



## EDITAL SEI N° 0014079180/2022 - SAP.LCT

Joinville, 26 de agosto de 2022.

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 685/2022

#### **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 hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades das Unidades 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 45.013, de 17 de dezembro de 2021, 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 Análise de Amostras;

Anexo X - Rotulagem;

Anexo XI - 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 hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades das Unidades 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\$ 177.180,10** (cento e setenta e sete mil cento e oitenta reais e dez centavos), fixos e irrevogáveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

**1.2 - Local:** Portal de Compras do Governo Federal - [www.gov.br/compras/pt-br](http://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:** 02/09/2022 às 08:30 horas.

**1.5 - Data e horário limites para entrega de propostas e início da sessão pública:** 16/09/2022 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 [www.gov.br/compras/pt-br](http://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** - Conforme disposto no art. 7º, §2º, do Decreto nº 7.892/2013: *"Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil"*.

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

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

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

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

**3.2.2** - Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, inscritos ou não no

- Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;
- 3.2.3** - Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;
- 3.2.4** - Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados 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 [www.gov.br/compras/pt-br](http://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 [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 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.

**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 para os Itens 8 (Aipim congelado), 43 (Ovos de galinha caipira) e 44 (Ovos de galinha)**

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 - Marca para os Itens 8 (Aipim congelado), 43 (Ovos de galinha caipira) e 44 (Ovos de galinha)**

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 dos subitens 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 dos subitens 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 dos subitens 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;

**g.1)** Considerando a implantação do sistema eproc do Poder Judiciário de Santa Catarina, as empresas participantes sediadas neste estado deverão apresentar a referida Certidão emitida no sistema SAJ juntamente com a respectiva Certidão emitida no sistema eproc, para que tenham validade;

**g.2)** Na hipótese de outras Unidades Federativas com situação similar, as empresas participantes deverão apresentar a Certidão complementar nos mesmos termos.

**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 subsequente;

**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.

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

**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.

**10.6.1 - 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.

**10.6.2 - 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 27** 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, 7 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.**

- g) que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos.

**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 27** 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) amostras de cada item, para os Itens 8 (Aipim congelado), 43 (Ovos de galinha caipira) e 44 (Ovos de galinha), 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 à amostra.

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

**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, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

12.5 - As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) **Relação de Amostras, apresentada em 02 (duas) vias iguais**, em papel timbrado da empresa proponente, contendo o nome da empresa proponente, número do edital, produto e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (conforme modelo constante do Anexo VIII), 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);

b) **Alvará sanitário vigente da empresa proponente;**

c) **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.

12.6 - 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;

12.7 - Das 04 (quatro) amostras apresentadas, as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

12.8 - As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos VIII, IX, X e XI (documentos SEI nº **0012695298**, **0012695299**, **0012695301** e **0012695302**), com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

12.8.1 - Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo XI (documento SEI nº **0012695302**).

12.9 - 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.

12.10 - As amostras ficarão em poder do Centro de Abastecimento da SAS até a homologação do processo.

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, 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.

### **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 17:00 horas 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 [www.gov.br/compras/pt-br](http://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 - [www.gov.br/compras/pt-br](http://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** - Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

**16.3** - 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 execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

## **20 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**20.1** - Conforme disposto no inciso II, do art. 11, do Decreto n.º 7.892/2013, será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

**20.2** - Após verificado pelo sistema se há fornecedores aptos ao Cadastro de Reserva, a autoridade competente convocará os licitantes, para no prazo de 24h manifestar interesse em aderir o Cadastro de Reserva.

**20.3** - O sistema enviará e-mail aos licitantes com propostas NÃO RECUSADAS para que eles possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado;

**20.4** - Compete exclusivamente ao licitante acompanhar a convocação no sistema eletrônico e registrar sua intenção de participar do Cadastro de Reserva dentro do prazo concedido pela autoridade competente, sob pena de não participação do procedimento.

**20.5** - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**20.6** - Havendo dois ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**20.7** - A ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assinar a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto n.º 7.892/2013.

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

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

## **21 - DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**21.1** - Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

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

**21.2.1** - A convocação para apresentação dos documentos e proposta de preços será realizada através de

Ofício, para o e-mail indicado na proposta de preços ou no Sicaf.

**21.2.2** - O prazo para envio dos documentos de habilitação e proposta de preços atualizados, será de 05 (cinco) dias úteis, contados do envio do Ofício.

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

**21.2.4** - Após verificados os documentos, será realizada ata de deliberação, publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município.

**21.2.5** - Após a publicação da ata de deliberação, será emitida nova Ata de Registro de Preços, nos termos dos itens 14 e 22 do edital.

## **22 - DA CONTRATAÇÃO**

**22.1** - 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.

**22.2** - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

**22.2.1** - 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).**

**22.2.2** - 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.

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

**22.3** - 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.

**22.3.1** - 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.

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

**22.4.1** - 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.

**22.4.2** - 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.

## **23 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**23.1** - 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 129/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 45.013/2021.

**23.1.1** - 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->

**23.2 - 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 45.013/2021, 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.**

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

**23.3 -** 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.

**23.3.1 -** 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).

**23.3.2 -** 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.

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

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

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

**23.6 -** 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.

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

**24.1 -** 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.

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

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

**24.3 -** O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, na Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, nas segundas-feiras, 8:00h às 10:00h;

**24.3.1 -** No caso de a segunda-feira ser feriado, a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h.

**24.4 -** 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.

## **25 - DA GESTÃO DO CONTRATO**

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

**25.2 -** O ordenador da despesa será o **Secretaria de Assistência Social e o Fundo Municipal de**



## Assistência Social.

### 26 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

**26.1** - 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.

**26.1.1** - 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.

**26.2** - 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.

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

**26.4** - 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.

**26.5** - 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.

### 27 - DAS SANÇÕES

**27.1** - 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.

**27.2** - 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.

**27.3 - As sanções também se aplicam aos integrantes do Cadastro de Reserva, que quando convocados, não honrarem o compromisso assumido.**

**27.4 -** 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.

**27.5 -** 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.

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

**27.7 -** 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.

## **28 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**28.1 -** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), durante o horário de expediente das 08:00 às 17:00 horas, conforme estabelece o art. 23 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

**28.1.1 -** 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 [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br).

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

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

**28.3.1 -** Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, via sistema,

sob pena de desclassificação/inabilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

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

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

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

**28.6** - 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.

**28.7** - 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.

**28.8** - 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.

**28.9** - 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.

**28.10** - 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.

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

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

**28.13** - **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 [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.**

## ANEXO I

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

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

Item	Material	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Abacaxi pérola Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com espinho, casca verde-amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.380	3,82	5.271,60
2	Abacaxi havaiano Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoide. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	170	3,62	615,40

3	Abóbora paulista Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50	2,52	126,00
4	Abóbora cabotiá Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato globular (redondos e levemente achatados), casca de coloração verde escura brilhante e rugosa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	200	2,59	518,00
5	Abóbora moranga Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato arredondado e com gomos, casca de coloração alaranjada e lisa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50	2,66	133,00
6	Abobrinha italiana Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	100	3,62	362,00
7	Abobrinha brasileira Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço, casca verde clara com listras verde-creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50	4,37	218,50
8	Aipim congelado Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	Quilograma	527	7,66	4.036,82
9	Alface verde lisa Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas lisas e delicadas, de bordas arredondadas, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	62	4,50	279,00
10	Alface verde crespa Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50	4,55	227,50
11	Alho branco Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película branca; Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	123	19,99	2.458,77
12	Alho roxo Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	31	30,00	930,00
13	Banana nanica/caturra Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.268	3,78	4.793,04
14	Banana branca/prata Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.206	3,51	4.233,06
	Batata doce roxa Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme,				

15	formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	255	2,53	645,15
16	Batata inglesa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	295	3,23	952,85
17	Batata salsa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	160	9,73	1.556,80
18	Beterraba Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	100	3,53	353,00
19	Brócolis ramoso Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro pequeno e ramificações laterais com coloração verde-escura. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	73	4,80	350,40
20	Brócolis japonês Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	85	8,00	680,00
21	Caqui Fuyu Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.	Quilograma	669	6,02	4.027,38
22	Caqui Guiombo (chocolate) Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato ovóide, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-avermelhada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	275	6,50	1.787,50
23	Cebola branca Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	700	4,06	2.842,00
24	Cebola roxa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca roxa e brilhante. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	167	4,80	801,60
25	Cenoura Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	646	4,42	2.855,32
26	Cebolinha verde comum Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	94	10,70	1.005,80
	Salsa/Salsinha Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas				

27	com formatos irregulares e de coloração verde-escuro. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	114	10,95	1.248,30
28	Chuchu Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	170	2,58	438,60
29	Couve manteiga Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	73	12,00	876,00
30	Couve-flor Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	75	4,91	368,25
31	Laranja pêra Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características Gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.640	2,59	6.837,60
32	Laranja lima Sem defeitos graves. Características Gerais: casca fina de cor amarela-esverdeada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	325	3,30	1.072,50
33	Limão Cravo Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	164	3,20	524,80
34	Limão Thaiti Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	364	2,61	950,04
35	Limão galego Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato bem arredondado e cores mais claras do que os limões tahiti. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	115	3,46	397,90
36	Maçã gala Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.007	6,11	6.152,77
37	Maçã fuji Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.266	5,85	13.256,10
38	Mamão formosa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato ovoide, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-claro, tomando-se amarelo ou alaranjado quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.862	4,93	9.179,66
39	Mamão papaia Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato periforme, tamanho menor que o mamão formosa. Casca lisa, coloração verde-claro, tornando-se amarelo ou alaranjado quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	439	4,50	1.975,50
40	Melancia Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-claro, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento.	Quilograma	2.480	1,99	4.935,20

	Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.				
41	Melão amarelo Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.236	5,43	6.711,48
42	Melão galia Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, casca verde no início e amarela quando o fruto está maduro. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	60	20,00	1.200,00
43	Ovos de galinha caipira Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	Duzia	967	13,53	13.083,51
44	Ovos de galinha Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	Duzia	1.269	7,00	8.883,00
45	Pepino comum (salada) Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	100	3,73	373,00
46	Pêra Willians Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato oblongo-obtuso-piriforme casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.032	6,99	7.213,68
47	Pinhão Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	565	8,52	4.813,80
48	Repolho verde Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	200	2,61	522,00
49	Repolho roxo Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50	3,73	186,50
50	Rúcula Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	60	10,64	638,40
51	Tangerina mexerica Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.602	4,78	7.657,56
52	Tangerina ponkan Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Quilograma	1.272	3,25	4.134,00

	consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.				
53	Tomate carmen/longa vida Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	860	5,95	5.117,00
54	Tomate italiano Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato alongado podendo ser pontiagudo com coloração vermelho intenso. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	213	5,40	1.150,20
55	Vagem macarrão Ausência de defeitos sérios. Características gerais: perfil elíptico, semi-arqueada e coloração verde-clara. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50	7,87	393,50
56	Vagem manteiga Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	30	9,82	294,60
57	Coco verde Fruto grande, fibroso, de forma ovoide, quase globoso, de coloração esverdeada a amarela, de casca lisa. Cavidade central contendo "água de coco" e envolvida pela polpa do fruto. Peso aproximado: 1 a 1,5 Kg.	Unidade	420	2,43	1.020,60
58	Espinafre Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente	Quilograma	50	6,00	300,00
59	Gengibre Rizoma da planta Zingiber officinale. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e carnuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.	KG	31	9,44	292,64
60	Goiaba Vermelha Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	430	4,99	2.145,70
61	Inhame Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	210	5,00	1.050,00



62	Manga (Tommy, Atkins ou Palmer) Apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	KG	634	4,56	2.891,04
63	Maracujá Amarelo Fruto arredondado, com casca espessa de coloração amarelada. Sementes achatadas, pretas envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelo alaranjado translúcido. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser livre de defeitos tais como podridão, deformação na casca, enrugamento ou manchas em excesso.	KG	756	5,87	4.437,72
64	Milho verde espiga Deverá ser fresco, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanhos uniformes. Com as folhas bem verdes e vivas e cabelos marrom-escuro. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Quilograma	736	5,16	3.797,76
65	PIMENTÃO VERDE Pimentão verde, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	Quilograma	100	4,71	471,00
66	Pimentão Vermelho Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. O produto deve apresentar coloração vermelha predominante, com aroma e sabor característico. Deve estar livre de insetos e sujidades. O produto não poderá apresentar defeitos tais como: partes podres, murchas, lesões de origem física ou mecânica e mofo.	KG	70	10,11	707,70
67	Uva Niágara Frutos em formato ovóide uniforme, de coloração verde, rosada,preta ou mista.Deverá apresentar polpa do tipo fundente com sementes e sabor adocicado. O cacho deverá conter peso mínimo de 150 gramas, livre de defeitos graves tais como podridão, presença de uva imatura e cachos com degrana.Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.060	7,00	7.420,00

**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	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

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

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

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

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

### **ANEXO III**

#### **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 685/2022**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades das Unidades 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** - Os quantitativos do objeto desta licitação estão observando o **Decreto Federal nº 8.538/15**, da seguinte forma:

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

**1.2** - 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 - DO CADASTRO DE RESERVA**

**3.1** - Segue anexa a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

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

**4.1** - 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.

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

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

**4.3** - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, na Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, nas segundas-feiras, 8:00h às 10:00h;

**4.3.1** - No caso de a segunda-feira ser feriado, a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h.

**4.4** - 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 QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

**5.1** - 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.

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

**5.2.1** - 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).**

**5.2.2** - 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.

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

**5.3** - 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.

**5.3.1** - 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.

**5.4** - 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.

#### **5.5 - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:**

**5.5.1** - 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.

**5.5.2** - 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 SEXTA - DO PAGAMENTO**

**6.1** - 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.

**6.1.1** - 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.

**6.2** - 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.

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

**6.4** - 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.

**6.5** - 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 SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

**7.2** - 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.

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

### **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES**

**8.1** - 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.

**8.2** - 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.

**8.3 - As sanções também se aplicam aos integrantes do Cadastro de Reserva, que quando convocados, não honrarem o compromisso assumido.**

**8.4 - 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.**

**8.5 - 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.**

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

**8.7 - 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 NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA**

**9.1** - 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.

**9.2** - 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.

**9.3** - 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.

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

**9.5** - 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 DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1** - 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.

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

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

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

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

**11.1** - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Órgão Gerenciador/Unidade de Suprimentos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**12.1** - 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/2022**

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 685/2022**, 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 45.013, de 17 de dezembro de 2021, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato**

**1.1** - Este contrato tem por objeto a **aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades das Unidades 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 685/2022** 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 7 (sete) dias úteis, após cada solicitação.

**5.3** - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, na Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, nas segundas-feiras, 8:00h às 10:00h;

**5.3.1** - No caso de a segunda-feira ser feriado, a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**9.2** - Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à 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 685/2022** 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 entrega do objeto contratado, fornecendo-o 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 sanções também se aplicam aos integrantes do Cadastro de Reserva, que quando convocados, não honrarem o compromisso assumido.**

**11.4 -** 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.

**11.5 -** 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.

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

**11.7 -** 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 cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital. 3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação Pregão Eletrônico nº 685/2022, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos proponentes vencedores e que deram suporte ao julgamento da licitação.

**Órgão Orçam.:**

**Un. Orçam.:**

**Função:**

**Subfunção:**

**Programa:**

**Ação:**

**Despesa:**

**Elemento:**

**Detalhamento:**

**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**

<b>Parcela</b>	<b>Vencimento</b>	<b>Valor(R\$)</b>	<b>Parcela</b>	<b>Vencimento</b>	<b>Valor(R\$)</b>
----------------	-------------------	-------------------	----------------	-------------------	-------------------

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

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

**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° 0013690845/2022 - SAS.UAF

#### 1-Objeto para a contratação:

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, a fim de atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

#### 2-Especificações técnicas:

Item	Denominação	Descrição	Unid. Medida	Quantitativo Total
1	Abacaxi pérola	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com espinho, casca verde-amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.380
2	Abacaxi havaiano	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoides. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	170
3	Abóbora paulista	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50
4	Abóbora cabotiã	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato globular (redondos e levemente achatados), casca de coloração verde escura brilhante e rugosa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	200
5	Abóbora moranga	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato arredondado e com gomos, casca de coloração alaranjada e lisa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50
6	Abobrinha italiana	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	100
7	Abobrinha brasileira	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço, casca verde clara com listras verde-creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50
8	Aipim congelado	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	Quilograma	527
9	Alface verde lisa	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas lisas e delicadas, de bordas arredondadas, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a	Quilograma	62

		manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
10	Alface verde crespa	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50
11	Alho branco	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película branca; Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	123
12	Alho roxo	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	31
13	Banana nanica/caturra	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.268
14	Banana branca/prata	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.206
15	Batata doce roxa	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	255
16	Batata inglesa	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	295
17	Batata salsa	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	160
18	Beterraba	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	100
19	Brócolis ramoso	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro pequeno e ramificações laterais com coloração verde-escura. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	73
20	Brócolis japonês	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	85
21	Caqui Fuyu	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa	Quilograma	669

		anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.		
22	Caqui Guiombo (chocolate)	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato ovóide, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-avermelhada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	275
23	Cebola branca	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	Quilograma	700
24	Cebola roxa	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca roxa e brilhante. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	Quilograma	167
25	Cenoura	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	646
26	Cebolinha verde comum	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	94
27	Salsa/Salsinha	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	114
28	Chuchu	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	170
29	Couve manteiga	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	73
30	Couve-flor	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	75
31	Laranja pêra	Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características Gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.640
32	Laranja lima	Sem defeitos graves. Características Gerais: casca fina de cor amarela-esverdeada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	325
33	Limão Cravo	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	164
34	Limão Thaiti	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	364
35	Limão galego	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato bem arredondado e cores mais claras do que os limões tahiti. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para	Quilograma	115



		o consumo.		
36	Maçã gala	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.007
37	Maçã fuji	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.266
38	Mamão formosa	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato ovoide, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.862
39	Mamão papaia	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato periforme, tamanho menor que o mamão formosa. Casca lisa, coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	439
40	Melancia	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	2.480
41	Melão amarelo	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.236
42	Melão galia	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, casca verde no início e amarela quando o fruto está maduro. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	60
43	Ovos de galinha caipira	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	Dúzia	967
44	Ovos de galinha	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	Duzia	1.269
45	Pepino comum (salada)	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	100
46	Pêra Willians	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato oblongo-obtuso-piriforme, casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.032
47	Pinhão	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	565
48	Repolho	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar	Quilograma	200

40	verde	grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	200
49	Repolho roxo	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50
50	Rúcula	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	60
51	Tangerina mexerica	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.602
52	Tangerina ponkan	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com achatamento nos pólos, casca fina e solta de cor laranja. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	1.272
53	Tomate carmen/longa vida	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	860
54	Tomate italiano	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato alongado podendo ser pontiagudo com coloração vermelho intenso. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	213
55	Vagem macarrão	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: perfil elíptico, semi-arqueada e coloração verde-clara. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	50
56	Vagem manteiga	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde- esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	30
57	Coco verde	Fruto grande, fibroso, de forma ovoide, quase globoso, de coloração esverdeada a amarela, de casca lisa. Cavidade central contendo "água de coco" e envolvida pela polpa do fruto. Peso aproximado: 1 a 1,5 Kg.	unidade	420
58	Espinafre	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente	Quilograma	50
59	Gengibre	Rizoma da planta Zingiber officinale. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e carnuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.	KG	31
60	Goiaba Vermelha	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos	Quilograma	430

		estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.		
61	Inhame	Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	210
62	Manga (Tommy, Atkins ou Palmer)	Manga (Tommy, Atkins ou Palmer) Apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	KG	634
63	Maracujá Amarelo	Fruto arredondado, com casca espessa de coloração amarelada. Sementes achatadas, pretas envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelo alaranjado translúcido. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser livre de defeitos tais como podridão, deformação na casca, enrugamento ou manchas em excesso.	KG	756
64	Milho verde espiga	Deverá ser fresco, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanhos uniformes. Com as folhas bem verdes e vivas e cabelos marrom-escuro. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Quilograma	736
65	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	Quilograma	100
66	Pimentão Vermelho	Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. O produto deve apresentar coloração vermelho predominante, com aroma e sabor característico. Deve estar livre de insetos e sujidades. O produto não poderá apresentar defeitos tais como: partes podres, murchas, lesões de origem física ou mecânica e mofo.	KG	70
67	Uva Niágara	Frutos em formato ovóide uniforme, de coloração verde, rosada, preta ou mista. Deverá apresentar polpa do tipo fundente com sementes e sabor adocicado. O cacho deverá conter peso mínimo de 150 gramas, livre de defeitos graves tais como podridão, presença de uva imatura e cachos com degrana. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.060

### 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 da validade. Ocorrendo deterioração neste período, os produtos deverão ser repostos pela(s) CONTRATADA(S), conforme preconiza o Código de Defesa do Consumidor.**

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

4.1) As entregas do objeto do presente termo de referência deverão respeitar a periodicidade semanal.

4.2) O prazo das entregas será de até 7 (sete) dias úteis após cada 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) Observar as especificações constantes neste termo de referência prezando pela qualidade (produto não poderá apresentar: deterioração causada por microorganismos e/ou injúrias mecânicas);

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

4.3.4) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança;

4.3.5) **Os itens 8 (Aipim congelado); 43 (Ovos de galinha caipira) e 44 (Ovos de galinha)** ao serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Abastecimento da SAS, e se estiverem de acordo com as amostras apresentada e aprovadas, será efetuado o recebimento; devendo atender as normas de rotulagem, conforme Anexo X do Edital - documento **SEI nº 0012695301**;

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

4.3.7) Os Hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados, sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

4.3.8) O transporte, bem como o manuseio, deve seguir os padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária.

#### **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: nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h.

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

O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos itens 8 (Aipim congelado); 43 (Ovos de galinha caipira) e 44 (Ovos de galinha), 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 fornecer 4 (quatro) amostras dos itens 8 (Aipim congelado); 43 (Ovos de galinha caipira) e 44 (Ovos de galinha), de acordo com as especificações técnicas do presente termo de referência e documentos exigidos do produto cotado.

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.

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

6.1.6) As amostras deverão estar acompanhadas de:

6.1.6.1) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 02 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - Anexo VIII do Edital - documento **SEI nº 0012695298**.

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 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 nº 0012695298, 0012695299, 0012695301 e 0012695302** com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

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

6.1.10) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para **AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme Anexo XI do Edital - documento **SEI nº 0012695302**;

6.1.11) 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:**

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

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

7.1) A gestão do contrato ficará por conta da Secretaria de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

## **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 em anexo XII do Edital - documento anexo **SEI nº 0012695303**;

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 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° 0012695298/2022 - SAS.UAF**

**MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS**

**PREGÃO N° XXX/20XXX**

**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
xxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxx	xxxx	xxxxxx

\*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

## ANEXO IX

ANEXO SEI Nº 0012695299/2022 - SAS.UAF

### CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

#### AIPIM CONGELADO

**Referências:**

Resolução RDC nº 623, de 09 de Março de 2022, ANVISA

Resolução RDC nº 273, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA

- **SENSORIAL:**

- Aparência

- Textura

- Cor

- Odor

- Sabor

- Consistência

- **AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra

- Rotulagem conforme legislação

- Peso conforme rotulagem

- Data de fabricação e validade visível

- Fabricação e validade conforme edital

- **TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

- Rendimento

#### OVOS DE GALINHA

**Referências:**

Resolução Nº 35, de 17 de Junho de 2009, ANVISA/MS

Portaria Nº 01, de 21 de Fevereiro de 1990 - MAPA

- **SENSORIAL:**

- Aparência

- Textura

- Cor

- Odor

- Sabor

- Consistência

- **AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra

- Rotulagem conforme legislação

- Peso conforme rotulagem

- Data de fabricação e validade visível

- Fabricação e validade conforme edital



- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

#### **OVOS DE GALINHA CAIPIRA**

##### **Referências:**

Resolução Nº 35, de 17 de Junho de 2009, ANVISA/MS  
Portaria Nº 01, de 21 de Fevereiro de 1990 - MAPA

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **AVALIAÇÃO EXTERNA:**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

## **ANEXO X**

### **ANEXO SEI Nº 0012695301/2022 - 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, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Estar(em) licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

1. No rótulo do(s) produto(s) deve(m) constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- denominação de venda do alimentos (nome completo do alimento, marca etc);
- lista de ingredientes;
- informação nutricional de acordo com as Resoluções (RDC) nº 163/2006, e nº 460/2020 da

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Na informação nutricional deve conter, no mínimo, as seguintes informações: porção, medida caseira, valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio;

- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- lote;
- nome ou razão social e endereço do fabricante;
- identificação da origem;
- peso total (ou conteúdo líquido / conteúdo drenado), com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença ou ausência de glúten na formulação;
- instruções sobre preparo ou uso do alimento, quando necessário;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção, quando necessário;
- condições de armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a RDC nº 460, de 21 de Dezembro de 2020 – 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 460, de 21 de Dezembro de 2020, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 123, de 13 de Maio de 2004, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 163, de 17 de Agosto de 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

Lei nº 10.674, de 16 de Maio de 2003

## **ANEXO XI**

**ANEXO SEI Nº 0012695302/2022 - SAS.UAF**

### **AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		

FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra para análise:	DATA:

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

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

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

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

**Avaliação Documental**

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital			
Avaliação Documental de acordo com edital			

**PARECER TÉCNICO**

( ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

**ANEXO XII**

**ANEXO SEI Nº 0012695303/2022 - SAS.UAF**

## ANÁLISES LABORATORIAIS

Todos os itens devem atender os requisitos das seguintes legislações dispostas abaixo e nas específicas de cada alimento, descritas no quadro que seguem abaixo:

- Resolução RDC - ANVISA nº 331, de 23 de Dezembro de 2019;
- IN nº 60, de 23 de Dezembro de 2019;
- Resolução RDC - ANVISA nº 7, de 18 de Fevereiro de 2011;
- Resolução RDC - ANVISA nº 623, de 09 de Março de 2022.

<b>AIPIM CONGELADO</b>
<p><b>Referência:</b> Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA</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> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li><li>• Matéria Microscópica</li><li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Salmonella sp</li><li>• Coliformes a 35° C</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></li><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>

<b>OVOS DE GALINHA</b>
<p><b>Referências:</b> Resolução Nº 35, de 17 de Junho de 2009, ANVISA/MS Portaria Nº 01, de 21 de Fevereiro de 1990 - MAPA</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>

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICOTOXINAS:** Salmonella sp
- Coliformes a 35° C

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**OVOS DE GALINHA CAIPIRA**

**Referências:**

Resolução Nº 35, de 17 de Junho de 2009, ANVISA/MS  
Portaria Nº 01, de 21 de Fevereiro de 1990 - MAPA

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICOTOXINAS:** Salmonella sp
- Coliformes a 35° C

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**Justificativa para exigência de índices financeiros**

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão Eletrônico nº 685/2022**.

Item 10 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 10.6 alínea “f” - 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 29/08/2022, às 09:33, 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 29/08/2022, às 09:47, 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 **0014079180** e o código CRC **A10C2C6F**.

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

22.0.261894-0

0014079180v3