; o transporte, bem como o manuseio, deve seguir os padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária.

### V-Local de entrega e horário de entrega:

I) As entregas deverão ser feitas no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h;

II) Condições de entrega - transporte produtos

a) A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante PEDIDO DE MERCADORIAS, emitido via e-mail pelo Centro de Abastecimento da SAS, que conterá 2 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará no Centro de Abastecimento, e a outra ficará com o fornecedor.

b) Os itens a serem entregues, objeto do presente termo de referência, serão conferidos pela equipe do Centro de Abastecimento da SAS, e se estiverem em acordo com pedido, será efetuado o recebimento definitivo;

c) Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 48 horas após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite definitivo;

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

e) Fica terminantemente proibida a entrega do item, objeto do presente termo de referência, sem rótulo, de acordo com a legislação vigente sobre rotulagem de alimentos;

f) No caso de descontinuidade do produto aprovado ou outro problema que venha a comprometer o fornecimento, a contratada deverá enviar 4 (quatro) amostras da nova marca a ser fornecida acompanhada dos documentos, conforme anexos IX e X, documentos **SEI 1440932 e 1440935 (modelo entrega de amostra e ficha técnica)** para análise da equipe de nutrição da SAS, juntamente com a justificativa da impossibilidade de fornecimento da marca contratada.

### VI-Amostras/Prospectos (quando for o caso):

I) O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras do item 8 (Aipim congelado) de acordo com as especificações técnicas do presente termo de referência para análise, conforme item VI.I - Critérios de Análise do presente termo de referência.

### VI.I-Critérios de Análise(quando for o caso):

I) O proponente classificado em 1º lugar e habilitado, deverá efetuar a entrega de 4 (quatro) amostras do item 8 (Aipim congelado) do presente termo de referência, e documentos exigidos do produto cotado.

II) As amostras, conforme o solicitado deverão ser encaminhadas até a data e horário que serão fornecidos pelo Sr. Pregoeiro, após a fase de habilitação, para o seguinte endereço: Centro de Abastecimento, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

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

III) 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.

IV) As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) - Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 3 (três) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada ao processo licitatório), 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) - conforme anexo IX, documento **SEI 1440932**

b) Ficha técnica assinada pelo representante da empresa (modelo ficha técnica) - conforme anexo X, documento **SEI 1440935**

c) Alvará sanitário da empresa proponente;

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

V) Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, o Centro de Abastecimento da SAS 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;

VI) 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;

VII) 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;

VIII) 2 (duas) amostras serão utilizadas pela equipe de nutricionistas da SAS para avaliação do item (prova e contra-prova), conforme anexos IX, X, XI e XII, documentos **SEI 1440932, 1440935, 1440973 e 1608168**, com prazo mínimo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises.

IX) As amostras restantes, ficarão em poder da CONTRATANTE até a homologação do processo. Estas amostras poderão ser utilizadas quando houver a reprovação do item e a empresa proponente formalizar recurso contra o resultado apresentado.

X) A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **as amostras entregues, quando estas não forem utilizadas**, as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

XI) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme anexo XIII, documento **anexo SEI 1440982**

### VI.II-Equipe técnica:

Nutricionistas que compõem o quadro técnico da SAS - Secretaria de Assistência Social

### VII-Gestor do contrato:

A gestão do contrato ficará por conta da Secretaria de Assistência Social.

### VIII-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

I) Entregar itens, objeto do presente termo de referência, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

II) Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, no local informado, conforme item V do presente termo de referência;

III) Responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio do 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, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade;

- IV) Acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte da Contratante, por intermédio do servidor designado;
- V) A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final o cumprimento de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;
- VI) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela contratante, atendendo prontamente a todas as reclamações;
- VII) Comunicar imediatamente à contratante, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do fornecimento.
- VIII) Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos durante sua carga, transporte ou descarga;
- IX) Efetuar a substituição dos produtos do presente processo, entregues em desacordo com as especificações, em até 48 horas a contar da notificação, 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;
- X) 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. A análise laboratorial será realizada obedecendo a Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e demais legislações específicas.
- XI) Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no anexo XIV, documento **SEI 1440987**
- XII) 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;
- XIII) As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;
- XIV) 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;
- XV) O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Administração e Finanças da Secretaria de Assistência Social de Joinville.
- XVI) 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 Abastecimento da SAS. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora;
- XVII) Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

**IX-Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

- I) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;
- II) Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;
- III) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Abastecimento da SAS, quando da entrega;
- IV) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);
- V) Efetuar os pagamentos à contratada;
- VI) Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;
- VII) Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

**X-Condições Gerais (se houver):**

- I - Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha dos mesmos e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo;
- II - 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.

**ANEXO IX**

**ANEXO SEI Nº 1440932/2018 - SAS.UAF  
MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS  
PREGÃO Nº 008/2019  
IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:**

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

Local e data

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

\*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

**MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE**

- Nome
- Endereço
- Telefone
- Nº CNPJ

**2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

- Nome comercial/fantasia
- Ingredientes
- Composição Química (que comprove sua especificação)
- Características sensoriais
- Umidade (quando solicitado pela especificação do produto)
- Solubilidade (quando solicitado pela especificação do produto)
- Forma de conservação/armazenamento
- Prazo de validade

**3) EMBALAGEM PRIMÁRIA**

- Descrição do material
- Peso

**4) EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

- Descrição do material utilizado
- Peso

**5) RESPONSÁVEL TÉCNICO**

- Nome
- Formação
- Cargo na empresa
- Nº de registro no órgão de classe
- Assinatura e carimbo

**ANEXO XI**

**ANEXO SEI Nº 1440973/2018 - SAS.UAF**  
**CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS**

O item deve atender os requisitos dispostos na Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.

Descrição
<p><b>AIPIM (MANDIOCA)</b>  <b>Referência:</b>            Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA            Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA            Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> </ul> </li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> </li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul> </li> </ul>

**ANEXO XII****ROTULAGEM**

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 as Resoluções (RDC) nº 359/2003 e nº 360/2003 da ANVISA – 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 **Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005** – 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 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS

### ANEXO XIII

ANEXO SEI Nº 1440982/2018 - SAS.UAF

#### MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**CRITÉRIOS:** Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

**MATÉRIA-PRIMA:** Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

#### AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra:	DATA:

#### Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e 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			
Cocção/Rendimento			

#### PARECER TÉCNICO

( ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

**ANEXO XIV**  
**ANEXO SEI Nº 1440987/2018 - SAS.UAF**  
**ANÁLISES LABORATORIAIS**

O item deve atender os requisitos dispostos na Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.

Descrição
<b>AIPIM (MANDIOCA)</b> <b>Referência:</b> Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>SENSORIAL:</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Aparência</li><li>• Textura</li><li>• Cor</li><li>• Odor</li><li>• Sabor</li><li>• Consistência</li></ul></li><li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Embalagem íntegra</li><li>• Rotulagem conforme legislação</li><li>• Peso conforme rotulagem</li><li>• Data de fabricação e validade visível</li><li>• Fabricação e validade conforme edital</li></ul></li><li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO:</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Facilidade de preparo</li><li>• Rendimento</li></ul></li></ul>

**Justificativa para exigência de índices financeiros**

A Secretaria de Administração e Planejamento vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão nº 008/2019**.

Item 9 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, subitem 9.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea “i”, respectivamente: “serão habilitadas apenas as empresas que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez geral  $\geq 1,00$

Grau de Endividamento  $\leq 1,00$

Os índices estabelecidos não ferem o disposto no art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

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 9.2, alínea “i”, 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 identifica a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto e a longo prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto e a longo prazo).

O índice de Endividamento nos revela o nível de endividamento da empresa, ou seja o quanto que o ativo esta sendo financiado por capitais de terceiros. Os índices maiores que 0,70 indicam que os capitais de terceiros superam o ativo (bens e direitos).

Os índices estabelecidos para a Licitação em pauta ( $LG \geq 1,00$ ) e Índice de Endividamento Total – ( $GE \leq 1,00$ ) não ferem o disposto no art. 31, da Lei nº 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beiffuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 06/02/2019, às 11:25, 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 **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 07/02/2019, às 15:26, 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 **3145551** e o código CRC **AE0F1D5F**.