



Prefeitura de Joinville

EDITAL SEI Nº 5179533/2019 - SAP.UPR

Joinville, 02 de dezembro de 2019.

CHAMADA PÚBLICA nº 364/2019

O Município de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguauçu, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº. 83.169.623/0001-10, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto na Lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009 e nas Resoluções FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e nº 04, de 02 de abril de 2015, Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459, de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho 2012, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016 e Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA** para **Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar os documentos para habilitação e Projeto de Venda no período de **05/12/2019** até às **09h00**, do dia **17/01/2020**, na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento – Avenida Hermann August Lepper nº. 10, Saguauçu, Joinville/SC – CEP: 89.221 - 005 (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 8:00 às 14:00h).

Sendo que, no dia **17/01/2020** às **09h05**, será realizada sessão pública para abertura do **INVÓLCURO** contendo a documentação para habilitação e o projeto de venda. A sessão ocorrerá na sala de licitação na Secretaria de Administração e Planejamento, localizada no Prédio Sede da Prefeitura.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a **Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios relacionados no **ANEXO I** deste Edital.

1.1.1. O preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar (Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 29, §3º), especificados no **ANEXO II** deste Edital.

2. FONTE DE RECURSO

2.1. Recursos provenientes do FNDE/PNAE, consignados no orçamento do Município de Joinville.

2.2. As despesas decorrentes desta chamada pública serão cobertas por meio das seguintes dotações orçamentárias:

208/2019 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (137)

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

3.2. Os Grupos Formais, Informais e os Fornecedores Individuais (não organizados em grupo), deverão apresentar um **ÚNICO ENVELOPE**, contendo os documentos abaixo relacionados e o projeto de venda, sob pena de inabilitação.

3.2.1. Os **documentos de habilitação e o projeto de venda**, em uma via, preferencialmente numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal do licitante ou preposto, **deverão ser apresentados em:**

a) original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

c) cópia autenticada por funcionário da Unidade de Suprimentos ou Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, mediante a exibição dos originais antes da entrega do envelope; ou

d) publicação em órgão da imprensa oficial.

3.2.2 Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pela Comissão de Licitação.

3.2.3- Deverão ser apresentadas Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa.

3.2.2. No envelope deverá constar a identificação do fornecedor, conforme modelo abaixo:

ENVELOPE: CHAMADA PÚBLICA Nº 364/2019

MUNICÍPIO DE JOINVILLE

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, para o exercício 2020.

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

PROPONENTE: _____

3.3. ENVELOPE - HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

3.3.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;

III - Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

IV - Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

VI - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

VII - Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados no Projeto de Venda;

VIII- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme **Anexo VII - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios Agricultor Individual e Grupo Informal**;

IX - PROJETO DE VENDA de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme **Anexo III - Modelo Projeto de Venda**;

IX.I- O Projeto de venda deverá ser formulado em 01 (uma) via, contendo a identificação do proponente, datado e assinado por seu representante legal;

IX.II - Conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I - Termo de Referência**;

IX.III - Conter o nome, o CPF e nº da DAP Física do agricultor familiar fornecedor;

IX.IV - Válida por um prazo não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data fixada para o seu recebimento e abertura.

X - Os documentos que não forem emitidos/certificados via internet deverão ser apresentados conforme o disposto no item 3.2.1 do edital.

3.3.2. Em observância ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os agricultores individuais, será inabilitado o proponente que já tiver atingido o valor máximo de venda de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/Ano/EEx. (Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 32 e §2º).

3.4. ENVELOPE - HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA DO GRUPO INFORMAL

3.4.1. O Grupo Informal deverá apresentar no envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;

III - Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

IV - Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

VI - Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

VII - Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados no Projeto de Venda;

VIII - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme **Anexo VII - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios Agricultor Individual e Grupo Informal**;

IX - PROJETO DE VENDA de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme **Anexo III - Modelo Projeto de Venda;**

IX.I- O Projeto de venda deverá ser formulado em 01 (uma) via, contendo a identificação do proponente, datado e assinado por seu representante legal;

IX.II - Conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I - Termo de Referência;**

IX.III - Conter o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor;

IX.IV - Válida por um prazo não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data fixada para o seu recebimento e abertura.

IX.V - Os documentos que não forem emitidos/certificados via internet deverão ser apresentados conforme o disposto no item 3.2.1 do edital.

3.4.2. Em observância ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais, será inabilitado o proponente que já tiver atingido o valor máximo de venda de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/Ano/EEx. (Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 32 e §2º).

3.5. ENVELOPE - HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA DO GRUPO FORMAL

3.5.1. O Grupo Formal deverá apresentar no envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;

III - Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

IV - Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

V - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

VI - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

VII - Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

VIII - Cópia autenticada do estatuto e ata de posse da atual diretoria em exercício da entidade, devidamente registrados no órgão competente;

IX - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme **Anexo VI - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios Grupo Formal;**

X- Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

XI - Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados no Projeto de Venda.

XII - PROJETO DE VENDA de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme **Anexo III - Modelo Projeto de Venda;**

XII.I - O Projeto de venda deverá ser formulado em 01 (uma) via, contendo a identificação do proponente, datado e assinado por seu representante legal;

XII.II - Conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I - Termo de Referência;**

XII.III - Conter o CNPJ e nº da DAP Jurídica da organização produtiva, quando se tratar de Grupo Formal.

XIII - Válida por um prazo não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data fixada para o seu recebimento e abertura.

XIV - Os documentos que não forem emitidos/certificados via internet deverão ser apresentados conforme o disposto no item 3.2.1 do edital.

3.6. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE nº 04/2015.

3.7. O Presidente poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta *on-line* exigidos nos subitens 3.3.1, 3.4.1 e 3.5.1, que não forem previamente apresentado(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

3.7.1. No momento da verificação se o sistema estiver indisponível ficará(ão) o(s) proponente(s) com o ônus de não ter(em) apresentado o documento ou ter(em) apresentado com restrição.

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

4.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupos de projetos de fornecedores locais, grupos de projetos do território rural, grupos de projetos do estado e grupos de propostas do País.

4.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País. (Conforme Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA, o Município de Joinville não integra a composição dos territórios rurais).

III - O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.

4.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

4.3.1 - Serão considerado Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

4.3.2 - No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no item 4.3, inciso I, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na (s) DAP (s).

4.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade as organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

4.5. Em caso de persistência do empate, será realizado sorteio.

4.6. Caso não se obtenham as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 4.1, 4.2 e 4.3, deste edital.

5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

5.1. As AMOSTRAS dos gêneros alimentícios de que trata esta chamada pública deverão atender ao disposto no **Anexo I - Termo de Referência, Anexo II - Quadro de Quantitativo e Especificações dos Itens e Orçamento, Anexo VIII - Referências para Análise das Amostras, Anexo IX - Rotulagem, Anexo X - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios e Anexo XI - Modelo de Entrega de Amostras.**

5.2. O Proponente considerado habilitado será convocado para apresentar obrigatoriamente **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação, situado à Rua Marquês de Olinda nº. 2.900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608.

5.2.1. Para os **itens 9, 10, 11 e 16, fica dispensada a apresentação de 2 amostras**, por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade dos produtos.

5.2.2. As amostras deverão ser entregues no **prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis**, após a solicitação.

5.2.3. As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas como nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra.

5.2.4. Será desclassificado o proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas nos Anexos I, II, VIII, IX, X, XI, deste Edital, ou que não apresente as amostras no local e horário estabelecidos, estando sujeito às penalidades previstas no instrumento convocatório.

5.3. Das **4 (quatro) amostras** solicitadas:

5.3.1. Duas serão utilizadas pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar para avaliação do item (prova e contra-prova).

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

5.3.3. O proponente que tiver sua amostra aprovada e/ou o proponente que tiver sua amostra reprovada poderá retirar **as amostras entregues, quando estas não forem utilizadas**, em até **dez (10) dias corridos** a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

5.4. As amostras deverão estar acompanhadas de:

5.4.1. Relação de Amostras apresentadas pela Cooperativa/Associação/Agricultor, em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação/Agricultor proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação/Agricultor, conforme anexo **XI - Modelo de Entrega de Amostras**;

5.4.2. Cópia do **alvará sanitário** da Cooperativa/Produtor Rural;

5.4.2.1. No caso dos **itens 6, 8 e 16** deverá ser apresentada cópia SIF, SIE, SIM ou SISBI;

5.4.2.2. No caso dos **itens 12, 13, 14 e 15** deverá ser apresentada cópia do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;

5.4.3. Para os produtores rurais que terceirizam os serviços de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado:

5.4.3.1. Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento;

5.4.3.2. Cópia do "Contrato de Terceirização", registrado em Cartório ou com reconhecimento de firma;

5.4.3.3. A empresa terceirizada deverá somente oferecer o serviço de beneficiamento, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação/produtor rural, devendo constar tal cláusula expressamente no Contrato de Terceirização;

5.4.5. Para os **itens 9, 10, 11 e 23**, deve ser entregue junto com as amostras as fichas técnicas dos mesmos, onde devem constar os ingredientes utilizados e a informação nutricional;

5.4.6. As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega. **Cada produto deverá estar identificado com o nome da Cooperativa/Associação/Agricultor, o número da chamada pública e nome do item cotado;**

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

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

5.4.9. Para produtos de **origem animal**, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado;

5.4.10. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento nas **Anexo VIII - Referências Técnicas para Análise de Amostras**.

5.5. Critérios de Análise:

5.5.1. A análise de amostra(s) será(ão) realizada(s) observando todas as especificações técnicas que constam no **Anexo I - Termo de Referência, Anexo VIII - Referências Técnicas para Análise de Amostras, Anexo IX - Rotulagem e as exigências previstas neste item**.

5.5.2. A análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: **Anexo X - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios**, do edital.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares relacionadas no **Anexo IV - Relação de Unidades Escolares a serem Atendidas** e cumprir rigorosamente os procedimentos para entrega descritos no **Anexo I - Termo de Referência**, e em acordo com a Síntese dos Pedidos e a Guia de Requisição para Entrega de Alimentos.

6.2. Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação, situado na rua Marques de Olinda, nº 2900, bairro Glória, CEP 89.216-100, das 07 (sete) às 10 (dez) horas, conforme subitem VIII.III, do Termo de Referência, **Anexo I - Termo de Referência**, do edital.

6.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com os prazos estabelecidos no **Anexo I - Termo de Referência**.

6.4. Os pontos de entrega relacionados no **Anexo IV- Relação de Unidades Escolares a serem Atendidas** poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

6.5. A unidade escolar atestará o recebimento e a qualidade do produto mediante assinatura e carimbo na Guia para Entrega de Alimentos.

7. CONTRATAÇÃO

7.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme modelo no **Anexo XII - Minuta do Contrato**.

7.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

7.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEEx.

II - Para a comercialização com grupos formais, o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

7.4. Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

7.4.1. Homologado o resultado da chamada pública, 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).**

7.4.2. 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.

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

7.4.5. Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra desclassificada 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, procedida à sua habilitação, ou, verificados os demais sucessivamente, até a apuração de um proponente que atenda ao edital e que será declarado o vencedor do certame;

7.4.6. 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 às penalidades previstas neste edital.

7.5. Na oportunidade de assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos:

7.5.1. Fornecedor Individual e Grupo Informal: Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440/2011, do domicílio ou sede da licitante e Seguridade Social - INSS, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93.

7.5.2. Grupo Formal: Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440/2011, do domicílio ou sede da licitante e Seguridade Social - INSS e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93.

8. DA ASSINATURA ELETRÔNICA

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

8.1.1. 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 nos seguintes links: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autoservico> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autoservico>

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

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

8.3. 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.

8.3.1. 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).

8.3.2. 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.

8.3.3. O termo de responsabilidade terá sua assinatura comparada com o documento apresentado.

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

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

8.6. 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.

9. PAGAMENTO

9.1. O CONTRATANTE, após receber a Nota Fiscal e o Termo de Recebimento e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2. Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

9.3. 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.

9.4. O pagamento será efetivado mediante apresentação das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011) atualizadas.

10. SANÇÕES

10.1. As penalidades que poderão ser cominadas à contratada são as previstas na Lei Federal nº 8.666/93, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

I – advertência;

II – multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

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 até R\$ 50.000,00;

a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 50.000,01 até R\$ 200.000,00;

a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 200.000,01;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do cronograma de entrega, 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 até R\$ 50.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 50.000,01 até R\$ 200.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 200.000,01;

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.

III – suspensão temporária de participação em licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

IV – declaração de inidoneidade quando ao **CONTRATADO**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **CONTRATANTE**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração e Planejamento, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

10.2. O montante de multas aplicadas ao **CONTRATADO** não poderá ultrapassar a 15% (quinze por cento) do valor global do contrato. Caso aconteça, o **CONTRATANTE** terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

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

10.4. Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 87, *caput*, da Lei nº 8.666/93.

10.5. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **CONTRATADO**.

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

11. INSTRUÇÕES E NORMAS PARA RECURSOS

11.1. Os recursos deverão:

11.1.1. Obedecer ao disposto no art. 109, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;

11.1.2. Ser encaminhados ao Secretário de Administração e Planejamento;

11.1.3. Estar acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

11.1.4. Ser protocolados no protocolo eletrônico da Secretaria de Administração e Planejamento – Unidade de Processos, situado à Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguauçu, Joinville/SC – CEP 89.221-005, no horário das 8h às 14h.

11.2. Serão inadmitidos impugnações e recursos enviados via fax e e-mail.

11.3. Não serão conhecidas impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Prefeitura Municipal de Joinville, Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, situada à Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Saguauçu, Joinville/SC, no horário das 08h às 14h, de segunda a sexta-feira, ou através do endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br no link licitações.

12.1.1. O contratante não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade das cópias desta Chamada Pública, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, quando for o caso, ou sua cópia fiel.

12.2. Para os casos omissos na presente Chamada Pública, prevalecerão os termos da Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores e demais legislações em vigor.

12.3. Todas as publicações como alterações ou prorrogações da Chamada Pública, resumo de atas de julgamento e etc., serão publicadas na forma da Lei.

12.4. Fica o proponente ciente de que a simples apresentação da documentação e proposta implicará na aceitação das condições estabelecidas nesta Chamada Pública.

12.5. Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis e, qualquer proponente, no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública, impugnar a Chamada Pública, conforme previsto no art. 41 da Lei 8.666/93, e observados as formalidades constantes nos itens 11.1.2 à 11.2.

12.6. Os pedidos de informações, pedidos de vistas e esclarecimentos que se fizerem necessários ao perfeito entendimento da presente Chamada Pública deverão ser protocolados no protocolo eletrônico da Secretaria de Administração e Planejamento – Unidade de Processos, situado à Avenida Hermann August Lepper, 10 – Saguauçu – Joinville/SC – CEP: 89.221-005, ou encaminhados pelo e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br, no horário das 8h às 14h, conforme Decreto nº 13.011/2006.

12.6.1. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação a presente Chamada Pública ficarão disponíveis para todos os interessados no endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br, link “Licitações”, no respectivo edital.

12.7. As normas disciplinadoras da Chamada Pública 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.

12.8. A presente Chamada Pública e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração licitante, 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.

12.9. A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente edital 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.

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

12.11. Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas no endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

Fazem parte integrante do presente edital, os documentos provenientes do Processo SEI SEI nº 19.0.074614-7:

ANEXO I - Termo de Referência - Documento SEI nº 4968163;

ANEXO II - Quadro de Quantitativo e Especificações dos Itens e Orçamento - Documento SEI nº 4384226;

ANEXO III - Modelo Projeto de Venda;

ANEXO IV - Relação de Unidades Escolares a serem Atendidas - Documento SEI nº 4687842;

ANEXO V - Declaração de Limite Individual por DAP/ANO - Documento SEI nº 4384234;

ANEXO VI - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios - Grupo Formal - Documento SEI nº 4384238;

ANEXO VII - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios - Agricultor Individual e Grupo Informal - Documento SEI nº 4384238;

ANEXO VIII - Referências Técnicas para Análise das Amostras - Documento SEI nº 4384256, composto por:

ANEXO IX - Rotulagem - Documento SEI nº 4672446;

ANEXO X - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios - Documento SEI nº 4384243;

ANEXO XI - Modelo de Entrega de Amostras - Documento SEI nº 4384231;

ANEXO XII - Minuta do Contrato.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 4968163/2019 - SED.UAD.ASU

1-Objeto para a contratação:

Aquisição de **gêneros alimentícios (diversos)** oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, através de Chamada Pública.

2-Especificações técnicas:

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO
1	75.000	Kg	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal</p>
2	6.000	Kg	ARROZ POLIDO ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, 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.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
3	3.800	Kg	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p>Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.</p>

				<p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
4	9.000	Kg	FEIJÃO CARIOCA	<p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
5	29.000	Kg	FEIJÃO PRETO	<p>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>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
6	250.000	Litro	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro.</p> <p>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias.</p>

				<p>Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
7	3.000	Kg	MELADO	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
8	3.000	Kg	MEL DE ABELHA	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas.</p> <p>Características gerais</p> <p>O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.</p> <p>É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
9	3.000	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão</p>

				<p>(evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
10	6.000	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
11	3.000	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
12	10.000	Litro	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs,</p>

				<p>limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500ml do suco de laranja.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
13	4.000	Litro	SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
14	15.000	Litro	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL	<p>Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maracujá.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Rotulagem: Conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
15	30.000	Litro	SUCO DE UVA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs,</p>

				<p>limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de uva.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
16	40.000,00	Lt	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL	<p>Características Técnicas: leite integral, fluído, pasteurizado. O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessidade. O produto não deverá conter glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característico do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Embalagem: acondicionados em pacote de polietileno, resistente e bem vedado, contendo 1 Litro.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
17	800,00	Kg	DOCE DE FRUTA SABOR GOIABA	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p>Ingredientes: Polpa de Goiaba, açúcar ou melado e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: mensal.</p>
18	800,00	Kg	DOCE DE FRUTA SABOR LARANJA	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p>Ingredientes: Polpa de laranja, açúcar ou melado e/ou glucose e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p>

				<p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: mensal.</p>
19	800,00	Kg	DOCE DE FRUTA SABOR ABÓBORA COM COCO	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p>Ingredientes: Polpa de abóbora, açúcar, glucose, coco, pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten ou corantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: mensal.</p>
20	4.600,00	Kg	BOLO DE CUCA DE BANANA	<p>Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou margarina e açúcar, coberta por fatias de banana e farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão, baunilha e canela. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme.</p> <p>Embalagem: acondicionada em embalagem plastica tipo bandeja, vedada, contendo até 300 gramas de conteúdo útil.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
21	1.000,00	Kg	BIOMASSA DE BANANA VERDE	<p>Massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não devera apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 250 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 15 dias.</p> <p>Entrega: semanal.</p>

22	200,00	Kg	FARINHA DE BANANA VERDE	<p>Farinha obtida através da desidratação e processamento da banana verde. Admiti-se o uso integral da fruta (polpa e casca). Não poderá conter mistura de farinhas de outras frutas. Deverá apresentar aspecto de pó fino e homogêneo, com aroma característico e sabor suave, sem amargor ou adstringência. Deverá apresentar coloração branca ou ligeiramente amarelada. Não poderá conter glúten, leite, conservantes e corantes artificiais. Não deverá apresentar defeitos tais como: presença de bolores e umidade, formação de grumos, coloração desuniforme, sabor rançoso.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno à vácuo contendo até 250 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: mensal.</p>
23	3.000,00	Kg	PÃO FATIADO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE	<p>Pão feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral, biomassa de banana verde, fermento biológico, óleo ou gordura e sal. Do total das farinhas utilizadas, no mínimo 12% devem ser de biomassa. Poderá conter adição de chia, quinoa, linhaça, gergelim, aveia, centeio, tubérculos e/ou vegetais. Deverá apresentar massa leve, porosa, homogênea e integra, com tamanho uniforme e coloração branca ou ligeiramente amarelada. Não poderá conter corantes artificiais. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno transparente resistente, contendo até 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
24	1.500,00	Kg	BISCOITO AMANTEIGADO	<p>Biscoito doce feito a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina, ovos e bicarbonato de amônia. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de laranja ou limão, coco, amendoim, baunilha e canela. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais ou apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra, cor desuniforme e/ou com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia.</p> <p>Embalagem: acondicionada em embalagens plásticas de polipropileno, seladas, contendo até 500 gramas de conteúdo útil.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</p> <p>Fabricação: máximo de 7 dias.</p>

				Entrega: semanal
25	200,00	Kg	BANANA PASSA	<p>Produto obtido através do processo de desidratação da polpa da banana. Deve apresentar coloração uniforme, com ausência de crosta dura na superfície, consistência firme e com sabor e aroma adocicado, característico da fruta. Não deve conter glúten, adição de açúcares, corantes e conservantes artificiais em sua composição. Não deve apresentar defeitos tais como: presença de frutas cortadas e/ou amassadas, sabor amargo, bolor ou corpos estranhos.</p> <p>Embalagem: acondicionada em embalagem plastica de polipropileno hermeticamente fechada, contendo até 500 gramas de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: mensal.</p>

2.1 - Rotulagem: os itens devem atender as normas de rotulagem, conforme anexo **SEI 4672446**;

2.2 - O **item 16** deve necessitar de refrigeração para estocagem;

2.3 - O **item 21** é facultada a apresentação do produto para estocagem a temperatura ambiente ou congelado;

2.4 - Para os demais itens a apresentação do produto para estocagem deve ser a temperatura ambiente.

3-Condições de garantia:

3.1 - Na entrega na(s) Unidades Escolar(es) e Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria da Educação, o(s) produto(s) será(ão) conferido(s) com base na **Síntese do Pedido**;

a) A **síntese do pedido** é o documento que conterà os itens, **quantitativos totais**, datas e prazos de entrega de forma sintética;

3.2 - Serão recusados todo ou parte o(s) produto(s) que estiver(em) em desacordo com o **Termo de Referência** ou que estiverem sem rótulo ou com rótulo rasurado;

3.2.1 - No caso da recusa não suspende o prazo de entrega;

3.2.2 - No caso de reincidência na mesma solicitação, a CONTRATANTE poderá, sem prejuízo à sanções previstas pelo descumprimento, alterar em todo ou em parte, as quantidades da solicitação de entrega;

3.3 - A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seu(s) produto(s) até a data que expirar a validade do(s) mesmo(s), valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor;

3.3.1 - Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade deverá(ão) ser(em) substituído(s) pela CONTRATADA em até **2 (dois) dias úteis** após a comunicação formal da CONTRATANTE, podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa;

3.3.2 - Nos casos onde a deterioração do(s) produto(s) trazer(em) risco(s) de contaminação a outro(s) item(ns) ou mesmo à saúde, o(s) item(ns) será(ão) descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 3.3.1**, sendo que a comprovação se dará por registros fotográficos;

3.3.3 - A troca deverá ser realizada e certificada pela unidade que possui a guarda do produto em documento próprio em que deve conter, no mínimo, as seguintes informações:

a) Descrição do item;

b) Quantidade substituída;

c) Data da realização da substituição;

d) Protocolo contendo o nome do responsável pelo recebimento;

e) O comprovante da substituição deverá ser remetido para o Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação.

4-Prazo de entrega e forma de entrega:

4.1 - **Prazo de entrega:** a entrega deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis após a data informada na **Síntese dos Pedidos e Guia de Requisição**, não podendo ocorrer antes;

4.2 - **Forma de entrega:** Parcelada. Conforme **item 2** - Especificações Técnicas;

4.3 - A entrega dos produtos deverá ser realizada no(s) local(is) indicado(s), conforme a **Guia de Requisição**;

a) A **Guia de requisição** é o documento que conterà os itens, **quantitativos por unidade**, datas e prazos de entrega de forma sintética;

4.4 - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **item 2**.

5-Local de entrega e horário de entrega:

5.1 - **Locais de entrega:** em anexo, documento **SEI 4687842**;

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

5.2 - Horários de entrega:

5.2.1 - CEIs e Escola de período integral: das 07 horas às 17 horas;

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

5.2.3 - Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 horas às 12 horas;

5.3 - De segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

a) O Proponente considerado habilitado para o certame deverá apresentar **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação, situado à Rua Marquês de Olinda nº. 2.900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608;

a.1) Das 4 amostras solicitadas:

1) Duas serão utilizadas pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar para avaliação do item (prova e contra-prova);

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

a.2) A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **as amostras entregues, quando estas não forem utilizadas**, em até **10 (dez) dias corridos** a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas;

a.3) As amostras deverão ser encaminhadas até a data e horário que serão fornecidos pelo Pregoeiro(a), após a fase de habilitação. O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência ou não apresente amostra no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas;

a.4) Para este processo, deverão ser apresentadas amostras para **TODOS OS ITENS** que o proponente relacionou em seu projeto de venda para avaliação da equipe de Nutricionistas da Secretaria da Educação.

a.5) Para os **itens 9, 10, 11 e 16**, fica dispensada a apresentação de 2 amostras no que diz respeito ao disposto no subitem "a.1", "2", por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade dos produtos.

b) As amostras deverão estar acompanhadas de:

b.1) **Relação de Amostras apresentadas pela Cooperativa/Associação/Agricultor, em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação/Agricultor proponente**, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação/Agricultor, conforme anexo - **Modelo de Entrega de Amostras** - documento **SEI 4384231**;

b.2) Cópia do alvará sanitário da cooperativa/produtor rural

b.2.1) Nos caso dos **itens 6, 8 e 16** deverá ser apresentada cópia SIF, SIE, SIM ou SISBI;

b.2.2) No caso dos **itens 12, 13, 14 e 15** deverá ser apresentada cópia do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

b.3) Para os produtores rurais que terceirizam os serviços de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado:

b.3.1) Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento;

b.3.2) Cópia do "Contrato de Terceirização", registrado em Cartório ou com reconhecimento de firma;

b.3.2.1) A empresa terceirizada deverá somente oferecer o serviço de beneficiamento, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação/ produtor rural, devendo constar tal cláusula expressamente no Contrato de Terceirização

b.4) Para os **itens 9, 10, 11 e 23**, deve ser entregue junto com as amostras as fichas técnicas dos mesmos, onde devem constar os ingredientes utilizados e a informação nutricional;

c) As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega. **Cada produto deverá estar identificado com o nome da Cooperativa/Associação/Agricultor, o número da chamada pública e nome do item cotado;**

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

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

f) Para produtos de **origem animal**, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado;

g) Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento nas **Referências Técnicas para Análise de Amostras**, documento **SEI 4384256**;

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

a) A análise de amostra(s) será(ão) realizada(s) observando todas as especificações técnicas que constam no **item 2** deste **Termo de Referência**, as "referências técnicas para análise de amostras" - documento **SEI 4384256**, "Rotulagem" - documento **SEI 4672446** e as exigências previstas no **item 6**;

b) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: "Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios" - documento **SEI 4384243**.

6.2-Função Técnica:

Nutricionistas que compõem o quadro técnico da Área de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação de Joinville.

7-Gestor do contrato:

Secretaria de Educação.

8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

8.1 - Será de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) a(s) entrega(s) (transporte) do(s) produto(s) até o(s) local(is) indicado(s) dentro do(s) prazo(s) estabelecido(s) na Guia de Requisição encaminhada pela CONTRATANTE;

8.2 - É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter, pelo menos, um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) identificados com o nome da CONTRATADA para o transporte do(s) produto(s) até a(s) Unidade(s) Escolar(es);

8.3 - O(s) transportes contendo a(s) entrega(s) da(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comparecer ao Centro de Distribuição da Secretaria de Educação das **07 (sete) às 10 (dez) horas**, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente **Termo de Referência**;

8.3.1 - No caso de produto(s) perecível(is) - **resfriado(s) ou congelado(s)** - será verificada a aprovação emitida pela Vigilância Sanitária de Joinville;

8.3.2 - A autorização de entrega ocorrerá apenas se for verificada a conformidade integral do **Termo de Referência** por Nutricionista do Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação;

8.3.3 - Em caso da não verificação da conformidade, será aplicado o disposto no **subitem 3.2**;

8.3.4 - Somente o(s) produto(s) aprovado(s) poderá(ão) ser(em) entregue(s). Não poderá ocorrer a alteração de lotes, marcas ou qualquer outra característica vistoriada;

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

9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

9.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do Contrato;

9.2 - Notificar a CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

9.3 - Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição da Secretaria de Educação/Unidades Escolares, quando da entrega;

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

9.5 - Comunicar formalmente a CONTRATADA, por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa, 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) entregue(s) pela(s) CONTRATADA(S);

9.7 - A **Síntese dos Pedidos** será encaminhada à CONTRATADA com antecedência mínima de **15 (quinze) dias corridos** da data final de entrega.

10-Condições Gerais (se houver):

10.1 - O procedimento de vistoria disposto no **subitem 8.3** ocorrerá no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação, Avenida Marquês de Olinda, nº. 2.900, Bairro Glória, CEP nº. 89.216-100, Joinville – SC, entre às 7 horas às 10 horas, de segunda a sexta, exceto feriados e pontos facultativos;

10.2 - Todos o(s) item(ns) a ser(em) entregue(s) deverá(ão) passar para ser(em) vistoriado(s) não sendo permitida a entrega sem a devida aprovação;

10.3 - A(s) entrega(s) deverá(ão) seguir todos os termos indicados na **Síntese dos Pedidos**, em especial, a data máxima para a última entrega;

10.4 - O Comprovante de Entrega do(s) Gênero(s) Alimentício(s) deverá ser protocolada em na unidade recebedora em 3 (três) vias físicas sendo a primeira via para a unidade, a segunda via para a CONTRATADA e a terceira via para o CONTRATANTE;

10.4.1 - A entrega das guias à CONTRATANTE deverá ocorrer em até **1 (um) dia útil** após a última entrega;

10.5 - A Equipe de Nutricionistas da Secretaria de Educação poderá retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para "Análise Sensorial" e/ou Laboratorial em qualquer fase da execução do(s) Contrato(s) sendo os custos sob responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) nos caso:

a) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade do(s) produto(s);

b) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitária.

10.5.1 - Os critérios para análises laboratoriais estão contidos documento **SEI 4384256**;

10.5.2 - Análise da(s) amostra(s) poderá(ão) ser solicitado(s) pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pela CONTRATANTE de Joinville ou por órgão competente;

10.5.3 - A análise laboratorial será realizada obedecendo a **Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011** e demais legislações específicas;

10.5.4 - As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

10.5.5 - A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente acondicionada(s) de acordo com as características do(s) produto(s) e orientação do rótulo. Esta(s) deverá(ão) ser levada(s), em carro oficial da Prefeitura Municipal de Joinville, por um servidor da Prefeitura Municipal de Joinville até o laboratório para análise;

10.5.5.1 - O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte, conforme **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987** e **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**.

10.6 - 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 do(s) alimento(s) suspeitos e para comprovação se o(s) mesmo(s) está(ão) apto(s) para consumo.

10.7 - Fica reservado a CONTRATANTE o direito de visitar a(s) área(s) de produção do(s) gênero(s) alimentício(s) adquirido(s) através da agricultura familiar, sempre que julgar necessário;

10.8 - Para a substituição por produto similar, em consonância ao disposto no §2º do Art. 26 da Resolução FNDE nº26/2013, será necessária a apresentação ao Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação:

- a) Justificativa em papel timbrado da Cooperativa/Associação e/ou Produtor Rural responsável pela fabricação do(s) produto(s);
- b) 2 (duas) amostras do produto similar;
- c) Ficha Técnica do produto;
- d) Alvará Sanitário do Fabricante;

10.8.1 - O pedido de substituição será analisado e poderá ser recusado nos casos em que:

- a) O item similar não atender requisitos do presente **Termo de Referência**;
- b) A justificativa não for considerada plausível.

10.9 - A solicitação de substituição em que trata o **subitem 10.8**, não poderá ser utilizada como causa ou justificativa para eventuais atrasos nas entregas sendo que somente serão protocoladas as solicitações realizadas com, no mínimo **10 (dez) dias corridos** antes da entrega.

ANEXO II

ORÇAMENTOS PLANILHADOS SEI Nº 4384226/2019 - SED.UAD.ASU

Joinville, 15 de agosto de 2019.

ORÇAMENTO SINTÉTICO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
1	75.000,00	Kg	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal	5,23	392.250,00
2	6.000,00	Kg	ARROZ POLIDO ORGÂNICO	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, 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. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a	4,28	25.680,00

				certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.		
3	3.800,00	Kg	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	11,73	44.574,00
4	9.000,00	Kg	FEIJÃO CARIOCA	Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	5,66	50.940,00
5	29.000,00	Kg	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	3,91	113.390,00
6	250.000,00	Litro	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA	Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.	2,41	602.500,00

				Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Mensal.		
7	3.000,00	Kg	MELADO	Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	14,63	43.890,00
8	3.000,00	Kg	MEL DE ABELHA	Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.	32,43	97.290,00
9	3.000,00	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA	Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não	17,96	53.880,00

				<p>integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
10	6.000,00	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.</p>	12,75	76.500,00
11	3.000,00	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.</p>	13,37	40.110,00
12	10.000,00	Litro	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p>	21,23	212.300,00

				Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500ml do suco de laranja. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.		
13	4.000,00	Litro	SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO	Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água). Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.	20,82	83.280,00
14	15.000,00	Litro	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL	Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maracujá. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.	17,97	269.550,00
15	30.000,00	Litro	SUCO DE UVA ORGÂNICO	Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água). Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de uva. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.	17,94	538.200,00

16	40.000,00	Lt	Leite Pasteurizado Integral	Características Técnicas: leite integral, fluido, pasteurizado. O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessidade. O produto não deverá conter glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característico do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem: acondicionados em pacote de polietileno, resistente e bem vedado, contendo 1 Litro. Prazo de Validade: mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: semanal.	3,18	127.200,00
17	800,00	Kg	Doce de Fruta Sabor Goiaba	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de Goiaba, açúcar ou melado e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	19,31	15.448,00
18	800,00	Kg	Doce de Fruta Sabor Laranja	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de laranja, açúcar ou melado e/ou glucose e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	17,64	14.112,00
19	800,00	Kg	Doce de Fruta Sabor Abóbora com Coco	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de abóbora, açúcar, glucose, coco, pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten ou corantes artificiais. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	15,94	12.752,00
20	4.600,00	Kg	Bolo de Cuca de Banana	Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou margarina e açúcar, coberta por fatias de banana e farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão, baunilha e canela. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor	27,93	128.478,00

				rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme. Embalagem: acondicionada em embalagem plastica tipo bandeja, vedada, contendo até 300 gramas de conteúdo útil. Prazo de Validade: mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: máximo de 1 dia. Entrega: semanal.		
21	1.000,00	Kg	Biomassa de Banana Verde	Massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não devera apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido. Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 250 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: máximo de 15 dias. Entrega: semanal.	51,06	51.060,00
22	200,00	Kg	Farinha de Banana Verde	Farinha obtida através da desidratação e processamento da banana verde. Admiti-se o uso integral da fruta (polpa e casca). Não poderá conter mistura de farinhas de outras frutas. Deverá apresentar aspecto de pó fino e homogêneo, com aroma característico e sabor suave, sem amargor ou adstringência. Deverá apresentar coloração branca ou ligeiramente amarelada. Não poderá conter glúten, leite, conservantes e corantes artificiais. Não deverá apresentar defeitos tais como: presença de bolores e umidade, formação de grumos, coloração desuniforme, sabor rançoso. Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno à vácuo contendo até 250 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	22,75	4.550,00
23	3.000,00	Kg	Pão Fatiado de Biomassa de Banana Verde	Pão feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral, biomassa de banana verde, fermento biológico, óleo ou gordura e sal. Do total das farinhas utilizadas, no mínimo 12% devem ser de biomassa. Poderá conter adição de chia, quinoa, linhaça, gergelim, aveia, centeio, tubérculos e/ou vegetais. Deverá apresentar massa leve, porosa, homogênea e integra, com tamanho uniforme e coloração branca ou ligeiramente amarelada. Não poderá conter corantes artificiais. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno transparente resistente, contendo até 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: máximo de 1 dia. Entrega: semanal.	19,13	57.390,00
24	1.500,00	Kg	Biscoito Amanteigado	Biscoito doce feito a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina, ovos e bicarbonato de amônia. Poderá conter adição de especiarias tais	25,00	37.500,00

				como: raspas de laranja ou limão, coco, amendoim, baunilha e canela. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais ou apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra, cor desuniforme e/ou com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia. Embalagem: acondicionada em embalagens plásticas de polipropileno, seladas, contendo até 500 gramas de conteúdo útil. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias. Fabricação: máximo de 7 dias. Entrega: semanal		
25	200,00	Kg	Banana Passa	Produto obtido através do processo de desidratação da polpa da banana. Deve apresentar coloração uniforme, com ausência de crosta dura na superfície, consistência firme e com sabor e aroma adocicado, característico da fruta. Não deve conter glúten, adição de açúcares, corantes e conservantes artificiais em sua composição. Não deve apresentar defeitos tais como: presença de frutas cortadas e/ou amassadas, sabor amargo, bolor ou corpos estranhos. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de polipropileno hermeticamente fechada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	27,37	5.474,00
					TOTAL GERAL	3.098.298,00

ANEXO III - MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO DE PROJETO DE VENDA PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENVELOPE N.º 001

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N°			
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone	7. CEP	
8. N° DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta N° da Conta
12. N° de Associados	13. N° de Associados de acordo com a Lei n° 11.326/2006	14. N° de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal	16. CPF	17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF	
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			

1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville		2. CNPJ 83.169.623/0001-10		3. Município/UF Joinville/SC	
4. Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090				5. DDD/Fone (47) 3431-3006	
6. Nome do representante e e-mail: XXXXX (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos (Safrá)
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento e com a descrição dos itens conforme anexo I do edital. Validade do projeto: _____ dias. (Conforme subitem 3.5.1, X.III, do edital).					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor Familiar (a)		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville		2. CNPJ 83.169.623/0001-10			3. Município/UF Joinville/SC		
4. Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090					5. DDD/Fone (47) 3431-3006		
6. Nome do representante e e-mail: XXXXX (Secretário da Educação) –				7. CPF			

educacao@joinville.sc.gov.br					
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
				Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos (Safrá)
				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento e com a descrição dos itens conforme anexo I do edital. Validade do projeto: _____ dias. (Conforme subitem 3.4.1, IX.IV, do edital).					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)		
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega
				Unitário	Total	

					dos produtos (Safrá)
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville			CNPJ 83.169.623/0001-10		Município/UF Joinville/SC
Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090					DDD/Fone (47) 3431-3006
Nome do representante e e-mail: XXXXXX (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento e com a descrição dos itens conforme anexo I do edital. Validade do projeto: _____ dias. (Conforme subitem 3.3.1, IX.IV, do edital).					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:		

ANEXO IV**ANEXO SEI Nº 4687842/2019 - SED.UAD.ASU****ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**

Nº	ESCOLAS - ENSINO FUNDAMENTAL	LOGRADOURO	BAIRRO
1	ABDON BATISTA (Dr.)	R.: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (Profª)	R.: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH	R.: Arno Krelling, s/nº	Pirabeiraba
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D'Oeste, 5.319	Rio Bonito
5	ALFONSO FIEDLER	Estr. Alvinho Souza do Nascimento, s/n	
6	ALIRE CARNEIRO (Cel.)	Estrada Timbé, 1.335	Pirabeiraba
7	ALUIZIUS SEHNEN (Profº)	R.: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
8	AMADOR AGUIAR	R.: Álvaro Maia, 1.021	Ulysses Guimarães
9	ANABURGO	Estrada Anaburgo, 1.747	Vila Nova
10	ANITA GARIBALDI	R.: Independência, 965	Anita Garibaldi
11	ANNA MARIA HARGER (Profª)	R.: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
12	ARINOR VOGELSANGER (Vereador)	R.: Rolando Gurske, s/nº	Vila Nova
13	ARTHUR DA COSTA E SILVA (Pres.)	R.: XV de outubro, 4.648	Rio Bonito
14	AVELINO MARCANTE	R.: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
15	BALTAZAR BUSCHLE (Prof.)	R.: Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
16	BERNARDO TANK (Profº)	R.: XV de Novembro, 8.574	Vila Nova
17	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (Senador)	R.: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
18	CARLOS HEINS FUNKE (Agricultor)	Rodovia SC 418 - KM 0,5	Pirabeiraba
19	CASTELLO BRANCO (Presidente)	R.: São Miguel, 363	Boa Vista
20	CURT ALVINO MONICH (Vereador)	R.: Harold Maul, 250	Aventureiro
21	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (Profª)	R.: Miosotes, 72	Fátima
22	ELADIR SKIBINSKI (Profª)	R.: José Gonçalves, 803-Parque Jlle	Aventureiro
23	ELIZABETH VON DREIFUSS (Profª)	R.: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
24	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT	R.: Emílio Hardt, 720 - Canela	Pirabeiraba
25	EMÍLIO STOCK JR. (Prof.)	Estrada do Salto II, 3.664	Vila Nova
26	EUGÊNIO KLUG	Estrada Mildau, 835	Pirabeiraba
27	EVALDO KOEHLER	Estrada Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
28	FRANCISCO JOSÉ R. DE OLIVEIRA (CAIC)	R.: Agostinho dos Santos, 568	Comasa
29	FRANCISCO RIEPER (Profº)	Estrada do Pico, 48 –SC 418 Km14	Pirabeiraba
30	FRITZ BENKENDORF	Estrada Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba
31	GERALDO WETZEL (Prof.)	R.: Passo Fundo, 315	Fátima
32	GERMANO LENSCHOW	Estrada Dª Francisca- Km 21	Pirabeiraba
33	HANS DIETER SCHMIDT (Dr.)	R.: Carina, 95	Jardim Paraíso
34	HANS MÜLLER (Pastor)	R.: Pastor Hans Müller, 102	Glória

35	HERIBERTO HÜLSE (Gov.)	R.: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
36	HERMANN MÜLLER	Estrada Palmeira, 4.239	Rio Bonito
37	ESTRADA PALMEIRAS(E.M.)Ext. Hermann Muller	Estr. Palmeiras, 1.700	Rio Bonito
38	HILDA ANNA KRISCH (Enfermeira)	R.: Selma Dering Bruhns, s/nº	Jardim Iriirú
39	HONÓRIO SALDO (Profº)	Estrada Quiriri, 3.467 (APA Quiriri)	Pirabeiraba
40	HUBERT HÜBENER (Vereador)	Estrada Alto Quiriri, 6.771 (APA Quiriri)	Pirabeiraba
41	ISABEL SILVEIRA MACHADO (Profº)	R.:Dorothóvio do Nascimento, 4.723	Cubatão
42	JAIME DE BARROS CÂMARA (Dom)	R.:João Ebert, 836	Comasa
43	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA Jr. (Prof.)	R.: João Costa Junior, 1.410	João Costa
44	JOÃO COSTA	R.: Monsenhor Gercino, 3.900	João Costa
45	JOÃO DE OLIVEIRA	R.: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
46	JOÃO MEERHOLZ (Profº)	Estrada do Sul - KM 18	Vila Nova
47	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (Prof.)	R.:Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
48	JOSÉ ANTONIO NAVARRO LINS (Dr.)	R.: Imbuia, 55	Comasa
49	JOSÉ DO PATROCÍNIO	Estrada Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
50	JOSÉ MOTTA PIRES (Profº)	R.: Parati, 590	Nova Brasília
51	JÚLIO MACHADO DA LUZ (Profº)	R.: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
52	KARIN BERKEMEYER (Profº)	R.: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
53	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (Profº)	R.:Waldomiro José Borges, 3.997	Itinga
54	LAURA ANDRADE (Profº)	R.: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriirú
55	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (Dep.)	R.: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwaldt
56	LUIZ GOMES (Prof.)	R.: Domingos Abílio Miranda, s/nº	Adhemar Garcia
57	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI (Profº)	Estrada da Ilha, 2.066	Jardim Sofia
58	MARIA REGINA LEAL (Profº)	R.: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
59	MARIANO COSTA - CAIC (Profº)	Av.: Alvino Hansen, 1.210	Adhemar Garcia
60	MAX COLIN (Prof.)	R.: Pasteur, 1.079	Iriirú
61	NELSON DE MIRANDA COUTINHO	R.: Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
62	NILSON WILSON BENDER (Prof.)	R.: Tulipas,89 - Prolongamento	Paranaguamirim
63	NOVE DE MARÇO	R.:Sítª Catarina, 6.960 - Km 7	Itinga
64	ORESTES GUIMARÃES (Profº)	R.: Boehmerwald, 1.830	Boehmerwaldt
65	OSWALDO CABRAL (Profº)	R.: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
66	OTTO RISTOW FILHO	Estrada Pirabeiraba, 810	Rio Bonito
67	PAUL HARRIS	R.: Catanduva, 50	São Marcos
68	PAULINE PARUCKER	R.: Atilio Vinotti, 411	Boehmerwaldt
69	PLÁCIDO XAVIER EM (U)	R: Roberto Lehm	Santa Catarina
70	PEDRO IVO CAMPOS (Gov.)	R.: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
71	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (Profº)	Av.: Beira Mar, 236 – Morro do Amaral	Paranaguamirim
72	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (Profº)	Av.: Júpiter, 839	Jardim Paraíso
73	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (Dr.)	R.: Alexandre Silva, 42	Morro do Meio
74	SADALLA AMIN GHANEM (Dr.)	Av.:Evangalista Justino Espíndola, 125	Parque Guarani
75	SAUL SANT'ANNA DE OLIV. DIAS (Profº)	R.: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SEBASTIÃO SCARZELLO (Mons)	R. Florianópolis, 1370	Itaum
77	SENHORINHA SOARES (Profº)	Estrada do Sul, 6.778	Vila Nova
78	SETE DE SETEMBRO	Estrada Bonita, 3.173	Rio Bonito
79	SYLVIO SNIECIKWSKI (Profº)	Av.: Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
80	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (Profº)	Estrada Timbé, s/nº	Jardim Paraíso
81	VALENTE SIMIONI (Padre)	R.: Coronel Camacho, 130	Iriirú
82	VALENTIM JOÃO DA ROCHA	R.: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
83	VALESCA MAY ENGELMANN (Profº)	Estrada dos Morros, s/nº	Vila Nova
84	VIRGÍNIA SOARES (Profº)	R.: Princesa Mafalda, 468	Floresta
85	WITTICH FREITAG (Prof.)	Av.: Miguel Alves Castanha, s/nº	Aventureiro
86	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (Profº)	R.: das Cabeleireiras, 101	Costa e Silva
Nº	CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL-CEI's	LOGRADOURO	BAIRRO
1	ABDON DA SILVEIRA	R.: Das Azaléias, s/nº	Paranaguamirim
2	ADHEMAR GARCIA	R.: Alvino Hansen, 1.226	Adhemar Garcia
3	ADOLFO ARTMANN	R.: Caçapava, 95	Bom Retiro
4	ALEGRIA DE VIVER	R.: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
5	ALZELIR TEREZINHA G. PACHECO	R.:Inambú c/ Rua Jaó, 650	Costa e Silva
6	AMANDOS FINDER	R.: Augusto Schramm, 52	Jardim Iriirú
7	ARTE E VIDA	R.: Willy Schossland, 1.242 (esquina)	Aventureiro
8	AVENTURAS DE CRIANÇA	R.: Pica Pau, 993	Aventureiro
9	BEIJA-FLOR	R.: dos Bancários, 305	Petrópolis
10	BEM-ME-QUER	R.:Crater c/ Av.Júpiter, 42	Jardim Paraíso
11	BOTÃOZINHO DE ROSA	R.: Guanabara, 1.062	Guanabara
12	BRANCA DE NEVE	R.: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
13	CACHINHOS DE OURO	R.: Pastor Gerg Bürger, 141	Pirabeiraba
14	CACHINHOS DE OURO (EXTENSÃO)	R.: Andreilino Nunes da Silva, 20	Pirabeiraba
15	CASTELO BRANCO	R.: Alvino Boldt, 245 - COHAB	Aventureiro
16	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA	R.: Santa Catarina, 4.027 - KM 4	Profipo

17	CIRANDA CIRANDINHA	R.: Canoas, 452 c/ João Paulo I	Jardim Iriú
18	DOCE INFÂNCIA	R.: Bom Retiro, 97	Nova Brasília
19	ELIANE KRÜGER	R.: Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira, 749	Boehmerwaldt
20	ESPAÇO DA CRIANÇA	R.: Adolpho W.Jr. c/ Álvaro Maia, 327	Adhemar Garcia
21	ESPAÇO ENCANTADO	Av.: Procópio Gomes, 749	Bucarein
22	ESPERANÇA	R.: Vicente Celestino, 240	Comasa
23	ESPINHEIROS	R.: Agostinho dos Santos, 568 - CAIC Esp.	Comasa
24	ESTRELINHA BRILHANTE	R.: Santa Isabel, 152	João Costa
25	FÁTIMA	R.: Damásio Mathias de Oliveira, 240	Jarivatuba
26	GIRASSOL	R.: Vice-Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
27	HERONDINA DA SILVA VIEIRA	R.: Pedro Castro Breis, 352	Floresta
28	IRACI SCHMIDLIN	R.: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
29	ITAUM	R.: Botafogo, 148	Itaum
30	IVAN RODRIGUES	R.: Xaxim, 32	Iriú
31	JARDIM SOFIA	R.: Cuba, 85	Jardim Sofia
32	JORGE LUIZ VANDERWEGEN	R.: Abelino Abdon Ferreira, 136	Itaum
33	JOSÉ FRANCISCO VIEIRA	Rua Mafalda Laurindo, s/n	Aventureiro
34	JUAREZ MACHADO	R.: Armazém, 265	Petrópolis
35	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA (AMORABI)	R.: dos Desportitas, s/nº	Itinga
36	JUSTINA ROSA FACHINI	R.: Estrada da Lagoinha, s/nº	Morro do Meio
37	LÍRIO DO CAMPO	R.: Fátima, 2.606	Fátima
38	LUIZA MARIA DA VEIGA	R.: Vidal Ramos, 41	Guanabara
39	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉREO	R.: Cidade de Barretos, s/nº	Ulysses Guimarães
40	MARILENE DOS PASSOS SANTOS	R.: das Tulipas, 111 - Prolongamento	Paranaguamirim
41	MÁRIO AVANCINI	R.: Tuiuti, 1.010	Iriú
42	MEU PEQUENO MUNDO	R.: Alvin Hansen, 716	Adhemar Garcia
43	MIRACI DERETI	R.: Bento José Flores, 25	Espinheiros
44	MIOSÓTIS	R.: Miosótis c/ Rua Assunção, 1.189	Fátima
45	MONTEIRO LOBATO	R.: Rodrigo Luiz Gonçalves, s/nº	Paranaguamirim
46	MORRO DO MEIO	R.: do Campo, 817	Morro do Meio
47	MUNDO AZUL	R.: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
48	NAMIR ALFREDO ZATTAR	R.: São Januário, 1.499	Aventureiro
49	ODORICO FORTUNATO	R.: Constâncio Visentainer, 1.093	Aventureiro
50	PÃO DE MEL	R.: Alfredo Wersdoefer, 357	Paranaguamirim
51	PARAÍSO DA CRIANÇA	R.: Júpiter, 903	Jardim Paraíso
52	PARQUE GUARANI	Av.: Evangelista Justino Espíndola, 25	Parque Guarani
53	PEDACINHO DO CÉU	R.: São Miguel, 769	Boa Vista
54	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS	R.: Guanabara, 2.575	Fátima
55	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Dep.)	R.: São Clemente, 154	Itinga
56	PEQUENA SEREIA	R.: Kurt Alvin Monich, 172	Costa e Silva
57	PEQUENO PRÍNCIPE	R.: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
58	PETER PAN	R.: Pastor Hans Müller, 138	Glória
59	PONTE SERRADA	R.: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
60	RAIO DE SOL	R.: João Miers c/ Rua Stª Edvirges, 32	Vila Nova
61	SALETE KONECKI (Prof)	R.: Laércio Beninca, s/n	Vila Nova
62	SEMENTINHA	R.: Ricardo Karmann, 175	Iriú
63	SIGELFRID POFFO	R.: Alwin Passold, 07	Vila Nova
64	SILVIA REGINA CAVALHEIRO	R.: João Medeiros, s/nº	Parque Guarani
65	SOL NASCENTE	R.: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
66	SONHO DE CRIANÇA	R.: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
67	TERESA CAMPREGHER MOREIRA (Prof)	R.: Papa João Paulo I, s/ nº	Jardim Iriú
68	ZÉ CARIOCA	R.: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
69	ZILDA ARNS NEUMANN	R.: Laranjal, s/nº	Parque Guarani
Nº	ENTIDADES FILANTRÓPICAS	LOGRADOURO	BAIRRO
1	CEI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
2	CEI JARDIM BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
3	CENTRO EDUCACIONAL DOM BOSCO	Rua Sombrio, 15	Saguaçu
4	CEI ESPAÇO MÁGICO	Rua Xv de Outubro, 1849	Rio Bonito
5	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Cuba, 142	Jardim Sofia
6	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso
7	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
8	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
9	COLÉGIO EVANGÉLICO	Rua Cerro Azul, 888	Nova Brasília
10	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
11	ASSOCIAÇÃO AMIGOS AUTISTAS (AMA)	Rua José Gerard Rollin Filho, 185	Bom Retiro
12	CENTRO DE EDUCACAO ACOLHER JARDIM PAR	Rua Pisces Austrinus, 535	Jardim Paraíso
13	INST EDUC ESP PROFª LIA R S J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliari, 111	Boa Vista

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

ANEXO V**ANEXO SEI N° 4384234/2019 - SED.UAD.ASU****MODELO DE DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DECLARAÇÃO DE APTIDÃO AO PRONAF - DAP/ANO****DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO**

Com referência à Chamada Pública N°. _____

A (Associação/Cooperativa ABC LTDA), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n° (00.000.000/0001-00), com sede na (Rua A, n° 01, cj. 01), CEP (00.000-000), na cidade de (xxxxxxx), neste ato representada por seu (presidente), (xxxxxxxxxxxxx), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG n° (N° 1.111.111/SC.), inscrito no CPF sob o n° (111.111.111-11), residente na (Rua B, n° 01, ap. 01), CEP (00.000-00), na cidade de (xxxxxxx), nos termos do estatuto social, DECLARA, que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

(LOCAL E DATA)

Nome/Assinatura (Presidente)

Associação/Cooperativa XXXXX

ANEXO VI**ANEXO SEI N° 4384238/2019 - SED.UAD.ASU****MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
-PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N° _____)

Eu, _____ representante da
Cooperativa/Associação _____, com
CNPJ n° _____ e DAP Jurídica n° _____ declaro,
para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no
projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta
cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
-PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES
INDIVIDUAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____, CPF nº _____ e
DAP física nº _____, declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação
Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VIII

ANEXO SEI Nº 4384256/2019 - SED.UAD.ASU

REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

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 CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006;
- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC;
- Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.
- Decreto Nº 9069, de 31 de Maio de 2017
- RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA/MS
- RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS
- RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS

I. ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA
- Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS
- Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009
- Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008

SENSORIAL:

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

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona

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

2. ARROZ POLIDO ORGÂNICO

REFERÊNCIA:

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA
- Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS
- Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009
- Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- Teste de cocção em 20 min.

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona

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

3. DOCE DE FRUTA SABOR BANANA

REFERENCIA:

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C

Bacillus Cereus

Salmonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

4.FEIJÃO CARIOCA

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona

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

5.FEIJÃO PRETO

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2)

Zearalenona

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

6. LEITE INTEGRAL LONGA VIDA**REFERÊNCIA:**

- Portaria N° 146, de 07 de março de 1996 MA
- Portaria N° 370, de 04 de setembro de 1997 MA
- Instrução Normativa IN N°03/2015 - CIDASC
- Portaria N° 9013, de 29 de março de 2017

SENSORIAL:

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

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica**MICROBIOLOGIA:** Coliformes 35 °C a 45°C
Staphylococcus Aureus
Clostridium sulfito**MICOTOXINAS:** Aflatoxina M1**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

7. MELADO**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC n° 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C,
Salmonella sp**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

8. MEL DE ABELHA**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N°11, de 20 de Outubro de 2000 - MA
- Resolução RDC N° 12, de 02 de Janeiro de 2001 ANVISA – MS
- Instrução Normativa N° 003/2015 CIDASC
- Instrução Normativa N° 22, de 24 de Novembro de 2015 CIDASC
- Portaria N° 6, de 25 de Julho de 1985

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C,
Salmonella sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

9.PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C,
Bolors e Leveduras
Salmonella sp

MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON)
Zearalenona
Afrotoxinas (B1, B2, G1, G2)

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

10.PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C,
Bolores e Leveduras
Salmonella sp

MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON)
Zearalenona
Afrotoxinas (B1, B2, G1, G2)

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

11. PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C,
Bolores e Leveduras
Salmonella sp

MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON)
Zearalenona
Afrotoxinas (B1, B2, G1, G2)

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

12. SUCO DE LARANJA ORGÂNICO

REFERÊNCIA:

- Decreto N° 6323, de 27 de Dezembro de 2007
- Decreto N° 7048, de 23 de Dezembro de 2009
- Decreto N° 6871, de 04 de Junho de 2009
- Instrução Normativa IN N°64. De 18 de Dezembro de 2008

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: 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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

13.SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO

REFERÊNCIA:

- Decreto N ° 6323, de 27 de Dezembro de 2007
- Decreto N ° 7048, de 23 de Dezembro de 2009
- Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009
- Instrução Normativa IN N °64. De 18 de Dezembro de 2008

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: 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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

14.SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL

REFERÊNCIA:

- Instrução Normativa N °12 de 04 de Setembro de 2003, MAPA
- Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: 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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

15.SUCO DE UVA ORGÂNICO**REFERÊNCIA:**

- Decreto N ° 6323, de 27 de Dezembro de 2007
- Decreto N ° 7048, de 23 de Dezembro de 2009
- Instrução Normativa IN N °64. De 18 de Dezembro de 2008

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: 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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

16.LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL**REFERÊNCIA:**

- Portaria N ° 146, de 07 de março de 1996 MA
- Portaria N ° 370, de 04 de setembro de 1997 MS
- Instrução Normativa IN N°51/2002 - MAPA
- Instrução Normativa IN N°001/2014 - CIDASC
- instrução Normativa IN N°03/2015 - CIDASC
- Portaria N ° 9013, de 29 de março de 2017

SENSORIAL:

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

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes 35 °C a 45°C
Staphylococcus Aureus
Staphylococcus Coagulase Positivo
Salmonella
Clostridium sulfito

MICOTOXINAS: Aflatoxina M1

AValiação EXTERNA:

- Embalagem íntegra

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

17.DOCE DE FRUTA SABOR GOIABA**REFERENCIA:**

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacillus Cereus
Salmonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

18.DOCE DE FRUTA SABOR LARANJA**REFERENCIA:**

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacillus Cereus
Salmonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

19.DOCE DE FRUTA SABOR ABÓBORA COM COCO**REFERENCIA:**

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacilus Cereus
Salmonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

20. BOLO DE CUCA DE BANANA

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C,
Bolors e Leveduras
Salmonella sp

MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON)
Zearalenona

Afrotóxicas (B1, B2, G1, G2)

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

21. BIOMASSA DE BANANA VERDE

REFERENCIA:

- RDC n° 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacilus Cereus
Salmonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação

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

22. FARINHA DE BANANA VERDE**REFERENCIA:**

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacillus Cereus
Salmonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

23. PÃO FATIADO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE**REFERÊNCIAS:**

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C,
Bolors e Leveduras
Salmonella sp

MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON)
Zearalenona
Afrotoxinas (B1, B2, G1, G2)

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

24. BISCOITO AMANTEIGADO**REFERÊNCIAS:**

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C,
Bolors e Leveduras
Salmonella sp

MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON)
Zearalenona
Afrotoxinas (B1, B2, G1, G2)

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

25. BANANA PASSA

REFERENCIA:

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

SENSORIAL:

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

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacillus Cereus
Salmonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

ANEXO IX

ANEXO SEI Nº 4672446/2019 - SED.UAD.ASU

ROTULAGEM

- 1) O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente;
- 2) O termo **rotulagem** conforme legislação é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação;

- 3) O produto deverá obedecer 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;
- 4) Estar licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade;
- 5) No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações: tipo e nome completo do alimento;
- marca;
 - ingredientes;
 - rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 360/2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
 - data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
 - número do lote;
 - nome e endereço do fabricante ou embalador;
 - peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
 - declaração da presença de alérgenos na formulação, quando for o caso, conforme Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015;
 - condições de armazenamento;
 - empilhamento máximo para armazenamento;
 - número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a Resolução nº 278, de 22 de setembro de 2005;
- 6) Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:
- instrução para preparo;
 - rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
 - composição centesimal.
- 7) As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:
- natureza do alimento;
 - condições de armazenamento;
 - prazo de validade.
- 8) Os produtos **alimentícios orgânicos** deverão obrigatoriamente apresentar a Certificação de Produto Orgânico (selo) impresso na embalagem;
- 9) Para produtos de **origem animal**, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade;
- 10) Para os **sucos**, deverá constar obrigatoriamente na embalagem o registro de seus produtos no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme determina o Decreto N° 6871, de 04 de Junho de 2009;
- 11) Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

ANEXO X

ANEXO SEI N° 4384243/2019 - SED.UAD.ASU

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Chamada Pública:				Item:	
Produto:		Marca:			
Fornecedor:					
Fabricante:					
Quantidade (kg/L):		Qtde amostra:		Data:	
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra					
Rotulagem conforme legislação					

Peso conforme rotulagem						
Data de fabricação e validade visível						
Fabricação e validade conforme edital						
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações			
Aparência						
Cor						
Odor						
Sabor						
Textura/Consistência						
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
Observações						
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
Observações						
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
Observações						
Aderência na panela			Sim	Não	Não se aplica	
Observações						
Rendimento						
Avaliação documental						
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
Observações						
		Parecer Técnico				
		Aprovado	Reprovado			

ANEXO XI

ANEXO SEI Nº 4384231/2019 - SED.UAD.ASU

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS**CHAMADA PÚBLICA Nº 364/ 2019**

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação - Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

Item (ns)	Descrição (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
XXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX		XXX	XXXXXX

*Quantidade entregue (amostras):

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO XII - MODELO DO CONTRATO

CONTRATO Nº XX/201X

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A Prefeitura Municipal de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Hermann August Lepper, nº 10, Saguacú, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, representada neste ato pelo Senhor xxxxxxxxxxxx, Secretário de Educação, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado xxxxxxxxxxxx, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. xxxxxxxxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, [Indicar o cargo xxxxx], doravante denominado **CONTRATADO**, fundamentados nas disposições Lei Nº 11. 947, de 16 de julho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, Resolução/CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015 e Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459 de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012 e Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 364/2019**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1. É objeto desta contratação a **Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, relacionados e especificados no **ANEXO I - Termo de Referência**, que serão destinados ao fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, **durante o exercício de 2020.**

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1. O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do **CONTRATADO**, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o **CONTRATADO** receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, conforme o anexo IV do edital.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública) Preço Total

Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

208/2019 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (137)

CLÁUSULA SEXTA:

6.1. O **CONTRATANTE**, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

6.2. Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

6.3. 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.

6.4. O pagamento será efetivado mediante apresentação da das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011) atualizadas.

6.5. O pagamento será através de depósito em conta mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1. O **CONTRATANTE** que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do **CONTRATADO**, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

8.1. O **CONTRATANTE** se compromete a guardar, pelo prazo estabelecido no § 11º do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

9.1. É de exclusiva responsabilidade do **CONTRATADO** o ressarcimento de danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

9.2. É de responsabilidade do **CONTRATADO** manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na convocação.

9.3. É obrigação do **CONTRATADO** executar o contrato cumprindo as disposições da **Chamada Pública n.º 364/2019**, das Resoluções FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e nº 04, de 02 de abril de 2015, da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1. O **CONTRATANTE** em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do **CONTRATADO**;
- b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do **CONTRATADO**;
- c) Fiscalizar a execução do contrato;
- d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

10.2. Sempre que o **CONTRATANTE** alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do **CONTRATADO**, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**11. SANÇÕES**

11.1. As penalidades que poderão ser cominadas à contratada são as previstas na Lei Federal nº 8.666/93, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

I – advertência;

II – multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

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 até R\$ 50.000,00;

a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 50.000,01 até R\$ 200.000,00;

a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 200.000,01;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do cronograma de entrega, 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 até R\$ 50.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 50.000,01 até R\$ 200.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 200.000,01;

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.

III – suspensão temporária de participação em licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

IV – declaração de inidoneidade quando a **CONTRATADA**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **CONTRATANTE**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração e Planejamento, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

11.2. O montante de multas aplicadas ao **CONTRATADO** não poderá ultrapassar a 15% (quinze por cento) do valor global do contrato. Caso aconteça, o **CONTRATANTE** terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

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

11.4. Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da Contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, *caput*, da Lei nº 8.666/93.

11.5. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **CONTRATADO**.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

12.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

12.2. A Secretaria Gestora deverá nomear Comissão para fiscalização do contrato através de portaria com no mínimo um membro, indicado pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e devidamente publicada no jornal do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1. O presente contrato vigorará até 31 de dezembro de 2020, contados a partir da data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo deste instrumento.

13.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares relacionadas no **Anexo IV - Relação de Unidades Escolares a serem Atendidas** e cumprir rigorosamente os procedimentos para entrega descritos no **Anexo I - Termo de Referência**, e em acordo com o Guia para Entrega de Alimentos.

13.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com os prazos estabelecidos no **Anexo I - Termo de Referência**.

13.4. Os pontos de entrega relacionados no **Anexo IV- Relação de Unidades Escolares a serem Atendidas** poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

13.5. A unidade escolar atestará o recebimento do produto e da qualidade mediante assinatura e carimbo na Guia para Entrega de Alimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

14.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

16.1. Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) Por acordo entre as partes;
- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1. 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;
- b) Mediante inexecução total ou parcial do presente, 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) Em razão dos motivos previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93;

17.2. Em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da proponente vencedora, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

17.3. 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.

17.4. 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.

17.5. Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **CONTRATANTE**, a rescisão importará em:

- a) Aplicação da pena de suspensão do direito de licitar com o **CONTRATANTE** e seus órgãos descentralizados, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- b) Declaração de inidoneidade quando o **CONTRATADO**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **CONTRATANTE**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurado a defesa ao infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

18.2. E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **CONTRATANTE**.



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 03/12/2019, às 09:40, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 03/12/2019, às 12:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **5179533** e o código CRC **C00C6CE3**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguáçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

19.0.172469-4

5179533v3