



Prefeitura de Joinville

EDITAL SEI Nº 0764693/2017 - SAP.UPR

Joinville, 12 de maio de 2017.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017

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

NÚMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 671531

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, e Coordenadoria da Área de Licitações, 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 alimentícios destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município 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 – Termo de Referência.

Anexo VIII – Análise das Amostras;

Anexo IX – Critérios para Análises das Amostras;

Anexo X – Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo XI – Rotulagem;

Anexo XII – Critérios para Análises Laboratoriais; e

Anexo XIII – Endereços das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino.

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 alimentícios destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos **Anexos I e VII**, e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 6.262.717,53** (seis milhões, duzentos e sessenta e dois mil, setecentos e dezessete reais e cinquenta e três centavos), fixos e irrevogáveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

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

a) Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada: **itens 01 a 28** ;

b) Cota Principal 75% - corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital: **itens 29 a 47**;

c) Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal: **itens 48 a 66**.

1.2 - Local

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 16/05/2017 à 25/05/2017 até às 08:30 horas.

1.5 - Abertura das propostas

Data/Hora: Dia 25/05/2017 às 08:30 horas.

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

Data/Hora: Dia 26/05/2017 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, Coordenadoria da Área de Licitações, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Educação**.

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:

230/2017 - 0 . 6001 . 12 . 306 . 7 . 2.1033 . 0 . 339000 (137)

231/2017 - 0 . 6001 . 12 . 306 . 7 . 2.1033 . 0 . 339000 (100)

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

3.1.2 - Cota Principal 75% - corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

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

3.2 - 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. sediadadas no País**, sem custo aos proponentes interessados.

4.1.1 - Eventuais dúvidas para obtenção da senha, deverão ser solicitadas pelos telefones **3003-0500 (capitais e regiões metropolitanas)** ou **0800-729-0500 (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 assemelhado) 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 neste Pregão, sob pena de exclusão sumária de ambos os licitantes 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 subseqüente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site 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, fax 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, a marca 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, a marca 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.

8.5 - **No tocante aos itens 29 a 47**, após o encerramento do período adicional de tempo na etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

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

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

8.5.3 - O disposto no subitem 8.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

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 do Município de Joinville, 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 de regularidade fiscal, 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 e a Dívida Ativa da União;**

b) **Certidão Negativa de Débitos Estaduais**, da sede do proponente;

c) **Certidão Negativa de Débitos Municipais**, da sede do proponente;

d) **Certidão Negativa de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros;**

e) **Certificado de Regularidade do FGTS;**

f) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

g) **Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, conforme Anexo III do edital;

h) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial**, expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede do proponente;

i) 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.

i.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;

i.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;

i.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.);

i.4) Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;

i.5) O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social será aceito somente até 30 de abril do ano vigente.

j) 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 devesse ser maior ou igual a 1,00

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

cujo resultado devesse ser menor ou igual a 1,00

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

k) 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.

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

k.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea “k”, 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 Fornecedores 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, 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.**

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 desistente às penalidades constantes no **item 24** 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.**

10.8 – 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 das certidões disponíveis *on-line* exigidas no **subitem 9.2**, alíneas “a” a “f”, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentadas vencidas ou positivas.

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.

10.15 - Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, de acordo com o §2º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.

10.15.1 - Na condição prevista no item **10.15** será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal do mesmo item para apresentar proposta para a cota reservada nas mesmas condições da cota principal, inclusive valor, na forma do item **10.4 e subitens**

10.15.2 - No caso de haver recusa pela empresa declarada vencedora da cota principal em fornecer a cota reservada, poderão ser convocados os licitantes remanescentes na ordem de classificação desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, para apresentar proposta para a cota reservada, na forma do item **10.4 e subitens**. A proposta de preços e os documentos de habilitação serão analisados e julgados pelo Pregoeiro de acordo com as exigências editalícias.

10.15.3 - Para as condições previstas nos subitens **10.15.1 e 10.15.2**, não será necessário que as empresas participantes do certame já apresentem previamente (subitem 1.4) propostas para a cota reservada.

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

10.16.1 - Na condição prevista no item 10.16 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal e da cota reservada do mesmo item, para apresentar nova proposta ajustada nas mesmas condições daquela de menor preço, na forma do item 10.4 e subitens, sob pena de caracterizar desistência da proposta.

11 – DA(S) AMOSTRA(S)/PROSPECTO(S) E DOCUMENTO(S) ADICIONAI(S)

11.1 - O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar **obrigatoriamente 04 (quatro) amostras** de cada item cotado na proposta, **de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações dos Anexos VII, VIII, IX, X e XI do Edital**, devidamente identificadas com o nome da licitante e o número do item conforme anexo, para efeito de controle de qualidade e aprovação.

11.1.1 - 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.

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

11.3 - As amostras deverão estar acompanhadas de Relação de Amostras apresentadas pela empresa em 03 (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 no 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 (conforme modelo constante do **Anexo X**), **bem como acompanhados dos documentos relacionados no Anexo VII do Edital.**

11.4 - As amostras, conforme solicitadas, deverão ser encaminhadas a Cozinha Experimental, situada a rua Marquês de Olinda, nº 2.900, bairro Glória, CEP nº 89.216-100, Joinville – SC, para análise, entre 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, até a data a ser preestabelecido pelo Pregoeiro, após a fase de

habilitação, que não será inferior a 05 (cinco) dias, observadas as condições de entrega e armazenamento dos produtos estabelecidos no **Anexo VII do Edital**.

11.5 - As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. 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 processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

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

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

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

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

12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 – Qualquer pessoa poderá, 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, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, 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.

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, 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.

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

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 da entidade 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, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - **INSS** 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.

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 – 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, conforme disposto em cada item no **Anexo VII - Termo de Referência**.

21.3 - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega", emitida pela Secretaria de Educação.

21.4 - A guia de requisição para entrega indicará o número da nota de empenho;

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

21.6 – Os locais para entrega estão dispostos no Anexo XIII - ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, nos horários de entrega como segue:

a) CEI's e escola de período integral: das 07 (sete) horas às 17 (dezessete) horas;

b) Escolas com funcionamento parcial: das 07 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezessete) horas;

c) Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas.

21.7 - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **Anexo VII - Termo de Referência**.

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

22 – DA GESTÃO DO CONTRATO

22.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação** 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.

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) neste **Pregão**, observado o que consta

neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

23.2 – 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, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das negativas fiscais regularizadas (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS 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 a entrega do objeto e 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 no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

24 – DAS SANÇÕES

24.1 - 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.

24.2 - 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.

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 **PROPONENTE/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 **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.

24.5 - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

24.6 - 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.

25– DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1 - Informações e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pela Unidade de Processos, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente das 08:00 às 14:00 horas, pelo fax nº (47) 3431-3131 ou pelo e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br e ficarão disponíveis para todos os interessados, na Unidade de Processos, bem como no endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br e www.licitacoes-e.com.br.

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, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.**

ANEXO I

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

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

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd. licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten.	KG	3.700	5,33	19.721,00
2	Arroz Parboilizado. TIPO I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quirera 4,5% e para quirera (máximo) 0,40%.	KG	6.000	2,82	16.920,00
3	Biscoito sequilho Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten.	Quilograma	3.000	17,03	51.090,00
4	Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca de Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	160	92,31	14.769,60
5	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.	Quilograma	3.400	5,71	19.414,00
6	Carne Bovina. Acém em Cubos. Congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso líquido de 1kg. Deverá ser em cubos com pesagem de 15 a 30g por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.	Quilograma	4.000	12,65	50.600,00
7	Colorau. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter glúten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.	Quilograma	1.400	11,16	15.624,00
8	Cúrcuma em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo rizoma de Cúrcuma doméstica e/ou Cúrcuma longa, L.. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	84	83,17	6.986,28
9	Doce De Fruta Sabor Banana O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glicose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter	Quilograma	500	7,45	3.725,00

	glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.				
10	Ervilha Seca , partida, sem pele. Acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.	Quilograma	285	10,58	3.015,30
11	Extrato de Tomate simples e concentrado. . O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic.	Quilograma	10.000	5,87	58.700,00
12	Farinha de mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom).	Quilograma	1.000	3,93	3.930,00
13	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.	KG	6.200	3,41	21.142,00
14	Farinha De Trigo Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg.	Quilograma	17.400	1,96	34.104,00
15	Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	Quilograma	5.000	7,11	35.550,00
16	Feijão Preto Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	Quilograma	10.000	6,48	64.800,00
17	Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não podera conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	305	37,07	11.306,35
18	Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não podera conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	1.000	20,13	20.130,00
19	Flocos de alho Característica Tecnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de materias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogênos com sabor pungente e picante e de coloração amarelada e odor pungente e forte. Não deve apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não podera conter sal de adição. Não podera conter gluten ou traços de gluten.	Quilograma	1.000	79,88	79.880,00
20	Germe de Trigo. Características Técnicas: Produto processado do grão do trigo. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.	KG	4.000	15,81	63.240,00
21	Macarrão miúdo de semolina Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.	Quilograma	10.000	5,13	51.300,00
22	Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	Quilograma	100	30,19	3.019,00

23	Melado Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.	Quilograma	100	10,86	1.086,00
24	Milho verde congelado Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.	Quilograma	3.900	13,21	51.519,00
25	Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.	Litro	10.000	5,89	58.900,00
26	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.	Quilograma	500	62,99	31.495,00
27	Pão Massinha doce com farofa e semente de linhaça (chineque). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente.	Quilograma	3.000	12,59	37.770,00
28	Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	7.500	1,39	10.425,00

COTA PRINCIPAL 75% (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd. licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
29	Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I , Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. COTA 75%	KG	30.000	2,91	87.300,00
30	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. COTA 75%	Quilograma	17.939	21,85	391.967,15
31	Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). COTA 75%	Quilograma	10.125	12,65	128.081,25
32	Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. COTA 75%	Quilograma	44.072	18,92	833.842,24
33	Carne Moída Congelada De Bovino - Patinho Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso	Quilograma	19.581	16,95	331.897,95

	líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. COTA 75%				
34	Carne Suína Em Cubos Congelados – Pernil Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. COTA 75%	Quilograma	7.500	8,92	66.900,00
35	Filé De Tilápia Congelado Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. COTA 75%	Quilograma	7.595	33,26	252.609,70
36	Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. COTA 75%	KG	40.197	8,16	328.007,52
37	Iogurte Sabor Coco. Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno). COTA 75%	Litros	47.879	6,60	316.001,40
38	Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. COTA 75%	Litro	75.000	1,88	141.000,00
39	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. COTA 75%	KG	3.750	16,05	60.187,50
40	Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. COTA 75%	KG	37.916	6,62	251.003,92
41	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 75%	KG	3.750	19,86	74.475,00
42	Pão de queijo Congelado. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. COTA 75%	Quilograma	5.250	13,33	69.982,50
43	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. COTA 75%	Quilograma	37.861	13,03	493.328,83
44	Queijo Mussarela. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. COTA 75%	KG	6.375	26,60	169.575,00
45	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem	KG	3.150	19,85	62.527,50

	condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 75%				
46	Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. COTA 75%	Quilograma	11.250	20,65	232.312,50
47	Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. COTA 75%	Litro	7.500	12,75	95.625,00

COTA RESERVADA 25% (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd. licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
48	Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. COTA 25%	KG	10.000	2,91	29.100,00
49	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. COTA 25%	Quilograma	3.661	21,85	79.992,85
50	Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). COTA 25%	Quilograma	3.375	12,65	42.693,75
51	Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. COTA 25%	Quilograma	4.228	18,92	79.993,76
52	Carne Moída Congelada De Bovino - Patinho Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. COTA 25%	Quilograma	4.719	16,95	79.987,05
53	Carne Suína Em Cubos Congelados – Pernil Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. COTA 25%	Quilograma	2.500	8,92	22.300,00
54	Filé De Tilápia Congelado Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O	Quilograma	2.405	33,26	79.990,30

	produto não poderá conter glúten. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. COTA 25%				
55	Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. COTA 25%	KG	9.803	8,16	79.992,48
56	Iogurte Sabor Coco. Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno). COTA 25%	Litros	12.121	6,60	79.998,60
57	Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. COTA 25%	Litro	25.000	1,88	47.000,00
58	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. COTA 25%	KG	1.250	16,05	20.062,50
59	Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvar-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. COTA 25%	KG	12.084	6,62	79.996,08
60	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 25%	KG	1.250	19,86	24.825,00
61	Pão de queijo Congelado. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. COTA 25%	Quilograma	1.750	13,33	23.327,50
62	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. COTA 25%	Quilograma	6.139	13,03	79.991,17
63	Queijo Mussarela. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. COTA 25%	KG	2.125	26,60	56.525,00
64	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 25%	KG	1.050	19,85	20.842,50
65	Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característicos. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. COTA 25%	Quilograma	3.750	20,65	77.437,50
66	Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. COTA 25%	Litro	2.500	12,75	31.875,00

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

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:**Validade da Proposta:****Garantia:****Dados do licitante:****Razão Social/Nome:****Endereço:****Município:****Estado:****CEP:****CNPJ/CPF/MF:****Fone: ()****Fax: ()****E-Mail:****Banco:****Agência:****Conta:****Representante:****Fone: ()****Fax: ()****Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:****Nome:****CPF:****Cargo/Função:****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

OBS: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR JUNTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

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. n.º, forneceu a esta empresa, inscrita no C.N.P.J. n.º, os itens conforme segue:

Descrição	Quantidade

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos equipamentos, 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. Daniela Civinski Nobre, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 056/2017**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: XXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Cidade: XXXXXXXXX Estado: XXX

CEP: XX.XXX-XXX

Telefone: (XX) XXXX-XXXX

Email: XXXXXXXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXX CPF: XXX.XXX.XXX-XX

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

a) Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada: **itens 01 a 28** .

b) Cota Principal 75% - corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital: **itens 29 a 47**.

c) Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal: **itens 48 a 66**.

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 – A 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, conforme disposto em cada item no **Anexo VII - Termo de Referência**.

3.3 - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega", emitida pela Secretaria de Educação.

3.4 - A guia de requisição para entrega indicará o número da nota de empenho;

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

3.6 – Os locais para entrega estão dispostos no Anexo XIII - ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, nos horário de entrega como segue:

a) CEI's e escola de período integral: das 07 (sete) horas às 17 (dezesete) horas;

b) Escolas com funcionamento parcial: das 07 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezesete) horas;

c) Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas.

3.7 - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **Anexo VII - Termo de Referência**.

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

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), a proponente vencedora 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, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - **INSS** 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.

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) neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

5.2 – 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, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das negativas fiscais regularizadas (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS 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 a entrega do objeto e 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 no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional 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.

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 bem 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/2017

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Educação**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário de Educação, Sr. xxxxxxxxxxxx, e a empresa **XXXXXX**, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxxxxxxxx, CPF nº xxxxxxxxxxxx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 056/2017**, 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 alimentícios destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento

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

2.2 – Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório Pregão Eletrônico nº **056/2017** e à proposta da Contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ **XXX,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) do **Pregão** que originou este contrato, observado o que consta no Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

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, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das negativas fiscais regularizadas (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS 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 a entrega do objeto e 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 no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional 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 data de assinatura do Contrato.

5.2 – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme disposto em cada item no **Anexo VII - Termo de Referência**.

5.3 - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega", emitida pela Secretaria de Educação.

5.4 - A guia de requisição para entrega indicará o número da nota de empenho;

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

5.6 - Os locais para entrega estão dispostos no Anexo XIII - ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, nos horários de entrega como segue:

a) CEI's e escola de período integral: das 07 (sete) horas às 17 (dezesete) horas;

b) Escolas com funcionamento parcial: das 07 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezesete) horas;

c) Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas.

5.7 - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **Anexo VII - Termo de Referência**.

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

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

6.1 - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

230/2017 - 0 . 6001 . 12 . 306 . 7 . 2.1033 . 0 . 339000 (137)

231/2017 - 0 . 6001 . 12 . 306 . 7 . 2.1033 . 0 . 339000 (100)

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação** 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.

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 VII do Edital**.

9.7 - **Observar e cumprir todas as condições, obrigações e especificações dispostas nos Anexos I e VII 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 056/2017** 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 VII** 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 - **Observar e cumprir todas as condições, obrigações e especificações dispostas nos Anexos I e VII 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.

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 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 que dispõe o 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 conseqüências 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 conseqüências 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

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 0654198/2017 - SED.UAD

I-Objeto para a contratação:

Aquisição de **gêneros alimentícios (diversos)** destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através do Sistema de Registro de Preços (SRP).

II-Especificações técnicas:

ITEM (CORRESPONDENTES AO ANEXO I DO EDITAL)	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
29 e 48	AÇÚCAR BRANCO REFINADO. Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i>), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais;	Isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Deverá apresentar na embalagem a identificação Grupo I , Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	KG	40000
1	AMIDO DE MILHO. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos.	Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em saco plástico reforçado ou caixa de até 1Kg. A embalagem deverá estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional do produto conforme regulamento específico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	3700

		Entrega: Mensal.		
2	ARROZ PARBOILIZADO. TIPO I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros.	Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quirera 4,5% e para quirera (máximo) 0,40%. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de até 5kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	KG	6000
30 e 49	BISCOITO DOCE INTEGRAL. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter leite ou traços do leite.	Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. Embalagem: Em embalagem contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	KG	21600
31 e 50	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Em embalagem de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 200g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	13500

		Entrega: Mensal.		
3	BISCOITO SEQUILHO	<p>Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: multifolhada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	3000
4	CANELA EM PÓ	<p>Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marron claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	160
5	CANJICA. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1.	<p>Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de 500g. A rotulagem do produto deverá ser preconizada por legislação vigente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	3400
32 e 51	CARNE BOVINA - ISCAS DE PATINHO	<p>Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Deverá ser embalado de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitário municipal, estadual ou federal conforme necessidade, procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>	KG	48300
6	CARNE BOVINA. ACÉM EM CUBOS. Congelada,	Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso	KG	4000

	sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos.	líquido de 1kg. Deverá ser em cubos com pesagem de 15 a 30g por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.		
33 e 52	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – PATINHO	Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria- prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deverá estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1kg e constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade, procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.	KG	24300
34 e 53	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL	Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	KG	10000
7	COLORAU. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum.	Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter gluten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso	KG	1400

		<p>insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de até 100 gramas, contendo data de fabricação e validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>		
8	CÚRCUMA EM PÓ	<p>Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo o rizoma de Cúrcuma doméstica e/ou Cúrcuma longa, L.. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET resistentes de até 50g, contendo data de fabricação e validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	84
9	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p>Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	500
10	ERVILHA SECA, partida, sem pele. Acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada.	<p>Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	285
11	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO	<p>O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.</p> <p>Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacto, não apresentando estufamento, vazamento e violações, em embalagem Tetra Brik Asséptic ou Tetra Pack, de até 500g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	10000
12	FARINHA DE MANDIOCA. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente	<p>Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do</p>	KG	1000

	descascada, lavada e isenta do radical cianeto.	produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: Deverá estar intacta, em pacote de polietileno transparente sem rupturas, de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.		
13	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina.	Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, e bem vedada, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal	KG	6200
14	FARINHA DE TRIGO	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedado, contendo até 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	KG	17400
15	FEIJÃO CARIOCA	Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Será admitido até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	KG	5000
16	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Classe preto, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Será admitido até	KG	10000

		<p>2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>		
17	FERMENTO BIOLÓGICO	<p>Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizados bem vedados e resistentes de até 300g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	305
18	FERMENTO QUÍMICO	<p>Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em latas ou potes plásticos resistentes de até 100g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	KG	1000
35 e 54	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	<p>Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>	KG	10000
36 e 55	FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura.	<p>O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico.</p> <p>Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta.</p>	KG	50000

		Acondicionada em sacos de polietileno, contendo peso líquido de 1Kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal		
19	FLOCOS DE ALHO	Característica Técnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de matérias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogêneos com sabor pungente e picante e de coloração amarelada e odor pungente e forte. Não deve apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter sal de adição. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, embalagem primária deverá ser pote plástico ou vidro (ou pacote plástico de polietileno atóxico), resistente, com peso líquido até 100g. Embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	KG	1000
20	GERME DE TRIGO. Características Técnicas: Produto processado do grão do trigo. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas.	Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Mensal.	KG	4000
37 e 56	IOGURTE SABOR COCO. Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo.	Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) de até 1 litro ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 2 litros, bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deve constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Semanal.	LITRO	60000
38 e 57	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA	Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Aseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não	LITRO	100000

		<p>deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 120 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Mensal.</p>		
39 e 58	<p>LENTILHA.</p> <p>Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos.</p>	<p>Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, de até 500gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	KG	5000
40 e 59	<p>MACARRÃO DE FARINHA INTEGRAL PARAFUSO SEM OVO.</p> <p>Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso.</p>	<p>Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, bem vedado, de até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	KG	50000
21	<p>MACARRÃO MIÚDO DE SEMOLINA</p>	<p>Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, bem vedado, em embalagem de até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	KG	10000
22	<p>Mel de abelha</p>	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Será permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho-</p>	KG	100

		<p>escura. Cheiro: próprio Sabor: próprio. Será proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Deverá constar carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>		
23	MELADO	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de assências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g e reembaladas em caixa de papelão reforçado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	KG	100
24	MILHO VERDE CONGELADO	<p>Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagem contendo até 350g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	KG	3900
25	ÓLEO DE GIRASSOL	<p>Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em frascos de PET contendo 900mL, não apresentando vazamento.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	Litro	10000
26	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten.	<p>Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	KG	500
xx	PÃO DE MEL. Ingredientes: Farinha de	<p>Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura</p>	KG	5000

	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate.	sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionado em pacote ou caixa de até 1kg, contendo até 25g cada unidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Entrega: Mensal.		
42 e 61	PÃO DE QUEIJO	Congelado. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionada em pacotes de até 1kg, contendo 25g cada unidade. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.	KG	7000
43 e 62	PÃO INTEGRAL	Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno, transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com fatias pesando em média 25g. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.	KG	44000
27	PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA (CHINEQUE) Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça.	Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente, contendo no mínimo 1,300kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Entrega: Semanal.	KG	3000
44 e 63	QUEIJO MUSSARELA Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio.	Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso	KG	8500

		<p>máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura.</p> <p>Embalagem: Embalado em pacote de polietileno resistente e transparente, fechado a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfolhadas). Em embalagem contendo até 500g. Para melhor ajuste na distribuição, até 20% do volume total da compra poderá ser solicitado pela GAE em embalagem inferior a 500g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 mês. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal.</p>		
45 e 64	<p>REQUEIJÃO CREMOSO Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes.</p>	<p>Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes.</p> <p>Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou Pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 500g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Quinzenal.</p>	KG	4200
28	<p>SAL IODADO REFINADO</p>	<p>Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno atóxico, resistente, termosoldado transparente e ter embalagem secundária plástica ou sacos de polietileno.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	KG	7500
46 e 65	<p>SARDINHA</p>	<p>Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a</p>	KG	15000

		processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: A embalagem primaria deve ser em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deverá apresentar sistema de tampa abre fácil e deve conter 84g de peso líquido drenado, com variação de até 2 gramas para mais ou para menos. Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos. Data de Fabricação: Máximo de 3 meses. Entrega: Mensal.		
47 e 66	SUCO DE UVA INTEGRAL Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme anexo rotulagem - documento SEI n° Entrega: Mensal.	LITRO	10000

* Conforme documento **Anexo XI** "Rotulagem" (0597796).

III-Condições de garantia:

III.I - Na entrega nas Unidades Escolares e Centro de Distribuição da Secretaria da Educação, 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;

III.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.III - Os produtos não-perecíveis – resfriados ou congelados – deverão passar pela Vigilância Sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE;

III.IV - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos;

III.V - 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);**

III.VI - Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial. Se houver reprovação de algum item do lote, 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. A amostra será por conta da CONTRATADA.

IV-Prazo de entrega e forma de entrega:

IV.I - **Prazo de entrega:** Conforme item II - Especificações Técnicas;

IV.II - **Forma de entrega:** Parcelada. Conforme item II - Especificações Técnicas;

IV.III - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação;

IV.IV - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no item II.

V-Local de entrega e horário de entrega:

V.I - **Locais de entrega:** em **Anexo XIII**, documento "Endereço das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino" (0256845);

V.I.I - Os pontos de entrega acima relacionados poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE;

V.II - Horários de entrega:

V.II.I - CEIs e escola de período integral: das 07 horas às 17 horas;

V.II.II - Escolas com funcionamento parcial: das 7 horas e 30 minutos às 11 horas e 30 minutos e das 13 horas e 30 minutos às 17 horas;

V.II.III - Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas;

V.II.IV - De segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

Em **Anexo X**, "Modelo de entrega de Amostras" (0256844).

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

Em **Anexo VIII** "Análise das amostras" (0635809), **Anexo XI** "Rotulagem" (0597796) e **Anexo IX** "Critérios para análise de amostras" (0597522), bem como o contido no presente Termo de Referência.

VI.II-Equipe técnica:

Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da Gerência de Assistência ao Educando (GAE).

VII-Gestor do contrato:

Secretaria de Educação.

VIII-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

VIII.I - Será de responsabilidade da CONTRATADA a entrega (transporte) dos produtos até os locais indicados;

VIII.II - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;

VIII.III - 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;

VIII.IV - 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 as Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios;

VIII.V - As empresas serão responsáveis 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 CONTRATADA;

VIII.VI - 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;

VIII.VII - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos, de acordo com legislação vigente sobre rotulagem de alimentos;

VIII.VIII - A CONTRATADA deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência da Unidade de Assistência ao Educando (GUAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE/GUAE) até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação.

VIII.IX - A CONTRATADA deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na vistoria realizada pela equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Memorial Descritivo.

IX-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

IX.I - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

IX.II - Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

IX.III - Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Depósito da Secretaria de Educação/Unidades Escolares, quando da entrega;

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

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

IX.VI - Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA;

IX.VII - Os pedidos de **carnes e frios** deverão ser realizados com 15 (quinze) dias de antecedência.

X-Condições Gerais (se houver):

X.I - A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada na data e no local indicado de pedido realizado pela Secretaria de Educação;

X.II - Os gêneros alimentícios perecíveis (refrigerados ou congelados) deverão passar pela Vigilância Sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GUAE;

X.III - Os gêneros alimentícios a serem entregues, serão vistoriados pela equipe de nutricionistas do SANE/GUAE, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar e somente após esta etapa, se estiverem em acordo, as amostras apresentadas e aprovadas serão liberadas para distribuição nas unidades escolares, mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GUAE.

X.III.I - A equipe de nutricionistas poderá retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para análise, quando houver a necessidade de comprovação da qualidade do produto, sendo que os custos referentes a estes itens ficam a cargo da Empresa CONTRATADA.

X.III.II - Se nesta etapa houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado pela CONTRATADA (sem custo para CONTRATANTE) em 48 (quarenta e oito) horas em adequação a descrição deste Termo de Referência/edital. Devendo passar novamente para análise pela equipe de nutricionista;

X.III.III - Na entrega nas unidades escolares os produtos serão conferidos e se houver produtos em desacordo com a requisição, os mesmos serão recusados, devendo a CONTRATADA repor o produto (sem custo para a CONTRATANTE) no momento da entrega ou em até 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

X.III.IV - A CONTRATADA não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que danificarem com o transporte.

X.IV - A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante "Guia de Requisição para Entrega", emitida pela SE/GUAE, que conterá 3 (três) vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na unidade escolar, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser imediatamente devolvida

(no dia e no máximo no dia seguinte ao término da entrega) à SE/GAE, para fins de conferência;

X.V - Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte;

X.VI - Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas (SANE) 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 programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, 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. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta da(s) CONTRATADA(S);

X.VI.I - Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento em **Anexo XII** "Critérios para Análises Laboratoriais" (0597524);

X.VI.II - Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s) correrá por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

X.VI.III - As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

a) Caberá à CONTRATANTE a escolha do laboratório;

XI.VI.IV - 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 Prefeitura Municipal de Joinville, por um servidor da Prefeitura Municipal de Joinville até o laboratório para análise;

X.VI.V - 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 Assistência ao Educando da Secretaria de Educação do Município de Joinville.

X.VI.VI - Conforme o resultado obtido na análise, o SANE solicitará as readequações necessárias à CONTRATADA.

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

X.VIII - Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas ao SANE/GAE, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário do Fabricante para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos;

X.IX - Se durante o período de entrega o fabricante do produto alterar a composição química do alimento de forma a ocasionar prejuízos nutricionais ou de saúde ao aluno, a Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE poderá solicitar a troca de produto. Para tanto, o fornecedor deverá cumprir o item **X.VIII**;

X.IX.I - No caso de o fornecedor ser o fabricante do produto, se houver necessidade de realizar modificações no produto ou no seu processo de fabricação, a CONTRATADA deve comunicar imediatamente ao SANE;

X.X - 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;

X.XI - 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 VIII

ANEXO SEI Nº 0635809/2017 - SED.UAD

ANÁLISE DAS AMOSTRAS

1 - As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega de **4 amostras de cada item** e documentos exigidos dos produtos cotados, em data a ser fixada pela Comissão Permanente de Licitações, na Cozinha Experimental, cito Rua Marquês de Olinda, nº. 2.900, Bairro Glória, CEP nº. 89.216-100, Joinville – SC, entre 08 horas às 12 horas;

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, lote e item a que se refere à amostra;

3 - As amostras deverão estar acompanhadas de:

3.1 - 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 no 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 em **Anexo X "Modelo de Entrega de Amostras"** - documento SEI 0256844);

3.2 - Alvará sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para os produtos derivados de origem animal;

3.3 - Alvará sanitário da empresa proponente;

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

3.5 - Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para os sucos de frutas;

3.6 - Para os itens pão massinha doce com farofa e semente de linhaça (chíquete) e pão integral fatiado com semente de linhaça, deverá ser apresentada ficha técnica e laudo laboratorial atualizado (máximo 4 meses de emissão). No laudo laboratorial deverá conter a composição centesimal e análise microbiológica (*bacillos cereus*, *staphylococcus aureus*, *salmonella sp.* e coliformes fecais totais);

4 - As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas.

A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

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

6 - Dentro da avaliação externa do produto será observado se o produto conseguirá atender, no momento da entrega, o prazo de fabricação e validade solicitado no Termo de Referência;

7 – As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 das 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;

8 – Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário, para AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

Avaliação Externa:

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem Conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Validade conforme item 7			

Avaliação Sensorial:

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			

Características Técnicas De acordo com o Edital () Sim () Não () Não se aplica

Obs:

Facilidade de preparo Técnico-culinário: () fácil () médio () difícil () Não se aplica

Obs:

Tempo de cocção recomendado: () minutos () suficiente () insuficiente () não se aplica

Aderência na panela: () sim () não () Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica: () sim () não () Não se aplica

Obs.

() Aprovado () Reprovado

ANEXO IX

ANEXO SEI Nº 0597522/2017 - SED.UAD

CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS

As referências abaixo serão utilizadas para a análise de todos os alimentos:

- Portaria nº 19, de 7 de março de 1997, INMETRO;
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006;
- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC.
- Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, FNDE/MEC;

Além das referências supracitadas, as amostras serão analisadas seguindo também o Anexo XI "Rotulagem" (0597796).

açúcar branco refinado

REFERÊNCIAS:

- Resolução – RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

amido de milho

REFERÊNCIA:

- Resolução CNNPA nº 12, de 24 de julho de 1978, ANVISA;
- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS**REFERÊNCIAS:**

- Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

BISCOITO SALGADO INTEGRAL**REFERÊNCIAS:**

- Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

- Fabricação e validade conforme edital

BISCOITO SEQUILHO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CANELA EM PÓ**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CANJICA**REFERÊNCIAS:**

- Portaria nº 109, de 24 de Fevereiro de 1989, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

CARNE BOVINA – ISCAS DE PATINHO

REFERÊNCIA:

- Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA
- Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CARNE BOVINA – ACÉM EM CUBOS**REFERÊNCIA:**

- Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003, MA;
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CARNE SUÍNA – PERNIL**REFERÊNCIA:**

- Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA;
- Instrução Normativa 22, de 24 de novembro de 2005 MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

COLORAU**REFERENCIA:**

- RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CÚRCUMA EM PÓ**REFERENCIA:**

- RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

DOCE DE FRUTA SABOR BANANA**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor

- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

ERVILHA SECA**REFERÊNCIA:**

- Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993, MAPA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

EXTRATO DE TOMATE**REFERENCIA:**

- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FARINHA DE MANDIOCA**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA
- Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA
- Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FARINHA DE TRIGO**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA
- Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA
- Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FELJÃO CARIOCA**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

FELJÃO PRETO**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

FERMENTO BIOLÓGICO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977;

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FERMENTO QUÍMICO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977;

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO**REFERENCIAS:**

- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA

SENSORIAL

- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI**REFERÊNCIA:**

- Resolução - RDC nº 13 de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FLOCOS DE ALHO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

GERME DE TRIGO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

IOGURTE SABOR COCO**REFERENCIAS:**

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MA;
- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

LEITE INTEGRAL LONGA VIDA**REFERENCIAS:**

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA
- Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997, MS
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

LENTILHA**REFERENCIAS:**

- Portaria nº 65, de 16 de Fevereiro de 1993, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação

- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

MACARRÃO DE FARINHA INTEGRAL PARAFUSO SEM OVO**REFERÊNCIA:**

- Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AValiação EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

MACARRÃO MIÚDO DE SEMOLINA**REFERÊNCIA:**

- Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AValiação EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

MEL DE ABELHA**REFERENCIAS:**

- Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000, MA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AValiação EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

MELADO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

MILHO VERDE CONGELADO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS;
- Instrução Normativa nº 60, de 22 de dezembro de 2011, MAPA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

ÓLEO DE GIRASSOL**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

ÓREGANO**REFERÊNCIA:**

- RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

PÃO DE MEL**REFERÊNCIA:**

- Resolução- RDC n° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

PÃO DE QUEIJO**REFERÊNCIA:**

- Resolução- RDC n° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

PÃO INTEGRAL**REFERÊNCIA:**

- Resolução- RDC n° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA (CHINEQUE)**REFERÊNCIA:**

- Resolução- RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

QUEIJO MUSSARELA**REFERÊNCIAS:**

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MA;
- Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MA;
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

REQUEIJÃO**REFERÊNCIA:**

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MA;
- Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA;
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

SAL REFINADO – IODADO**REFERÊNCIA:**

- Lei nº 6150, de 3 de dezembro de 1974, ANVISA/MS

- Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, ANVISA/MS
- Resolução – RDC nº 28, de 28 de março de 2000, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

SARDINHA EM ÓLEO**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa IN nº 22 de 11 de julho de 2011, MAPA;
- Instrução Normativa IN nº 45 de 13 de dezembro de 2011, MAPA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

SUCO DE UVA INTEGRAL**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

ANEXO X

ANEXO SEI Nº 0256844/2016 - SED.UAD

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº XXX/20XXX**IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:**

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

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

ANEXO XI**ANEXO SEI Nº 0597796/2017 - SED.UAD****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 o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – 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 Para produto(s) de origem animal, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

1.4 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 XII

ANEXO SEI Nº 0597524/2017 - SED.UAD

CRITÉRIOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS

As referências abaixo serão utilizadas para as análises laboratoriais de todos os alimentos:

- Portaria nº 19, de 07 de março de 1997, INMETRO;
- Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA;
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006;
- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC;
- Resolução nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA;
- Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, FNDE/MEC;
- Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA.

Além das referências supracitadas, as amostras serão analisadas seguindo também o Anexo XI "Rotulagem" (0597796).

AÇÚCAR BRANCO REFINADO

REFERÊNCIAS:

- Resolução – RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

AMIDO DE MILHO

REFERÊNCIA:

- Resolução CNNPA nº 12, de 24 de julho de 1978, ANVISA;
- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS**REFERÊNCIAS:**

- Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem

- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

BISCOITO SALGADO INTEGRAL**REFERÊNCIAS:**

- Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

BISCOITO SEQUILHO**REFERÊNCIAS:**

- Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CANELA EM PÓ**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CANJICA**REFERÊNCIAS:**

- Portaria nº 109, de 24 de Fevereiro de 1989, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

CARNE BOVINA – ISCAS DE PATINHO**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA
- Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura

- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CARNE BOVINA – ACÉM EM CUBOS**REFERÊNCIA:**

- Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003, MA;
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra

- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CARNE SUÍNA – PERNIL**REFERÊNCIA:**

- Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA;
- Instrução Normativa 22, de 24 de novembro de 2005 MA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

COLORAU**REFERENCIA:**

- RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

- Fabricação e validade conforme edital

CÚRCUMA EM PÓ**REFERENCIA:**

- RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

DOCE DE FRUTA SABOR BANANA**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

ERVILHA SECA**REFERÊNCIA:**

- Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993, MAPA.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

EXTRATO DE TOMATE**REFERENCIA:**

- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FARINHA DE MANDIOCA**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA
- Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA
- Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

FARINHA DE TRIGO**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA
- Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA
- Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

ANEXO XIII

ANEXO SEI Nº 0256845/2016 - SED.UAD

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO			
Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/DISTR.
1	ABDON BAPTISTA (E.M. DR.) (U)	R: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (EM. PROFª)(U)	R: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH (E.M.) (U)	R: Arno Krelling, s/n	Pirabeiraba/Centro
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D'Oeste, nº 5.319	Rio Bonito/Área Rural
5	ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R)	Estr. Timbé, 1.335	Pirabeiraba
6	ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U)	R: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
7	AMADOR AGUIAR (E.M.) (U)	R:Alvaro Maia, nº 1.021	Ulysses Guimarães
8	ANABURGO (E.M.) (U)	Estr. Anaburgo, 1.747	Vila Nova
9	ANITA GARIBALDI (E.M.) (U)	R: Independência, 965	Anita Garibaldi
10	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª) (U)	R: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
11	ARINOR VOGELSANGER (E.M. Ver.) (U)	R: Rolando Gurske, s/nº	Vila Nova
12	ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U)	R: XV de Outubro, 4.648	Rio Bonito
13	AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U)	R: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
14	BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U)	R: Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
15	BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U)	R: XV de Novembro, 8574	Vila Nova
16	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U)	R: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
17	CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U)	Rodovia SC 301, KM 0	Dona Francisca
18	CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U)	R: São Miguel, 363	Boa Vista
19	CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U)	R: Harold Maul, 250	Aventureiro
20	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA(EM. PROF.)(U)	R: dos Miosotes, 72	Fátima
21	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Jlle	Aventureiro
22	ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U)	R: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
23	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U)	R: Emílio Hardt, 720 - Vila Canela	Pirabeiraba
24	EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R)	Estr. do Salto II, 3.664	Área Rural/Vila Nova
25	EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAL	Estr. Mildau, 835	Pirabeiraba
26	EVALDO KOEHLER (E.M.) (R)	Estr. Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
27	FRCO. JOSÉ R. DE OLIVEIRA(CAICPROF.DESEM.)(U)	R: Agostinho dos Santos, 568	Comasa
28	FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R)	BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico, nº48	Pirabeiraba
29	FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R)	Estr. Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba/Área Rural
30	GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U)	R: Passo Fundo, 315	Fátima
31	GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R)	Estr. D. Francisca, km 21	Pirabeiraba
32	HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U)	R: Carina, 95	Jardim Paraíso
33	HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U)	R: Pastor Hans Müller, 102	Glória
34	HERIBERTO HÜLSE (E.M. GOV.) (U)	R: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
35	HERMANN MÜLLER (E.M.) (R)	Estr. Palmeira,nº 4.239	Área Rural/Rio Bonito
36	ESTRADA PALMEIRAS(E.M.)Ext. Hermann Muller	Estr. Palmeiras, 1.700	Área Rural - Rio Bonito
37	HILDA ANNA KRISCH (ENFª) (E.M.)	R: Selma Doering Bruhns, s/n	Jardim Iriú
38	HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R)	Estr. Quiriri, 3.467	Pirabeiraba
39	HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R)	Estr. Alto Quiriri, 6.771	APA/Quiriri/Dist.Pirab.
40	ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U)	R: Dorothóvio Nascimento, 4.723	Área Rural/Cubatão
41	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U)	R: João Ebert, 836	Comasa
42	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA JR. (EM PROF.)(U)	R: João Costa Junior, 1.410	João Costa
43	JOÃO COSTA (E.M.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3900	João Costa
44	JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U)	R: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
45	JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R)	Estr. do Sul - KM 18	Área Rural/Vila Nova
46	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (EM. PREF.) (U)	R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
47	JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U)	R: Imbuia, 55	Comasa

48	JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R)	Estr. Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
49	JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U)	R: Parati, 590	Nova Brasília
50	JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U)	R: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
51	KARIN BARKEMEYER (E.M.PROFª) (U)	R: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
52	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U)	R: Waldemiro José Borges, 3.997	Itinga
53	LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U)	R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriirú
54	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U)	R: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwaldt
55	LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U)	R: Domingos Abílio Miranda	Adhemar Garcia
56	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI(E.M.PROFª) ®	Estr. da Ilha, nº 2.066	Jardim Sofia
57	MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U)	R: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
58	MARIANO COSTA (CAIC PROFª) (U)	Av. Alvino Hansen, nº 1.210	Adhemar Garcia
59	MAX COLIN (E.M. PREF.) (U)	R: Pasteur, 1.079	Iriirú
60	NELSON DE MIRANDA COUTINHO(E.M.) (U)	R:Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
61	NILSON WILSON BENDER (E.M.PREF.) (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas, 89	Paranaguamirim
62	9 DE MARÇO (E.M.) (U)	Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7	Itinga
63	ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U)	R: Boehmerwadt, 1.830	Boehmerwaldt
64	OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
65	OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R)	Estrada Pirabeiraba, 702	Área Rural
66	PAUL HARRIS (E.M.) (U)	R: Catanduva, 50	São Marcos
67	PAULINE PARUCKER (E.M.) (U)	R: Atílio Vinotti, nº 411	Boehmerwaldt
68	PLÁCIDO XAVIER EM (U)	R: Roberto Lehm	Santa Catarina
69	PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U)	R: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
70	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R)	Av. Beira Mar, nº 236	Loc.Morro do Amaral
71	RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R)	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	Área Rural - Cubatão
72	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª) (U)	Av. Júpiter, 839	Jardim Paraíso
73	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U)	R: Alexandre Silva, nº 42	Morro do Meio
74	SADALA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U)	Av.: Evangelista Justino Espíndola,125	Parque Guarani
75	SAUL SANT´ANNA DE OLIVEIRA DIAS (EM. PROF.) (U)	R: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SENHORINHA SOARES (E.M. PROFª) (R)	Estr. do Sul, 6.778	Área Rural/Vila Nova
77	7 DE SETEMBRO (E.M.) (R)	Estr. Bonita, 3.173	Área Rural/Rio Bonito
78	SYLVIO SNIECIKOVSKI (E.M. PROF.) (U)	Avenida Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
79	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (E.M.PROFª) (U)	R: Pavo, s/nº (Lateral da Estr. Timbé)	Jardim Paraíso
80	VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U)	R: Coronel Camacho, 130	Iriirú
81	VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U)	R: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
82	VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROFª) (R)	Estr. dos Morros	Área Rural/Vila Nova
83	VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROFª) (U)	R: Princesa Mafalda, 468	Floresta
84	WITTICH FREITAG (E.M. PREF.) (U)	R: Avenida Miguel Alves Castanha	Aventureiro
85	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROFª) (U)	R: das Cabeleireiras, 101	Costa e Sivla

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CEIs

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
86	ABDON DA SILVEIRA CEI (U)	R: das Azaleias	Paranaguamirim
87	ADHEMAR GARCIA CEI (U)	R: Alvino Hansen, nº 1.226	Adhemar Garcia
88	ADOLFO ARTMANN CEI (U)	R: Caçapava, 95	Bom Retiro
89	ALEGRIA DE VIVER CEI (U)	R: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
90	ALZELIR TERESINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U)	R: Inambú, Esquina Rua Jaó, 650	Costa e Silva
91	AMANDOS FINDER CEI (U)	Rua Augusto Schramm, 52	Jardim Iriirú
92	ARTE E VIDA CEI	R: Willy Schossland, c/Rua dos Peixes s/n	Aventureiro
93	AVENTURAS DE CRIANÇA CEI	R: Pica Pau, 993	Aventureiro
94	BEIJA-FLOR CEI (U)	Rua dos Bancários, 305	Petrópolis
95	BEM-ME-QUER	R:Crater. Esq. Av. Júpiter,nº 42	Jardim Paraíso
96	BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U)	R: Guanabara, 1.062	Guanabara
97	BRANCA DE NEVE CEI (U)	R: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
98	CACHINHOS DE OURO CEI (U)	R: Pastor Georg Bürger, 141	Pirabeiraba/Centro
99	CASTELLO BRANCO CEI (U)	R: Alvino Boldt, 245-COHAB	Aventureiro
100	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U)	R: Santa Catarina, nº 4.027	Profipo

101	CIRANDA CIRANDINHA CEI (U)	R: Canoas, 452 - esq. João Paulo I	Jardim Iririu
102	DOCE INFÂNCIA CEI (U)	R: Bom Retiro, nº 97	Nova Brasília
103	ELIANE KRÜGER CEI (U)	R: Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira,nº749	Boehmerwaldt
104	ESPAÇO DA CRIANÇA	R: Adolpho Willi Júnior/Álvaro Maia, nº 327	Adhemar Garcia
105	ESPAÇO ENCANTADO CEI (U)	Av. Procópio Gomes, 749	Bucarein
106	ESPERANÇA CEI (U)	R: Vicente Celestino, 240	Comasa
107	ESPINHEIROS CEI (U)	R:Agostinho do Santos,nº 568(Caic Espinheiros)	Comasa
108	ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U)	R: Santa Isabel, 152	João Costa
109	FÁTIMA CEI (U)	R. Damásio Mathias de Oliveira,240	Jarivatuba
110	GIRASSOL CEI (U)	R: Vice Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
111	HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U)	R:Pedro Castro Breis, 352	Floresta
112	IRACI SCHMIDLIN CEI (U)	Rua: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
113	ITAUM CEI (U)	R: Botafogo, 148	Itaum
114	IVAN RODRIGUES CEI (U)	R: Xaxim, nº 32	Iririú
115	JARDIM SOFIA CEI	Rua Cuba, 85	Jardim Sofia
116	JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI(U)	R:Abelino Abdon Ferreira, nº 136	Itaum
117	JUAREZ MACHADO CEI (U)	R: Armazém, nº 265	Itaum
118	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA CEI (U)	R: dos Esportistas,nº 510	Itinga
119	JUSTINA ROSA FACHINI CEI	Estrada Lagoinha	Morro do Meio
120	LÍRIO DO CAMPO CEI (U)	R: Fátima, 2.606	Fátima
121	LUIZA MARIA VEIGA CEI	R: Vidal Ramos, 41	Guanabara
122	MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas,nº 111	Paranaguamirim
123	MÁRIO AVANCINI CEI (U)	R: Tuiuti, 1.010	Iririú
124	MEU PEQUENO MUNDO CEI (U)	R: Alwino Hansen, nº 176	Adhemar Garcia
125	MIRACI DERETTI CEI (U)	R: Bento José Flores, nº 25	Espinheiros
126	MIOSÓTIS CEI (U)	R: Miosótis, esquina c/rua Assunção, 1.189	Fátima
127	MONTEIRO LOBATO CEI (U)	R. Rodrigo Luiz Gonçalves, s/n	Paranaguamirim
128	MORRO DO MEIO CEI (U)	R: do Campo, nº 817	Morro do Meio
129	MUNDO AZUL CEI (U)	R: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
130	NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI	R: São Januário, nº 1.499	Aventureiro
131	ODORICO FORTUNATO CEI (U)	R. Constâncio Visentainer, s/nº	Aventureiro
132	PÃO DE MEL CEI	R. Alfredo Wersdoerfer, 357	Panaguamirim
133	PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Júpiter , 903	Jardim Paraíso
134	PARQUE GUARANI CEI	Av.Evangelista Justino Espíndola, nº 25	Parque Guarani
135	PEDACINHO DO CÉU CEI	Rua São Miguel,769	Boa Vista
136	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS CEI (U)	R: Guanabara, 2.575	Fátima
137	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Deputado) CEI	R: São Clemente, 154	Itinga
138	PEQUENA SEREIA CEI (U)	R: Kurt Alvino Monich, nº 172	Costa e Silva
139	PEQUENO PRÍNCIPE CEI	R: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
140	PETER PAN CEI (U)	R: Pastor Hans Müller, 138	Glória
141	PONTE SERRADA CEI (U)	R: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
142	RAIO DE SOL CEI (U)	R: João Miers c/ Stª Edvirges, nº 32	Vila Nova
143	SEMENTINHA CEI (U)	R: Ricardo Karmann, 175	Iririú
144	SIGELFRID POFFO CEI (U)	R: Alvin Passolt, nº 7	Vila Nova
145	SILVIA REGINA CAVALHEIRO CEI (U)	Rua João Medeiros,	Parque Guarani
146	SOL NASCENTE CEI (U)	R: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
147	SONHO DE CRIANÇA CEI (U)	R: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
148	ZÉ CARIOCA CEI (U)	R: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
149	ZILDA ARNS NEUMANN CEI (U)	R: Laranjal	Parque Guarani
UNIDADES ESCOLARES A SEREM INAUGURADAS			
Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
150	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉREO CEI	Rua Cidade Barretos	Ulisses Guimaraes
151	NOVA VILA CEI	Rua Rolando Gruske	Vila Nova
152	PARQUE IMPERADOR CEI	Rua Mafalta Laurindo	Aventureiro

153	MARIA DA GRAÇA CEI	Rua Papa João I	Iriú
154	PADRE ROMA CEI	Rua Treviso	Jarivatuba
155	CATTONI CEI	Rua Inambu	Costa e Silva
156	LAERCIO BENINCA CEI	Rua Laércio Beninca	Vila Nova
157	TRENTINO CEI	Rua Juliano Busarollo	Boehmerwakt
158	COMASA CEI	Rua Rio Negro	Comasa/Boa Vista
159	ESCOLA NOVA	Ainda sem endereço	Paranaguamirim
160	PETROPOLIS CEI	Rua: Guilherme Buch Pereira	Petropolis
161	CUBATÃO CEI	Rua: Paulo Gilson	Cubatão
162	JARDIM PARAISO CEI	Rua: Callisto	Jardim Paraiso
163	ESPINHEIROS - SESI	Rua: Sophia Noack Pereira	Espinheiros

ENTIDADES FILANTRÓPICAS

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
164	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
165	ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
166	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Rouxinol, nº 186	Aventureiro
167	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Deputado Paulo Stuart Writh, 40	Jardim Sofia
168	CEI CANTINHO FELIZ	Rua Francisco Alves, 174	Floresta
169	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
170	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso II
171	CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
172	CEP MANOEL GERMANO MIRANDA	Rua Cerro Azul, nº 888	Nova Brasília
173	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
174	INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliani, 111	Boa Vista
175	CENTRO EDUCACIONAL DOM BOSCO	Rua Sombrio, 15	Saguaçu

Os pontos de entrega relacionados neste documento poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação

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 056/2017.

Item 9 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, subitem 9.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea “j”, 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 “j”, 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 que 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 **Daniela Civinski Nobre, Diretor (a) Executivo (a)**, em 12/05/2017, às 12:43, 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 12/05/2017, às 12:47, 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 **0764693** e o código CRC **B8C3C12B**.

