



## ERRATA SEI N° 0017145840/2023 - SAP.LCT

Joinville, 31 de maio de 2023.

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 057/2023

O MUNICÍPIO DE JOINVILLE leva ao conhecimento dos interessados e proponentes que no **Pregão Eletrônico n° 057/2023 - UASG 453230**, destinado ao **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **Aquisição de cestas básicas contendo gêneros alimentícios não perecíveis, para distribuição às pessoas atendidas pelos Programas, Projetos e Serviços da SAS - Secretaria de Assistência Social, que são consideradas em situação de vulnerabilidade social e situações emergenciais**, promoveu as seguintes alterações, conforme segue:

#### DO EDITAL

##### **1 - DA LICITAÇÃO**

(...)

**1.5 - Data e horário limites para entrega de propostas e início da sessão pública: 16/06/2023 até às 08:30 horas.**

#### SUBSTITUIE-SE O ANEXO VI DO EDITAL:

#### **ANEXO VI**

#### **TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N° 0016904041/2023 - SAS.UAF**

##### **1-Objeto para a contratação:**

Aquisição de cestas básicas contendo gêneros alimentícios não perecíveis, para distribuição às pessoas atendidas pelos Programas, Projetos e Serviços da SAS - Secretaria de Assistência Social, que são consideradas em situação de vulnerabilidade social e situações emergenciais, por Sistema de Registro de

Preços.

## 2-Especificações técnicas:

CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS		
PRODUTOS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS	QTDE POR CESTA BÁSICA	TOTAL DE CESTAS BÁSICAS
<p>A cesta básica de alimentos deverá estar acondicionada em saco plástico com base em polietileno de baixa densidade, liso, transparente e resistente, intacto, <b>exceto</b> o item sardinha, que deve ser entregue separadamente e acondicionado em caixa de papelão resistente. Deverá conter etiqueta no lado externo do saco plástico, identificando os itens que compõem a cesta básica de alimentos.</p>		
<p><b>AÇÚCAR REFINADO</b> – Características Técnicas: Açúcar refinado. Isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. <b>Embalagem:</b> em polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 8 meses.</p>	3	unidade
<p><b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I</b> – Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses.</p>	1	unidade
<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> – Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten. <b>Embalagem:</b> Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, intacta, transparente, resistente, lacrado, <a href="#">contendo peso líquido de 350 a 400 gramas</a>. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses.</p>	2	unidade
<p><b>BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER</b> – Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, fermento químicos, bicarbonato de sódio e amônio, estabilizantes, lecitina de soja e aromatizantes, contendo glúten. <b>Embalagem:</b> Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, <a href="#">contendo peso líquido de 350 a 400 gramas</a>. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses.</p>	1	unidade
<p><b>CAFÉ</b>– Características Técnicas: Café tradicional torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g a vácuo. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 1 ano</p>	2	unidade
<p><b>FARINHA DE TRIGO</b> - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo 5kg. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.</p>	1	unidade
<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter glúten. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de 1kg. <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses.</p>	1	unidade

<p><b>FEIJÃO PRETO</b> – Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses.</p>	5	unidade	5.360 Unidades	
<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> – Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras <i>Saccharomyces cerevisias</i>. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> pacotes a vácuo c/ 125g cada.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses.</p>	2	unidade		
<p><b>FARINHA DE MILHO</b> – Características técnicas: Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho. Classe: Fina ou Média. Não pode conter glúten. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo 1 kg.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses.</p>	1	unidade		
<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> – Características técnicas: Leite em pó integral instantâneo e vitaminado. Ingredientes: leite integral, vitaminas A,C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem de flandres (lata) ou pacotes contendo 400g.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 10 meses</p>	2	unidade		
<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b> – Características técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses.</p>	4	unidade		
<p><b>ÓLEO DE SOJA</b> – Óleo de Soja refinado. Com antioxidante ácido cítrico. Sem glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses.</p>	2	unidade		
<p><b>SAL REFINADO IODADO</b> – Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 11 meses.</p>	1	unidade		
<p><b>SARDINHA</b> – Características Técnicas: Sardinha - Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em lata resistente, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Peso líquido de 120g (podendo variar em 10g para mais ou para menos).</p>	3	unidade		

### 3-Condições de garantia:

3.1) Na entrega das cestas básicas no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - SAS, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), dentre outras situações (e), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega (nos moldes do tópico 3.2) ou no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a entrega;

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

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

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

4.1) A entrega deverá ser de forma parcelada.

4.2) O prazo de entrega do objeto deverá ser de 15 (quinze) dias corridos após a solicitação.

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

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

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

4.3.3) Se houver reprovação de algum item da cesta básica de alimentos, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 02 (dois) dias úteis após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;

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

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

4.3.6) A cesta básica de alimentos deverá estar acondicionada em saco plástico com base em polietileno de baixa densidade, liso, transparente e resistente, intacto, **exceto** o item sardinha, que deve ser entregue separadamente e acondicionado em caixa de papelão resistente. Deverá conter etiqueta no lado externo do saco plástico, identificando os itens que compõem a cesta básica de alimentos.

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

5.1) Locais:

a) Centro de Abastecimento da SAS - Endereço: Rua Urussanga, 571 – Bucarein – Joinville/SC;

b) CRAS Adhemar Garcia - Endereço: Rua Antenor Douat Baptista, 205 - Ulysses Guimarães - Joinville/SC

c) CRAS Aventureiro - Endereço: Rua Theonesto Westrupp, s/n - Aventureiro - Joinville/SC

d) CRAS Comasa - Endereço: Rua Maracujá, 620 - Comasa - Joinville/SC

e) CRAS Floresta - Endereço: Rua República da China, 222 - Floresta - Joinville/SC

f) CRAS Jardim Paraíso - Endereço: Rua Crater, s/n - Jardim Paraíso - Joinville/SC

g) CRAS Morro do Meio - Endereço: Rua Minas Gerais, 5527 - Morro do Meio - Joinville/SC

h) CRAS Paranaguamirim - Endereço: Rua João Luiz de Miranda Coutinho, 845 - Paranaguamirim - Joinville/SC

i) CRAS Parque Guarani - Endereço: Rua das Pitangas, 350 - Parque Guarani - Joinville/SC

j) CRAS Pirabeiraba - Endereço: Rua Pastor Dommel (Anexo ao terminal de ônibus de Pirabeiraba) - Joinville/SC

### 5.3) Horários

a) Das 08:00 as 13:00 horas no Centro de Abastecimento (item a)

b) Das 08:00 as 16:00 horas nas Unidades de CRAS (itens b a j)

5.4) De segunda à sexta feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

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

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

6.1.1) O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, 4 (quatro) amostras de cada produto que compõe a cesta básica de alimentos, conforme descrito no tópico 2- Especificações técnicas do presente termo de referência e documentos exigidos dos produtos cotados.

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

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

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

6.1.5) Os produtos componentes da cesta básica de alimentos deverão ser apresentados para análise das amostras devidamente acondicionados em saco plástico com base em polietileno de baixa densidade, liso, transparente e resistente, intacto, **exceto** o item sardinha, que deve ser entregue separadamente e acondicionado em caixa de papelão resistente. Deverá conter etiqueta no lado externo do saco plástico, identificando os itens que compõem a cesta básica de alimentos.

6.1.6) As amostras deverão estar acompanhadas de:

6.1.6.1) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - **Conforme Anexo VII - Documento SEI nº 0014804305;**

6.1.6.2) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

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

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

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

entrega;

6.1.9) As amostras dos produtos que compõe a cesta básica de alimentos serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os **Anexos VII, VIII, IX, X - Documentos SEI nº 0014804305, 0014804306, 0014804308 e 0014804309**, com prazo de 05 (cinco) a 10 (dez) dias úteis para conclusão das análises;

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

6.1.11) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para **AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, Conforme Anexo IX - Documento SEI nº 0014804308**;

6.1.12) As amostras dos produtos que compõe a cesta de alimentos 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 dos produtos que compõe a cesta de alimentos, 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. 7 da Lei nº 14.133/2021

## **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) As despesas decorrentes do acondicionamento, carga, transporte, descarga e entrega do objeto correrão por conta da(s) CONTRATADA(s), conforme normas vigentes;

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) Substituir no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após notificada, o(s) produto(s) que apresentar(em) defeito(s), o(s) que vier(em) a apresentar problema(s), que apresentar(em) vício(s) ou defeito(s) oculto(s) que tornem impróprio(s) para uso a que é(são) destinado(s), ou ainda não estejam de acordo com este Termo de Referência, sem ônus para CONTRATANTE;

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

8.8.1) Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no **Anexo XI - Documento SEI nº 0014804310**;

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 presente Termo de Referência;

9.2) Notificar a(s) empresa(s) CONTRATADA(S) quanto a qualquer irregularidade encontrada;

9.3) Permitir acesso dos empregados da(s) CONTRATADA(S) às dependências do(s) local(is) de entrega(s);

9.4) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela(s) CONTRATADA(S), quando necessário;

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

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

### **10-Condições Gerais:**

#### **10.1 Modelo de gestão e de execução da contratação:**

10.1.1 - A gestão do contrato será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, nos termos do artigo 151 da Instrução Normativa 04/2022;

10.1.2 - Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do artigo 157 da Instrução Normativa 04/2022;

10.1.3 - O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do produtos, parcialmente de acordo com as entregas;

10.1.4 - Os produtos serão recebidos:

a) Provisoriamente, no ato da entrega pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato;

b) Definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados após o recebimento provisório, a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se os produtos estiverem conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente Termo de Referência;

c) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem 10.1.4, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

d) O recebimento provisório ou definitivo dos produtos, não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);

e) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os produtos fornecidos não correspondem ao exigido no presente Termo de Referência, ou em quantidade

diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo estipulado no subitem 8.7, a substituição/reposição dos produtos visando ao atendimento total das especificações, conforme item 2, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

## 10.2 - Critério de medição e pagamento

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

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

## 10.3 - Formas e critérios de seleção do fornecedor.

10.3.1 - Elencamos como critério de aceitabilidade, o menor preço unitário ou global, conforme o caso, observadas a margem de preferência legal, bem como a apresentação e aprovação das amostras.

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

**OBSERVAÇÃO : AS DEMAIS CONDIÇÕES DO EDITAL E SEUS ANEXOS PERMANECEM INALTERADAS.**



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 31/05/2023, às 16:12, 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 31/05/2023, às 16:41, 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 **0017145840** e o código CRC **250B281E**.

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