



## EDITAL SEI Nº 8880795/2021 - SAP.UPR

Joinville, 12 de abril de 2021.

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 049/2021

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

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **UNITÁRIO POR ITEM**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, 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 - Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo IV - Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo V - Minuta do Contrato;

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

Anexo VII - Termo de Referência;

Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo IX - Critérios para Análises das Amostras;

Anexo X - Rotulagem;

Anexo XI - Modelo Ficha de Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios; e

## 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 não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e VII, e nas condições previstas neste Edital.

**1.1.2** - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$ 369.595,12 (trezentos e sessenta e nove mil quinhentos e noventa e cinco reais e doze centavos), fixos e irrevogáveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

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

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

**1.4 - Data e horário para início da entrega de propostas:** 15/04/2021 às 08:30 horas.

**1.5 - Data e horário limites para entrega de propostas e início da sessão pública:** 28/04/2021 até às 08:30 horas.

**1.6 - Modo de disputa:** Aberto, nos termos do art. 31, inciso I e art. 32 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

**1.7 - Término da Sessão Principal:** 10 (dez) minutos após o início da sessão de disputa.

**1.8 - Período Adicional:** A sessão será prorrogada automaticamente e sucessivamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

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

**1.10 - O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br).**

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

## 2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

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

594/2021 - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (235)

794/2021 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (235)

796/2021 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (100)

295/2021 - 0.9001.8.122.1.2.2200.0.339000 (100)

289/2021 - 0.9001.8.333.8.2.2199.0.339000 (100)

284/2021 - 0.9001.8.306.8.2.2198.0.339000 (100)

277/2021 - 0.9001.8.122.1.2.2196.0.339000 (100)

748/2021 - 0.9001.8.244.8.2.2353.0.339000 (100)

281/2021 - 0.9001.8.244.8.2.2197.0.339000 (100)

### **3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

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

#### **3.2 - Não será admitida a participação de proponente:**

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

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

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

**3.2.4** - Cujos diretores, gerentes, sócios, empregados e beneficiários 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** - O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

**4.2** - O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

**4.3** - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do proponente ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**4.4** - O proponente responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

**4.5** - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**4.5.1** - A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar na inabilitação no momento do julgamento.

**4.6** - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações, sob pena de inabilitação/desclassificação:

**4.6.1** - Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, se for o caso;

**4.6.2** - Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

**4.6.3** - Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

**4.6.4** - Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**4.6.5** - Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

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

## **5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

**5.1** - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, observando a data e o horário limite estabelecido no item 01 deste Edital.

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

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

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

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

## **6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO**

**6.1** - Os proponentes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**6.2** - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**6.3** - Os proponentes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais proponente o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

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

**6.5** - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

**6.6** - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do proponente melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**6.6.1** - A ausência do documento "Proposta de Preços" desclassificará a proponente.

## **7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO 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 da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.

**7.3** - 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.

**7.4** - 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/máximo.

**7.5** - O proponente deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**7.5.1** - descrição detalhada do objeto, no que for aplicável;

**7.5.2** - valor unitário e total do item.

**7.5.3** - marca

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

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

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

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

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

## **8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

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

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

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

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

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

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

**8.4.3** - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro.

**8.4.4** - a identificação da marca do objeto ofertado;

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

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

**8.7** - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra

condição não prevista neste Edital.

**8.8** - 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.

## **9 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**9.1** - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.6 do edital.

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

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

**9.3.1** - Só serão aceitos lances, do mesmo proponente, cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

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

**9.3.4** - Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

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

## **10 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**10.1** - Os documentos de habilitação deverão ser enviados **exclusivamente via sistema eletrônico**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, nos termos do disposto no art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/2019, e de forma legível, no sentido de que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro.

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

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

**10.4** - Para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06, o proponente deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos do subitem 4.6 e 4.7 deste edital.

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

**10.6** - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

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

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;
- c) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

- d)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f)** Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
- g)** Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos do subitem 4.6 e 4.7 deste edital;
- h)** 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;
- h.1)** Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;
- h.2)** Para comprovação do requisito previsto na alínea “h”, 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.

**10.6.2 - Se o proponente for Pessoa Jurídica:**

- a)** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- b)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- c)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- d)** Certificado de Regularidade do FGTS;
- e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f)** Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos do subitem 4.6 e 4.7 deste edital;
- g)** Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Recuperação Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do proponente;
- h)** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- h.1)** As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social extraído do próprio Livro Diário, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;
- h.2)** As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibo de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16), preferencialmente vistados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;
- h.3)** O proponente poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);
- h.4)** Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;
- h.5 )** O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social será aceito somente até 30 de abril do ano subseqüente;

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

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

**cujo resultado deverá ser superior a 1,00**

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

**cujo resultado deverá ser superior a 1,00**

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

**cujo resultado deverá ser superior a 1,00**

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

j) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;

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

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

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

**10.6.3 - 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.

**10.6.4 - Os proponentes não cadastrados**, além dos documentos referidos no subitem 10.6, 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.

**10.7 -** 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 6.1 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**10.8 -** Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 10.6 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

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

b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

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.

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

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

**10.10.1** - 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.

## **11 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO**

**11.1** - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

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

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

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

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

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

**11.6** - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme o **subitem 6.1**, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no **item 25** do Edital.

**11.7** - 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.

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

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

**11.9** - Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6 ou 8 deste Edital;
- e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a 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.**

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

**11.11** - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços, marca/modelo ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**11.12** - 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.

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

**11.14** - 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.

**11.15** - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 10.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

**11.15.1** - 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.

## **12 - DAS AMOSTRAS**

**12.1** - **Será convocado pelo Pregoeiro** o proponente classificado e habilitado para o item para apresentar obrigatoriamente 04 (quatro) amostra de cada item, de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações do Anexo VII do Edital, para efeito de controle de qualidade e aprovação.

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

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

**12.4** - As amostras deverão ser entregues no Centro de Abastecimento, situado à Rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC, no horário das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

**12.5** - As amostras deverão estar acompanhadas de Relação de Amostras, contendo o nome da empresa proponente, número do edital, produto, marca, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (conforme modelo constante do Anexo VIII), bem como acompanhados dos documentos relacionados no Anexo VII do Edital.

**12.5.1** - A Relação de Amostras deverá ser apresentada em 02 (duas) vias iguais, as quais serão protocoladas no momento da entrega das amostras, 01 (uma) via ficará com as amostras, e será anexada ao processo licitatório de forma eletrônica, e 01 (uma) via ficará com o fornecedor.

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

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

**12.7.1** - As amostras apresentadas, que não forem consumidas/eliminadas para a realização da análise, poderão ser retiradas pelo proponente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, após a homologação da licitação ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

### **13 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

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

**13.1.1** - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até às 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

**13.2** - 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.

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

**13.4** - 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.

**13.5** - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

#### **13.6 - Do Recurso**

**13.6.1** - Após declarado o vencedor, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer proponente manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**13.6.2** - A falta de manifestação motivada do proponente quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**13.6.3** - Quando será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentarem contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

**13.6.4** - As razões de recursos e contrarrazões deverão ser protocolizadas através do Portal de Compras do Governo Federal - <https://www.gov.br/compras/pt-br/> ou do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

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

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

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

## **14 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**14.1** - Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recurso.

**14.2** - Quando houver recurso, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

**14.3** - A homologação será realizada pela autoridade competente.

## **15 - DO REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1** - 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.

**15.2** - 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.

**15.3** - 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.

**15.4** - 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.

**15.5** - O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Suprimentos.

**15.6** - 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.

**15.7** - 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).**

**15.7.1** - 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.

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

**15.8** - A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual.

## **16 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1** - 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.

**16.2** - 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 proponentes, na ordem de classificação.

## **17 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

## 18 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - 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.

18.2 - 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.

18.3 - 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.

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

18.5 - 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.

## 19 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1 - 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.

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

19.3 - 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.

## 20 - DA CONTRATAÇÃO

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

20.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

20.2.1 - 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).**

**20.2.2** - 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.

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

**20.3** - 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.

**20.3.1** - 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.

**20.4** - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá:

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

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

## **21 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**21.1** - 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.

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

**21.2** - **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.**

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

**21.3** - 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.

**21.3.1** - 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).

**21.3.2** - 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.

**21.3.3** - O termo de responsabilidade terá sua assinatura comparada com o documento apresentado.

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

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

**21.6** - 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.

## **22 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

**22.1** - 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.

**22.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 07 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

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

**22.3** - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à Rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC, no horário das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

## **23 - DA GESTÃO DO CONTRATO**

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

**23.2** - Os ordenadores das despesas serão a **Secretaria de Assistência Social e o Fundo Municipal de Assistência Social**.

## **24 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS**

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

**24.1.1** - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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

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

**24.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

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

## 25 - DAS SANÇÕES

**25.1** - 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.

**25.2** - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou 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 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato ou assinar ata de registro de preços, 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) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

j) fraudar a execução do contrato;

k) falhar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**25.3** - 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.

**25.4** - 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.

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

**25.6** - 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.

## **26 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**26.1** - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), durante o horário de expediente das 08:00 às 14:00 horas, conforme estabelece o art. 23 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

**26.1.1** - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

**26.2** - Os pedidos de vistas acerca da presente licitação para os participantes do processo deverão ser realizados pelo e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br).

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

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

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

**26.4** - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, §1º, da Lei nº 8.666/93.

**26.5** - Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

**26.6** - 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.

**26.7** - 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.

**26.8** - 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.

**26.9** - 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.

**26.10** - 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.

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

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

**26.13** - **Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.**

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

## ANEXO I

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

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

Item	Material	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
01	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	KG	601	8,05	4.838,05
02	<b>Água Mineral natural sem gás.</b> Embalagem: garrafão PET de 5 litros	Unidade	1.171	6,69	7.833,99
03	<b>Amido de Milho.</b> 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 a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten.	KG	376	3,39	1.274,64
04	<b>Arroz Integral</b> Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.	Quilograma	80	4,32	345,60
05	<b>Arroz Parboilizado Tipo I</b> Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.	Quilograma	230	3,96	910,80
06	<b>Azeite de Oliva extra virgem</b> , obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%	Litro	16	25,60	409,60
07	<b>Biscoito Doce Integral.</b> 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	Quilograma	698	16,25	11.342,50

	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.				
08	<b>Biscoito Doce</b> tipo Maria Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten.	Quilograma	954	13,09	12.487,86
09	<b>Biscoito Salgado</b> com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. 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. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).	Quilograma	667	11,63	7.757,21
10	<b>Biscoito salgado integral</b> 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).	Quilograma	667	15,53	10.358,51
11	<b>Biscoito sequilho</b> Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten.	Quilograma	610	24,30	14.823,00
12	<b>Bombom de chocolate</b> com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal, emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten.	Quilograma	215	36,57	7.862,55
13	<b>Canela em pó</b> 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 esculo ou marron claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	32	50,00	1.600,00
14	<b>Canjica.</b> 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	129	6,25	806,25
15	<b>Cereal de Milho.</b> Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e açúcar na massa. Não poderá ter açúcar de cobertura. Poderá conter malte ou extrato de malte e bicarbonato. Poderá ter antioxidante tocoferol ou vitamina E. Deverá ser crocante. NÃO PODERÁ conter antioxidante TBH ou TBHQ. Não poderá conter corantes artificiais.	KG	751	17,42	13.082,42
16	<b>Chá de camomila</b> Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glutén	Quilograma	24	300,00	7.200,00
17	<b>Coco ralado</b> úmido e adoçado	Quilograma	58	38,00	2.204,00
18	<b>Colorau.</b> 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	37	6,99	258,63
19	<b>Cominho</b> moído em pó	Quilograma	16	45,00	720,00
20	<b>Creme de leite</b> UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado.	Quilograma	213	14,77	3.146,01
21	<b>Cúrcuma em pó</b> 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,	Quilograma	17	50,00	850,00

21	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	17	50,00	850,00
22	<b>Doce de frutas</b> sabor uva Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten.	Quilograma	196	8,00	1.568,00
23	<b>Doce de frutas</b> sabor morango Ingredientes: polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém gluten.	Quilograma	206	8,00	1.648,00
24	<b>Doce De Leite</b> Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.	Quilograma	248	13,06	3.238,88
25	<b>Ervilha em conserva.</b> Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal	Quilograma	231	12,70	2.933,70
26	<b>Extrato de Tomate</b> 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	225	6,24	1.404,00
27	<b>Farelo de aveia</b> Características Técnicas: Produto extraído da aveia. 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, fermentação, bolor, coloração escura, odor não característico, misturas e peso insatisfatório.	Quilograma	147	19,00	2.793,00
28	<b>Farinha De Mandioca</b> Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. 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 em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg.	Quilograma	24	4,26	102,24
29	<b>Farinha De Trigo</b> 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	4.375	2,84	12.425,00
30	<b>Farinha de Trigo Integral.</b> 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	177	4,48	792,96
31	<b>Feijão Carioca</b> 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	150	7,90	1.185,00
32	<b>Feijão Preto</b> 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	Quilograma	450	7,00	3.150,00

	cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.				
33	<b>Fermento biológico</b> 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.	Quilograma	198	27,87	5.518,26
34	<b>Fermento químico</b> Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, 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.	Quilograma	129	20,00	2.580,00
35	<b>Farinha de milho</b> (fubá), moagem fina, enriquecida com ferro e ácido fólico	Quilograma	510	3,64	1.856,40
36	<b>Leite condensado</b> Ingredientes: leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten.	Quilograma	434	7,55	3.276,70
37	<b>Leite Desnatado Longa Vida</b> Características Técnicas: Leite desnatado, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten.	Litro	1.152	4,27	4.919,04
38	<b>Leite em pó integral</b> instantâneo e vitaminado Ingredientes: leite integral, vitaminas A,C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja.	Quilograma	890	26,86	23.905,40
39	<b>Leite Integral Longa Vida</b> 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.	Litro	9.850	3,68	36.248,00
40	<b>Lentilha.</b> 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.	KG	76	11,81	897,56
41	<b>Linhaça.</b> Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas).	Quilograma	47	41,63	1.956,61
42	<b>Macarrão integral</b> tipo espaguete Ingredientes: sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glutén.	Quilograma	200	8,70	1.740,00
43	<b>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ.</b> Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifoldado	Quilograma	30	10,00	300,00
44	<b>Macarrão</b> parafuso Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém glúten.	Quilograma	150	7,48	1.122,00
45	<b>Macarrão</b> tipo espaguete Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro a ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém gluten.	Quilograma	150	7,64	1.146,00
46	<b>Maionese</b> Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes.	Quilograma	398	7,29	2.901,42
47	<b>Mel De Abelha</b> 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:	Quilograma	202	20,08	11.671,16

47	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	272	59,70	11.074,10
48	<b>Milho de Pipoca.</b> Características: Classe amarelo, tipo 1.	KG	280	5,03	1.408,40
49	<b>Milho verde em conserva.</b> Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal	Quilograma	253	9,50	2.403,50
50	<b>Óleo de girassol</b> 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	1.560	7,98	12.448,80
51	<b>ORÉGANO:</b> 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	17	42,34	719,78
52	<b>Sal refinado iodado</b> 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 antiulectante 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	282	1,50	423,00
53	<b>Sardinha Em óleo.</b> 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.	Quilograma	422	19,48	8.220,56
54	<b>Suco de Abacaxi Integral.</b> Características técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	2.142	12,67	27.139,14
55	<b>Suco De Maracujá</b> Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, 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 ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água).	Litro	1.770	12,42	21.983,40
56	<b>Suco de Uva Integral.</b> 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.	Litro	3.427	12,83	43.968,41
57	<b>Torrada Integral</b> Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral, açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem contendo entre 140 e 160g. Contém gluten	Unidade	1.443	6,30	9.090,90
58	<b>Vinagre de álcool</b> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml	Litro	216	1,83	395,28

**Observação: As descrições do objeto devem ser observadas 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	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
<b>Valor Total</b>						

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

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

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

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

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

### ANEXO III

#### 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 ....., inscrita no CNPJ nº ....., estabelecida na Rua ..... nº..... Bairro ....., na cidade de ....., forneceu a esta empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., estabelecida na Rua ..... nº..... Bairro ....., na cidade de ....., os itens conforme segue:

Descrição do material:

Quantidade fornecida:

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

Local e Data:

Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa

Cargo/Função

### ANEXO IV

#### 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. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 049/2021**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxxxxx

CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxxx/xx

Endereço: xxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxx

Estado: xx

CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx

Email: xxxxxx

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

## **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS**

**2.1** - A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.

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

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

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

**3.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 07 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

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

**3.3** - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à Rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC, no horário das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

## **CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

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

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

**4.2.1** - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

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

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

**4.3** - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será

observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

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

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

**4.5** - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

**4.5.1** - Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

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

## **CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO**

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

**5.1.1** - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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

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

**5.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

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

## **CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

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

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

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES**

**7.1** - As sanções 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 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**II - Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou 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 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

**a)** recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato ou assinar ata de registro de preços, 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)** causar o atraso na execução do objeto;

**f)** não manter a proposta;

**g)** desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

**j)** fraudar a execução do contrato;

**k)** faltar na execução do contrato;

**l)** declarar informações falsas;

**m)** 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 V**

#### **MINUTA DO CONTRATO**

#### **TERMO DE CONTRATO N° XXX/2021**

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10 e o **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 049/2021**, 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 10.024, de 20 de setembro de 2019, 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 não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, conforme descrição abaixo:

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - Forma de Fornecimento**

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

**2.2** - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 049/2021** e à proposta da **CONTRATADA**.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA - Preço**

**3.1** - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,00 (valor por extenso), sendo o mesmo fixo e irrevogável.

#### **CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento**

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

**4.1.1** - O **CONTRATANTE** responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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

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

**4.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

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

### **CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto**

**5.1** - A vigência do contrato será até 31 de dezembro do ano correspondente, contados a partir da assinatura do contrato.

**5.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

**5.3** - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à Rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC, no horário das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

### **CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas**

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

594/2021 - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (235)

794/2021 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (235)

796/2021 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (100)

295/2021 - 0.9001.8.122.1.2.2200.0.339000 (100)

289/2021 - 0.9001.8.333.8.2.2199.0.339000 (100)

284/2021 - 0.9001.8.306.8.2.2198.0.339000 (100)

277/2021 - 0.9001.8.122.1.2.2196.0.339000 (100)

748/2021 - 0.9001.8.244.8.2.2353.0.339000 (100)

281/2021 - 0.9001.8.244.8.2.2197.0.339000 (100)

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

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

**7.2** - Os ordenadores das despesas serão a **Secretaria de Assistência Social** e o **Fundo Municipal de**

## **Assistência Social.**

### **CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização**

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

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

### **CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE**

**9.1** - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

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

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

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

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

**9.6** - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e 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 049/2021** 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** - Cumprir todas as obrigações, especificações técnicas e condições de garantia dispostas no **Anexo VII - Termo de Referência** do Edital.

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

## **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 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou 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 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato ou assinar ata de registro de preços, 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) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

j) fraudar a execução do contrato;

k) faltar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) 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 consequências previstas na cláusula décima-primeira;

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Legislação Aplicável**

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

a) Lei nº 10.520/02;

b) Lei nº 8.666/93;

c) Lei Complementar nº 123/06;

d) Decreto nº 10.024/19;

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;

- l) Lei Municipal nº 8.776/19; e  
m) 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 VI**

#### **MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)**

**Número:**

**Emissão:**

**Objeto:**

**Complemento:** OBSERVAÇÕES: 1) Emitir nota fiscal em nome de: **MUNICÍPIO DE JOINVILLE** – Secretaria de Assistência Social, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, e o Fundo Municipal de Assistência Social, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01. 2) Advertimos que o não cumprimentos das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital. 3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação Pregão Eletrônico nº 049/2021, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos proponentes vencedores e que deram suporte ao julgamento da licitação.

**Órgão Orçam.:**

**Ação:**

**Un. Orçam.:**

**Despesa:**

**Função:**

**Elemento:**

**Subfunção:**

**Detalhamento:**

**Programa:**

**Fonte de recurso:**

**Licitação:**

**Modalidade:**

**Finalidade:**

**Ata de reg. de preço:**

**Pré-empenho:**

**Empenho:**

**Fornecedor:**

**CPF/CNPJ:**

**Endereço:**

**CEP:**

**Fone:**

**Cidade:**

**E-mail:**

**Banco:**

**Agência:**

**C/C:**

**Tipo de entrega:**

**Prazo de entrega:**

**Local de entrega:**

**Pagamento:**

**Programação financeira**

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

**Fica autorizado o fornecimento dos itens abaixo discriminados:**

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

**Valor desta autorização:**

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

**ANEXO VII**

**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N° 7783325/2020 - SAS.UAF**

**1-Objeto para a contratação:**

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

**2-Especificações técnicas:**

**GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS: ENTREGA MENSAL**

Item	Descrição do produto	Unid. Medida	Quantidade
1	Achocolatado em Pó. Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten ou traços de gluten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	601,00
2	Água mineral natural sem gás. Embalagem: Garrafão PET de 5 litros. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses	unidade	1.171,00
3	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 a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas com peso líquido de 500g. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano	quilograma	376,00
4	Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	80,00

5	Arroz Parboilizado Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	230,00
6	Azeite de oliva extra virgem. Obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%. Embalagem: Vidro de coloração escura ou latas, contendo 500ml. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	litro	16,00
7	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: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	698,00
8	Biscoito doce tipo maria. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	954,00
9	Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. 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. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. 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 250g 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 6 meses.	quilograma	667,00
10	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 intacta 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.	quilograma	667,00
11	Biscoito Sequilho. Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten. Embalagem: multifolhada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	610,00
12	Bombom de chocolate. Com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1Kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	quilograma	215,00
13	Canela em pó - 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 marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em tubo plástico contendo 30g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	32,00

14	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. Embalagem: Deve estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de 500g . Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	129,00
15	Cereal de Milho. Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e açúcar na massa. Não poderá ter açúcar de cobertura. Poderá conter malte ou extrato de malte e bicarbonato. Poderá ter antioxidante tocoferol ou vitamina E. Deverá ser crocante. NÃO PODERÁ conter antioxidante TBH ou TBHQ. Não poderá conter corantes artificiais. Embalagem primária: Embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo até 500g. A Embalagem deve assegurar a integridade do cereal. A embalagem primária poderá ser revestida por caixas de papelão litografadas de até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	751,00
16	Chá de camomila. Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten Embalagem: acondicionada em caixa contendo 15g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses	quilograma	24,00
17	Coco ralado úmido e adoçado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido 50g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	58,00
18	Colorau. 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. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de até 100g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	quilograma	37,00
19	Cominho moído em pó. Embalagem: Deve estar intacta. Acondiciona em tubo plástico contendo 40g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	16,00
20	Creme de leite UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem tetra-pack contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	213,00
21	Cúrcuma em pó. Característica Técnica: Condimento vegetal simples constituído pelo rizoma de cúrcuma doméstica e/ou cúrcuma longa. 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. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET resistentes de até 50g. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	quilograma	17,00
22	Doce de frutas sabor uva. Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	196,00
23	Doce de frutas sabor morango. Ingredientes: Polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	206,00
24	Doce de Leite – Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	248,00
25	Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 315g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com pelo líquido de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	quilograma	231,00
26	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: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic com peso líquido de até 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	quilograma	225,00
27	Farelo de aveia. Características Técnicas: Produto extraído da aveia. 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, fermentação, bolor, coloração escura, odor	quilograma	147,00

27	não característico, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deverá estar intacta, acondicionado em caixa ou embalagem plástica multifolhada de até 500g. Prazo de validade: Mínimo 6 meses.	quilograma	147,00
28	Farinha De Mandioca. Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. 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 em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	24,00
29	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 são 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 e bem vedado, contendo 5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	4.375,00
30	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 ou papelão bem vedado, contendo 1 quilograma. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	177,00
31	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. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	150,00
32	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. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	450,00
33	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 poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, embalados a vácuo com peso de 125g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	198,00
34	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 poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou plástico de 100g . Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	quilograma	129,00
35	Farinha de milho (fubá) moagem fina, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: deverá estar intacta, acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada, contendo até 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	510,00
36	Leite condensado. Ingredientes: Leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento ou tetrapack Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	434,00
37	Leite desnatado longa vida. Características Técnicas: Leite desnatado, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, tetrapack	litro	1152,00

	contendo 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.		
38	Leite em pó integral instantâneo e vitaminado. Ingredientes: leite integral, vitaminas A, C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: acondicionada em embalagem de flandres (lata) ou embalagem flexível de poliéster metalizado (sache) contendo 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	890,00
39	Leite Integral Longa Vida - Características Técnicas: Leite integral, líquido, 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 deverá apresentar sinais de sujeira, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: mínimo de 3 meses	litro	9.850,00
40	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. Embalagem: Pacotes, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	quilograma	76,00
41	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). Embalagem em polietileno resistente e transparente contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	quilograma	47,00
42	Macarrão integral tipo espaguete. Ingredientes: sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glúten.. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	200,00
43	Macarrão parafuso de arroz. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifoldado contendo 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses	quilograma	30,00
44	Macarrão parafuso. Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	150,00
45	Macarrão tipo espaguete. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro a ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém glúten. Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	150,00
46	Maionese, Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada potes plásticos vedados peso líquido 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	398,00
47	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. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses	quilograma	292,00
48	Milho de Pipoca. Características: Classe amarelo, tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	280,00
49	Milho verde em conserva. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com peso líquido drenado de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	quilograma	253,00
	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		

50	conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica contendo 900ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	litro	1.560,00
51	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 de até 100g Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	17,00
52	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 antiulectante 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, micro-organismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	quilograma	282,00
53	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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido 130g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	quilograma	422,00
54	Suco de Abacaxi Integral. Características Técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionado em embalagens longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500ml de suco de abacaxi. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água). Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	litro	2.142,00
55	Suco De Maracujá. Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, 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 ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	litro	1.770,00
56	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 embalagem longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes com capacidade de até 1500ml de suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco de uva para três partes de água). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	litro	3.427,00
57	Torrada Integral. Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral, açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem: contendo entre 140g e 160g. Contém glúten. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	unidade	1.443,00
58	Vinagre de álcool. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	litro	216,00

### 3-Condições de garantia:

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

e oito) horas após a entrega;

3.2) 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);

3.3) 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);**

#### **4-Prazo de entrega e forma de entrega:**

4.1) As entregas do objeto do presente termo de referência, deverão ser parceladas e respeitar a periodicidade (mensal);

4.2) O prazo das entregas será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

#### **4.3) Condições de entrega - transporte produtos:**

4.3.1) A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pelo Centro de Abastecimento da SAS;

4.3.2) Os itens a serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Abastecimento da SAS, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento;

4.3.3) Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 48 horas após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;

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

4.3.5) Fica terminantemente proibida a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, sem rótulo;

#### **5-Local de entrega e horário de entrega:**

5.1) As entregas deverão ser feitas no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social;

5.2) Local: Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC;

5.3) Horário: das 08:00 as 12:00 horas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item, de acordo com as especificações técnicas do presente termo de referência para análise, conforme item 6.1 - Critérios de Análise do presente termo de referência, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

#### **6.1-Critérios de Análise (quando for o caso):**

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

6.1.2) As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Centro de Abastecimento, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

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

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

6.1.6) As amostras deverão estar acompanhadas de:

6.1.6.1) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa, conforme Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras (documento SEI nº 6564691)

6.1.6.2) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

6.1.6.3) Alvará sanitário vigente do fabricante, observadas as disposições da RDC 240 de 26/07/2018 ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SIE ou SIM conforme o caso.

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

6.1.8) As amostras deverão ser entregues com prazo de validade mínimo de um mês, a contar pela data da entrega;

6.1.9) As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os Anexos VIII, IX, X e XI do Edital, (documentos SEI 6564691, 6564692, 6564695, 6564698), com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

6.1.10) As amostras dos produtos ficarão em poder do Centro de Abastecimento da SAS até a homologação do processo;

6.1.11) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo XI (documento SEI nº 6564698);

6.1.12) As amostras apresentadas, que não forem consumidas/eliminadas para a realização da análise, poderão ser retiradas pelo proponente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, após a homologação da licitação ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, caberá à Secretaria requisitante, dar a destinação que entender conveniente para as amostras que não forem retiradas nas condições estabelecidas.

## **6.2-Função Técnica:**

A análise das amostras dos produtos, será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social.

## **7-Gestor do contrato:**

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

## **8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:**

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

8.2) Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, no local informado, conforme item 5 do presente termo de referência;

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

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

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

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

8.7) Efetuar a substituição dos produtos do presente processo, entregues em desacordo com as especificações, em até 48 horas a contar da notificação, quando constatada a impossibilidade de utilização dos mesmos por conter substâncias estranhas ou impurezas no seu conteúdo, por alterações nas características sensoriais, por falta de higiene das embalagens, quando forem detectadas embalagens violadas ou qualquer outra irregularidade;

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

8.8.1) Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no Anexo XII (documento SEI nº 6564700);

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

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

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

8.8.5) O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Administração e Finanças da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

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

### **9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

9.1) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

9.2) Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

9.3) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Abastecimento da SAS, quando da entrega;

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

9.5) Efetuar os pagamentos à contratada;

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

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

### **10-Condições Gerais (se houver):**

10.1) 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;

10.2) 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 N° 6564691/2020 - SAS.UAF**

**MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS**

**PREGÃO N° 049/2021**

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

Ao

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

Local e data

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

\*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

**ANEXO IX**

**ANEXO SEI N° 6564692/2020 - SAS.UAF**

**CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS**

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

- Portaria N° 248, de 17 de Julho de 2008, INMETRO
- Resolução N° 27, de 06 de Agosto de 2010, ANVISA
- Portaria N° 19, de 07 de Março de 1997, INMETRO

E conforme Anexo X - Rotulagem (documento SEI nº 2388961)

<b>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS</b>	
<b>1</b>	<p><b>ACHOCOLATADO EMPÓ</b>  Resolução – RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
<b>2</b>	<p><b>ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS</b>  RDC nº 173, de 15 de Setembro de 2006, ANVISA  RDC nº 274, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA  Portaria MME nº 470, de 24 de Novembro de 1999, DMPM  Portaria nº 387, de 19 de Setembro de 2008, DMPM  (Portaria nº 128, de 25 de Março de 2011, altera o Art. 5º da Portaria acima citada)  Portaria 67 de 14/02/2014 MME</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
<b>3</b>	<p><b>AMIDO DE MILHO</b>  RDC 163 de 17/08/2006 ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b>  Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA</p>

4	<p>RDC 263 de 22/09/2005 ANVISA / MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
5	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b></p> <p>RDC 263 de 22/09/2005 ANVISA / MS</p> <p>Instrução Normativa Nº 6, de 16 de Fevereiro de 2009, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
6	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b></p> <p>Resolução - RDC Nº. 270, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
7	<p><b>BISCOITO DOCE INTEGRAL</b></p> <p>Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p>Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS</p> <p>Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS</p> <p>RDC 383 de 09/08/1999 ANVISA /MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b></p>

8	<p>Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS  Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA  Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
9	<p><b>BISCOITO SALGADO COM GERGELIM</b></p> <p>Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS  Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA  Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  Resolução - RDC Nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
10	<p><b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b></p> <p>Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS  Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA  Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e</li> <li>· conforme edital</li> </ul>
11	<p><b>BISCOITO SEQUILHO</b></p> <p>Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS  Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA  Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
12	<p><b>BOMBOM DE CHOCOLATE</b> RDC nº 265, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
13	<p><b>CANELA EMPÓ</b> Resolução - RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
14	<p><b>CANJICA</b> Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
15	<p><b>CEREAL DE MILHO</b> Resolução - RDC nº 263 de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
	<p><b>CHÁ DE CAMOMILA</b> RDC nº 277, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA RDC nº 181, 03 de Outubro de 2006, ANVISA</p>

16	<p>RDC nº 219, de 22 de Dezembro de 2006, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
17	<p><b>CÓCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO.</b></p> <p>Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
18	<p><b>COLORAU</b></p> <p>RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
19	<p><b>COMINHO MOIDO EM PÓ</b></p> <p>Resolução - RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
20	<p><b>CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL</b></p> <p>Portaria Nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
21	<p><b>CÚRCUMA EMPÓ</b> RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
22	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</b> Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
23	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO</b> Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
24	<p><b>DOCE DE LEITE</b> Portaria nº 354 de 04 de setembro de 1997 – Ministério da Agricultura</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
	<p><b>ERVILHA EM CONSERVA</b> Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> </ul>

25	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
26	<p><b>EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO</b> Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
27	<p><b>FARELO DE AVEIA</b> Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
28	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Resolução RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa nº 52, de 08 de Novembro de 2011, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>FARINHA DE TRIGO</b> Resolução – RDC nº 313 de 09/12/2004, ANVISA Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> </ul>

29	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
30	<p><b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b>  Resolução – RDC nº 313 de 09/12/2004, ANVISA  Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
31	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b>  IN 12/2008 de 31/03/2008 – MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
32	<p><b>FEIJÃO PRETO</b>  Instrução Normativa Nº 12, de 28 de Março de 2008, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO</b></p>

33	<p>Portaria nº 540, de 27 de Outubro de 1997, SVS/MS Resolução CNNPA nº 38, de 12 de Outubro de 1977</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
34	<p><b>FERMENTO QUÍMICO</b></p> <p>Portaria nº 540, de 27 de Outubro de 1997, SVS/MS Resolução CNNPA nº 38, de 12 de Outubro de 1977</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
35	<p><b>FARINHA DE MILHO – FUBÁ</b></p> <p>Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
36	<p><b>LEITE CONDENSADO</b></p> <p>Instrução Normativa nº 68, de 12 de Dezembro de 2006, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
	<p><b>LEITE DESNATADO LONGA VIDA</b></p> <p>Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA Portaria nº 370 de 04 de setembro de 1997/MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> </ul>

37	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
38	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO</b>  Portaria nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA  Portaria nº 370, de 04 de Setembro de 1997, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b>  Aparência  Textura  Cor  Odor  Sabor  Consistência</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b>  Facilidade de preparo/Diluição  Rendimento</p>
39	<p><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b>  Portaria nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA  Portaria nº 370, de 04 de Setembro de 1997, MAPA  Instrução Normativa nº 22, de 24 de Novembro de 2005, CIDASC</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
40	<p><b>LENTILHA</b>  Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993, MAPA  Resolução - RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>LINHAÇA</b>  Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> </ul>

41	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
42	<p><b>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL</b> Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
43	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ</b> Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
44	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b> Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> </ul>

45	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
46	<p><b>MAIONESE</b> Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
47	<p><b>MEL</b> Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
48	<p><b>MILHO DE PIPOCA</b> Instrução Normativa nº 60, de 22 de Dezembro de 2011, MAPA Instrução Normativa nº 04, de 26 de Fevereiro de 2014, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
49	<p><b>MILHO VERDE EN CONSERVA</b> Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução - RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
50	<p><b>ÓLEO DE GIRASSOL</b> Resolução - RDC nº 270 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
51	<p><b>ORÉGANO</b> Resolução - RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
52	<p><b>SAL REFINADO E IODADO</b> Resolução – RDC nº 215, de 1º de Agosto de 2002) Lei nº 6150, de 03 de Dezembro de 1974, ANVISA/MS Decreto nº 75.697, de 06 de Maio de 1975, ANVISA/MS Resolução – RDC nº 23, de 24 de Abril de 2013, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
53	<p><b>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
54	<p><b>SUCO DE ABACAXI</b>  Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA  Decreto nº 6871, de 04 de Junho de 2009  Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
55	<p><b>SUCO DE MARACUJÁ</b>  Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA  Decreto nº 6871, de 04 de Junho de 2009  Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
56	<p><b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b>  Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA  Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
57	<p><b>TORRADA INTEGRAL</b>  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>
58	<p><b>VINAGRE DE ALCOOL</b> Decreto Nº 6.871, de 04 de Junho de 2009 Instrução Normativa nº 5, de 31 de Março de 2000, MAPA Instrução normativa nº 6, de 03 de Abril de 2012, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação vigente</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· validade visível e conforme edital</li> </ul>

## ANEXO X

### ANEXO SEI Nº 6564695/2020 - SAS.UAF

#### 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, dispendo 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) licenciados 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 (alteradas pela RDC 123 de 13/05/2004) 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 vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- nome ou razão social e endereço do fabricante;

- identificação da origem;
- peso total (ou conteúdo líquido / conteúdo drenado), com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença ou ausência de glúten na formulação;
- instruções sobre preparo ou uso do alimento, quando necessário;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção, quando necessário;
- condições de armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com **Resolução** - RDC 240 de 26/07/2018 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 Legislação mínima para rótulo de alimentos

- Resolução - RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS
- lei 10.674, de 16/05/2003, ANVISA/MS
- RDC 123 de 13/05/2004, ANVISA/MS
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de Novembro de 2005, CIDASC
- RDC 163 de 17/08/2006, 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 XI**

**ANEXO SEI Nº 6564698/2020 - SAS.UAF**

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

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

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

### **AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

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

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

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

#### **Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)**

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

### **PARECER TÉCNICO**

( ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

## ANEXO XII

### ANEXO SEI N° 6564700/2020 - SAS.UAF

#### ANÁLISES LABORATORIAIS

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

- RDC 42 de 29 de agosto de 2013 ANVISA/MS
- Resolução RDC n° 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA
- Resolução RDC n° 14, de 28 de março de 2014, ANVISA/MS

Item	Descrição
1	<p><b>ACHOCOLATADO EMPÓ</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b>                      Aparência                      Textura                      Cor                      Odor                      Sabor                      Consistência</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica                      Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C                      Salmonella sp                      Bacillus Cereus</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b>                      Embalagem íntegra                      Rotulagem conforme legislação                      Peso conforme rotulagem                      Data de fabricação e validade visível                      Fabricação e validade conforme edital</p>
2	<p><b>ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS</b></p> <p>Resolução RDC n° 275 de 23 de setembro de 2005, ANVISA/MS                      RDC 138 de 08/02/2017 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b>                      · Aparência                      · Cor                      · Odor                      · Sabor                      · Textura/Consistência</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> pH, minerais</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica                      Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes totais                      E. coli</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b>                      · Embalagem íntegra                      · Rotulagem conforme legislação                      · Peso conforme rotulagem                      · Data de fabricação e validade visível                      · Fabricação e validade conforme edital</p>
3	<p><b>AMIDO DE MILHO</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b>                      · Aparência                      · Cor                      · Odor                      · Sabor                      · Textura/Consistência                      · Cocção/Rendimento</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica                      Matéria Microscópica</p>

	<p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
4	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b> Resolução RDC nº 138 de 08 de fevereiro de 2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
5	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b> Resolução RDC nº 138 de 08 de fevereiro de 2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
6	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b> Resolução RDC Nº 270, de 22 de setembro de 2005, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

7	<p><b>BISCOITO DOCE INTEGRAL</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
8	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Fabricação e validade conforme edital Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível</p>
9	<p><b>BISCOITO SALGADO COM GERGELIM</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência</p> <p><b>· Cocção/Rendimento</b></p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococos Aureus Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · <b>Fabricação e validade conforme edital</b></p>
	<p><b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor</p>

10	<p>Odor Sabor Consistência</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
11	<p><b>BISCOITO SEQUILHO</b> Resolução RDC nº 138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível <b>Fabricação e validade conforme edital</b></p>
12	<p><b>BOMBOM DE CHOCOLATE</b> Resolução RDC nº 138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
13	<p><b>CANELA EMPÓ</b> Resolução RDC nº 138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p>

	<p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
14	<p><b>CANJICA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p><b>MICOTOXINAS:</b> Fumonisininas (B1 + B2), Zearalenona</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
15	<p><b>CEREAL DE MILHO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor <b>Consistência</b></p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível <b>Fabricação e validade conforme edital</b></p>
16	<p><b>CHÁ DE CAMOMILA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
17	<p><b>COCO RALADO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
18	<p><b>COLORAU</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> </ul> <p><b>Consistência</b></p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· <b>Fabricação e validade conforme edital</b></li> </ul>
19	<p><b>COMINHO MOIDO EMPÓ</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p>

20	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
21	<p><b>CÚRCUMA EMPÓ</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> </ul> <p><b>Consistência</b></p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· <b>Fabricação e validade conforme edital</b></li> </ul>
22	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul>

23	<p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
24	<p><b>DOCE DE LEITE</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
25	<p><b>ERVILHA EM CONSERVA</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>Clostridium sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embalagem íntegra</li> <li>Rotulagem conforme legislação</li> <li>Peso conforme rotulagem</li> <li>Data de fabricação e validade visível</li> <li>Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
26	<p><b>EXTRATO DE TOMATE</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embalagem íntegra</li> <li>Rotulagem conforme legislação</li> <li>Peso conforme rotulagem</li> <li>Data de fabricação e validade visível</li> <li>Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

27	<p><b>FARELO DE AVEIA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor <b>Consistência</b></p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp Baciulus Cereus Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · <b>Fabricação e validade conforme edital</b></p>
28	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacilus Cereus Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
29	<p><b>FARINHA DE TRIGO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacilus Cereus Samonellas sp</p> <p><b>MICOTOXINAS:</b> Aflotoxinas <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível</p>

	Fabricação e validade conforme edital
30	<p><b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp</p> <p><b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
31	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017</p> <p><b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
32	<p><b>FEIJÃO PRETO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017</p> <p><b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência</p>

33	<p>Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 45°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
34	<p><b>FERMENTO QUÍMICO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA <b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 45°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
35	<p><b>FARINHA DE MILHO – FUBÁ</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA <b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>LEITE CONDENSADO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA <b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor</p>

36	<p>Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito <b>MICOTOXINAS:</b> Aflotoxina M1 <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
37	<p><b>LEITE DESNATADO LONGA VIDA</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017 <b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito <b>MICOTOXINAS:</b> Aflotoxina <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
38	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> IN nº 9, de 21 de fevereiro de 2017, MAPA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017 Resolução RDC nº 53 de 02 de outubro de 2012, ANVISA <b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor <b>Consistência</b> <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> <b>Bacillus Cereus</b> Coliformes a 45°C Stafilococos coagulase positiva Salmonella Micotoxinas <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b> Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS <b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura</p>

39	<p>Cor  Odor  Sabor  Textura/Consistência  Cocção/Rendimento  <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica  <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C  Staphylococcus Aureus  Clostridium sulfito  <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxina M1  <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b>  Embalagem íntegra  Rotulagem conforme legislação  Peso conforme rotulagem  Data de fabricação e validade visível  Fabricação e validade conforme edital</p>
40	<p><b>LENTILHA</b>  Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS  <b>SENSORIAL:</b>  Aparência  Textura  Cor  Odor  Sabor  Consistência  <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade  <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica  <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)  <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b>  Embalagem íntegra  Rotulagem conforme legislação  Peso conforme rotulagem  Data de fabricação e validade visível  Fabricação e validade conforme edital</p>
41	<p><b>LINHAÇA</b>  <b>SENSORIAL:</b>  · Aparência  · Cor  · Odor  · Sabor  · Textura/Consistência  · Cocção/Rendimento  <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica  <b>MICROBIOLOGIA:</b> <i>Bacillus cereus</i> sp  Coliformes a 45°C  <i>Samonellas</i> sp/25g  <b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b>  · Embalagem íntegra  · Rotulagem conforme legislação  · Peso conforme rotulagem  · Data de fabricação e validade visível  · Fabricação e validade conforme edital</p>
42	<p><b>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL</b>  Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS  <b>SENSORIAL:</b>  · Aparência  · Cor  · Odor  · Sabor  · Textura/Consistência  · <b>Cocção/Rendimento</b>  <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica  <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</p>

	<p>Bacillus Cereus Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· <b>Fabricação e validade conforme edital</b></li> </ul>
43	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 35°C</p>
44	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp Estafilococos coagulase positiva</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
45	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp Estafilococos coagulase positiva</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
46	<p><b>MAIONESE</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Samonellas sp/25g</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
47	<p><b>MEL</b></p> <p>Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embalagem íntegra</li> <li>Rotulagem conforme legislação</li> <li>Peso conforme rotulagem</li> <li>Data de fabricação e validade visível</li> <li>Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
48	<p><b>MILHO DE PIPOCA</b></p> <p>Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> <li>Consistência</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embalagem íntegra</li> <li>Rotulagem conforme legislação</li> <li>Peso conforme rotulagem</li> <li>Data de fabricação e validade visível</li> <li>Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparência</li> <li>Textura</li> <li>Cor</li> <li>Odor</li> <li>Sabor</li> </ul>

49	<p>Consistência</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
50	<p><b>ÓLEO DE GIRASSOL</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
51	<p><b>ORÉGANO</b> Resolução - RDC nº 138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus cereus sp</p> <p><b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
52	<p><b>SAL REFINADO – IODADO</b> Resolução RDC nº 23, de 22 de abril de 2013, ANVISA/MS Resolução - RDC 60 de 29/06/2000 Resolução - RDC 138 de 08/02/2017</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem</p>

	Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
53	<p><b>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b></p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus Clostridium sulfito Samonella sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
54	<p><b>SUCO DE ABACAXI</b> Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · <b>Cocção/Rendimento</b></p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível <b>Fabricação e validade conforme edital</b></p>
55	<p><b>SUCO DE MARACUJÁ</b> Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p><b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 Resolução - RDC 138 de 08/02/2017</p> <p><b>SENSORIAL:</b> Aparência</p>

56	<p>Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 35°C Micotoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
57	<p><b>TORRADA INTEGRAL</b> <b>SENSORIAL:</b> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
58	<p><b>VINAGRE DE ALCOOL</b> Instrução Normativa n° 5, de 31 de Março de 2000, MAPA Resolução - RDC 138 de 08/02/2017 <b>SENSORIAL:</b> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>

### Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão Eletrônico nº 049/2021**.

Item 10 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 10.6 alínea “i” - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no item 10.6 “i” do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O **índice de Liquidez Geral** indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O **índice de Solvência Geral** indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O **índice de Liquidez Corrente** identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado > 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 31, da Lei 8.666/93 e em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, bem como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 13/04/2021, às 14:35, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 13/04/2021, às 14:54, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, 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 **8880795** e o código CRC **BCB6F53F**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)