

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N° 0019456748/2023 - SED.URC**1-Objeto para a contratação:**

Aquisição de **gêneros alimentícios diversos da agricultura familiar** destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através de Chamada Pública, para **compra** a partir do **ano de 2024**.

2-Especificações técnicas:

Item	Quantidade	Unidade de Medida	Código e Publica/Denominação	Descritivo
1	10.000	KG.	21533 - Filé De Tilápia Congelado	<p>Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: quinzenal.</p>
2	10.000	KG.	22762 - Iogurte sabores variados	<p>Leite pasteurizado ou semi-desnatado, açúcar, polpa da fruta, aroma natural da fruta, estabilizantes, conservantes e fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial, edulcorante e glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem.</p> <p>Embalagem: pacote plástico (filme poliestileno) ou garrafa plástica (de polipropileno) de até 1 Kg ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 1,5 Kg, bem vedada.</p> <p>Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade.</p>

				<p>Prazo de Validade: Mínima de 25 dias.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>
3	10.000	KG.	19142 - Aipim congelado	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.</p> <p>Embalagem: acondicionada em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Data de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>
4	800	KG.	21764 - Pupunha Picada Congelada	<p>Palmito de pupunha in natura ou pré-cozido picado e congelado. Deve ser composto pelas partes macias e comestíveis da palmeira. Deve apresentar sabor e aroma característicos do produto, consistência macia e coloração branca, admitindo-se variação para: branca ligeiramente rosa, creme, cinza, ou amarelada. Não deve conter glúten, corantes ou conservantes em sua composição. O produto não deve apresentar defeitos tais como: alteração na coloração, sabor acidificado, cheiro forte característico de fermentação, presença de material fibroso, de difícil mastigação e de corpos estranhos ao produto como: embriões de cacho, bandas, coração da palmeira e outros.</p> <p>Embalagem: embalagem plástica resistente, transparente, bem vedada/selada, contendo até 500 gramas de conteúdo útil.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: quinzenal.</p>
5	2.000	Litro	27569 - Suco de maçã integral	<p>Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em frascos de vidros transparentes, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>

				Entrega: Mensal.
6	6.000	Litro	16510 - 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 Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
7	8.000	Litro	7270 - Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	<p>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.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de uva.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
8	1.000	KG.	5267 - Mel De Abelha	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. 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.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g.</p> <p>Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária</p>

				<p>municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 08 meses.</p> <p>Entrega: mensal.</p>
9	800	KG.	21769 - 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 deverá apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagens plásticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 250 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</p> <p>Entrega: quinzenal</p>
10	3.000	KG.	27568 - Pão caseiro fatiado de aipim	<p>Pão feito com aipim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento biológico. O ingrediente aipim deve compor no mínimo 40% do total de ingredientes que compõem a base da massa. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais, edulcorantes, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. 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. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
				<p>Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada –</p>

11	4.000	KG.	7284 - Arroz Polido. Tipo I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros.	<p>empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, para mofados e ardidos é de 0,15%, para picados ou manchados é de 1,75%, para gessados e verde é de 2%, para rajados é de 1%, para amarelos é de 0,50%, para total de quebrados e quirera é de 7,5% e para quirera (máximo) 0,50% .</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
12	20.000	KG.	7282 - Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros.	<p>Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, 0,15 % de mofados e ardidos, 1,75% de picados ou manchados, 2% de gessados e verdes, 1% de vermelhos e pretos, 0,50% de amarelos e 4% de total de quebrados e quirera.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
13	600	KG.	5256 - Doce De Fruta Sabor Banana	<p>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.</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>Entrega: Mensal.</p>
14	15.000	KG.	5263 - 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>Entrega: Mensal.</p>
15	4.000	KG.	25105 - Feijão Vermelho	<p>Características Técnicas: Classe Cores, Tipo I, Grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. São admitidos até 0,5% de impurezas e matérias estranhas. Deve apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não pode 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>Entrega: Mensal.</p>
16	500	KG.	5266 - Melado	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de 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>Entrega: Mensal.</p>
17	300	KG.	25994 - Doce de fruta sabores variados sem adição de açúcar	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: polpa de fruta, pectina e conservante natural. O produto não poderá conter adição de outros ingredientes, edulcorantes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: pote de vidro ou plástico, resistente, com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 400 gramas de conteúdo.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: mensal.</p>
				<p>Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico,</p>

18	1.500	KG.	5268 - Pão Caseiro Fatiado De Inhame E Linhaça	<p>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 (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>
19	1.500	KG.	42039 - Pão de Mel	<p>Biscoito macio de mel e especiarias. Deverá conter mel, condimentos naturais (especiarias), manteiga ou banha ou óleo vegetal não hidrogenado ou gordura de coco. Deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não poderá conter margarina, gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes artificiais nem conservantes artificiais.</p> <p>Embalagem: caixas ou pacote transparente, bem vedado, de até 400g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
20	1.500	KG.	42040 - Biscoito de mel	<p>Biscoito crocante de mel e especiarias. Deverá conter mel, condimentos naturais (especiarias), manteiga ou banha ou óleo vegetal não hidrogenado, ou gordura de coco. Deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter margarina, gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes artificiais nem conservantes artificiais.</p> <p>Embalagem: caixas ou pacote transparente, bem vedado, de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses.</p>

				Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
				Entrega: Mensal.

2.1 - Rotulagem: Os itens devem atender as normas de rotulagem, conforme anexo **SEI 0018197061**.

2.2 - DA NATUREZA

2.2.1 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo;

2.2.2 - Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

3-Condições de garantia:

3.1 - Na entrega na(s) **Unidades Escolar(es)**, no **Centro de Recebimento de Alimentos Centralizado** e no **Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal**, o(s) produto(s) será(ão) conferido(s) com base na **Síntese do Pedido e/ou Guia de Requisição**;

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

b) A **guia de requisição** é o documento que conterà os itens, quantitativos, datas e prazos de entrega de forma detalhada, por unidade;

3.2 - A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) obedecer(em) estritamente o quantitativo solicitado não podendo realizar alterações em sua totalidade ou em partes.

3.2.1 - Em caso de força maior, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comunicar(em) imediatamente e formalmente o fato à CONTRATANTE.

3.3 - 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;

3.3.1 - No caso da recusa, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão), em um prazo de **2 (dois) dias úteis**, realizar nova entrega com o(s) produto(s) de acordo com o presente **Termo de Referência**;

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

3.4 - 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;

3.4.1 - Após o recebimento e estando o(s) produto(s) dentro do prazo de validade, caso a CONTRATANTE identifique que o(s) produto(s) não corresponde(m) as características técnicas determinadas para o item, poderá solicitar a substituição do(s) produto(s) à(s) CONTRATADA(S) através de comunicação formal (ocorrências), podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa. A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) realizar(em) a substituição do(s) produto(s) em:

a) **30 (trinta) dias corridos**, a contar da data de formalização da ocorrência pela CONTRATANTE para os produtos não perecíveis: **item 5- Suco de Maçã Integral, item 6- Suco de Maracujá integral, item 7- Suco de Uva Integral, item 8- Mel de Abelha, item 11- Arroz Polido, item 12- Arroz Integral, item 13- Doce de Fruta Sabor Banana, item 14-Feijão Preto, Item 15-**

Feijão Vermelho, item 16- Melado, Item 17- Doce de Fruta Sabores Variados sem Açúcar, Item 19- Pão de Mel, item 20- Biscoito de Mel);

b) **15 (quinze) dias corridos**, a contar da data de formalização da ocorrência pela CONTRATANTE, para produtos refrigerados e congelados: **(Item 1 - Filé de Tilápia Congelado, item 2- Iogurte Sabores Variados, item 3- Aipim Congelado, item 4- Pupunha Picada Congelada, item 9-Biomassa de banana verde (caso esse produto seja fornecido congelado);**

3.4.1.1 - No caso dos pães: **(item 10- Pão caseiro fatiado de aipim e item 18- Pão caseiro fatiado de Inhame e Linhaça)**, em função da perecibilidade do(s) item(ns) e da impossibilidade de adequação do cardápio em tempo, bem como para utilização posterior a data programada, será feito o desconto do quantitativo em desacordo com o Termo de Referência, após comunicação formal da ocorrência e ciência da(s) CONTRATADA(s).

3.4.1.2 - Será dado o prazo de **10 (dez) dias corridos** após a comunicação formal à(s) CONTRATADA(S) para retirada do(s) produto(s) deteriorado(s). Após este período o(s) produto(s) será(ão) devidamente descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 3.3.1;**

3.4.1.3 - 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 e/ou pelas embalagens.

3.4.2 - A(s) troca(s) deverá(ão) ser(em) realizada(s) e certificada(s) pela(s) unidade(s) que possui(em) a guarda do(s) produto(s) 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 Municipal de Joinville.

4-Prazo de entrega e forma de entrega:

4.1 - Prazo de entrega:

a) A(s) entregas deverão ocorrer até as datas informadas nas **Sínteses dos Pedidos**, não podendo ocorrer antes.

a.1) A Síntese dos Pedidos será enviada em até **05 (cinco) dias corridos** antes da data final de entrega para **pães (itens 10 e 18);**

a.2) A Síntese dos Pedidos será enviada em até **10 (dez) dias corridos** antes da data final de entrega para **os demais itens;**

4.2 - **Forma de entrega:** Parcelada. Conforme disposto no **item 2** - Especificações Técnicas;

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

a) A **Guia de requisição** é o documento que conterá o(s) item(ns), **quantitativos por unidade**, datas e prazos de entrega de forma sintética;

4.3.1 - Será oportunizada à(s) CONTRATADA(S) a escolha na forma de entrega, **ponto-a-ponto**, conforme guia de requisição ou em **local único**, nos endereços de entrega única/centralizada, listados no documento **SEI 0018197040**.

4.3.1.1- No caso de interesse na entrega em **local único** a CONTRATADA deverá formalizar o interesse em até 2 (dois) dias corridos para a CONTRATANTE;

4.3.1.2- A comunicação deverá ocorrer por correio eletrônico para a CONTRATANTE através do e-mail: alimentacao.sed@edu.joinville.sc.gov.br;

4.3.1.3- Em caso de não formalização ou formalização fora do prazo estipulado, no item acima, a CONTRATADA deverá realizar a entrega **ponto-a-ponto**.

4.3.2- Os pontos de entrega acima relacionados poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), durante a execução do Contrato, de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

a) A forma de entrega é de livre escolha da(s) CONTRATADA(S) para cada **Guia de requisição**, contudo, não será admitida a entrega parcial em mais de um formato;

b) Na eventual opção pela entrega em local único, **será descontada da(s) CONTRATADA(S)**, a título de compensação para a empresa que irá realizar o transporte para cada unidade, **20% (vinte por cento)** do valor a ser pago pela compra;

c) O valor de desconto referenciado na **alínea "b"** será descontado no ato da transferência de recursos financeiros à(s) CONTRATADA(S);

d) Na eventual opção pela entrega ponto-a-ponto não haverá qualquer desconto.

4.4 - As entregas deverão respeitar a periodicidade estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **item 2**;

4.5 - A presente contratação será um fornecimento **não contínuo**, com 12 (doze) meses de execução, não prorrogáveis, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

4.5.1 - O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses, não prorrogáveis, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

5-Local de entrega e horário de entrega:

5.1- **Locais de entrega:** em anexo, documento **SEI 0018197040**;

5.1.1 - Os pontos de entrega acima relacionados poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), durante a execução do Contrato, de acordo com a CONTRATANTE.

5.2 - Horários de entrega:

5.2.1- CEIs e Escolas 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 07 horas às 13 horas;

5.2.4 - Centro de Recebimento de Alimentos Centralizado: das 07 horas às 13 horas;

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

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

a) O(s) Proponente(s) considerado(s) habilitado(s) para o certame deverá(ão) apresentar(em) **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação, situado à **Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, Joinville/SC**, telefone (47) **3433-4608**, entre 08 horas as 12 horas;

a.1) Das **4 (quatro) amostras** solicitadas:

a.1.1) Duas serão utilizadas pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar para avaliação do item (prova e contra-prova);

a.1.2) 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(s) empresa(s) que for(em) aprovada(s) e/ou a(s) empresa(s) que for(em) reprovada(s) poderá(ão) retirar(em) **as amostras entregues, quando estas não forem utilizadas**, em até **15 (quinze) dias corridos** após a homologação do processo ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas;

a.3) As amostras deverão ser entregues em até **5 (cinco) dias úteis contados da comunicação** fornecida 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, estando sujeito às penalidades previstas;

a.4) Para os **itens 10- Pão caseiro fatiado de aipim e 18- Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça**, 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 em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado do(s) proponente(s)**, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, digitalizada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme anexo - **Modelo de Entrega de Amostras** documento **SEI 0018197092**;

b.2) Cópia do alvará sanitário do proponente (Produtor ou Cooperativa) ou copia do documento de dispensa de alvará sanitário;

b.3) Cópia do alvará sanitário do produtor ou copia do documento de dispensa de alvará sanitário;

b.3.1) Para os **itens: 1-(Filé de Tilápia Congelado) , 2-Iogurte Sabores Variados e 08 (mel de abelha)**, deverá(ão) ser(em) apresentado(s) a cópia do Serviço de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI, sendo isenta a apresentação do Alvará Sanitário do produtor;

b.4) Para os **itens 5- (Suco de Maçã integral);06- (Suco de Maracujá Integral), 07-(Suco de Uva Integral)**, deverá(ão) ser apresentado(s) a copia do documento de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

b.5) Para os **itens 10-(Pão caseiro fatiado de aipim) , 18-(Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça), 19-(Pão de Mel) e 20-(Biscoito de Mel)** deverá (ão) ser

apresentado(s) a **Ficha Técnica do produto, contendo no mínimo a receita com os ingredientes utilizados, quantitativo, rendimento e informação nutricional.**

b.6) Para os produtores rurais que terceirizam os serviço de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado:

b.6.1) Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento ou cópia do documento de inspeção sanitária SIF, SIE, SIM ou SISBI (no caso de produtos de origem animal);

b.6.2) Cópia do "Contrato de Terceirização", registrado em cartório ou com reconhecimento de firma;

b.6.2.1) A empresa terceirizada deverá somente oferecer o serviço de beneficiamento, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação/produtor rural, **devendo constar tal cláusula no Contrato de Terceirização.**

c) Todas as amostras deverão apresentar etiqueta de identificação com o nome do produtor, o número do edital e nome do item;

d) Para os itens que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, e cada amostra deverá apresentar etiqueta de identificação com o nome do produtor, o número do edital e nome do item;

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) 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 0018197048**.

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 0018197048**, "**Rotulagem**" - documento **SEI 0018197061** 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 0018197072**;

c) Os prospectos, fichas técnicas, ou similar deverão estar de acordo com as especificações contidas no presente Termo de Referência.

6.2-Função Técnica:

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

7-Gestor do contrato:

A gestão do contrato será realizada pela Secretaria Educação, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

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

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

8.2 - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto

contratado.

a) 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(s) CONTRATADA(S) 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 horas às 13 horas, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente **Termo de Referência**;

8.3.1 - 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**;

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 e nutricionista da empresa terceirizada responsável pela elaboração da merenda;

8.3.3 - Será verificada também a aprovação emitida pela Vigilância Sanitária de Joinville para os itens refrigerados ou congelados;

8.3.4 - Em caso de não verificação da conformidade, será aplicado o disposto no **subitem 3.3**;

8.3.5 - 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;

8.3.6 - O Comprovante de Entrega do(s) Gênero(s) Alimentício(s) deverá ser protocolada 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;

8.3.7 - A entrega das guias à CONTRATANTE (1 via) deverá ocorrer em até **1 (um) dia útil** após a última entrega no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 07 horas às 13 horas.

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

8.5 - Comunicar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.

9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

9.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do(s) Contrato(s);

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

9.3 - Permitir acesso dos empregados da(s) CONTRATADA(S) às dependências da(s) unidade(s), quando da(s) entrega(s);

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(s) CONTRATADA(S), 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 compatível com o estabelecido no **subitem 4.1**.

10-Condições Gerais:

10.1 - Modelo de execução

Define-se aqui, em linhas gerais, como será a gestão do objeto da contratação:

10.1.1 - As condicionantes, procedimentos, detalhes dos produtos deverão serem realizadas conforme o previsto no **item 2** do presente Termo de Referência;

10.1.2 - Prazos, conforme o previsto no **item 4** deste Termo de Referência;

10.1.3 - Locais de entrega, de acordo com o previsto no **item 5** do presente Termo de Referência;

10.1.4 - Amostras, conforme o previsto no **item 6** deste Termo de Referência;

10.1.5 - Obrigações das partes, de acordo com previsto nos **itens 8 e 9** deste Termo de Referência.

10.2 - Modelo de gestão

Define-se aqui, em linhas gerais, como será a gestão do objeto da contratação:

10.2.1 - Quanto aos atores que participarão das atividades de acompanhamento e fiscalização, esta estará sob a gestão da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização (CAF) do Contrato, conforme **Instrução Normativa nº 04/2022** da Secretaria de Administração e Planejamento;

10.2.2 - Define-se como forma de comunicação com a CONTRATADA a formal, nos termos do **art. 49, inc. VII, "b"** da **Instrução Normativa nº 04/2022** da Secretaria de Administração e Planejamento;

10.2.3 - Critérios de medição e pagamento/glosas, conforme **subitem 10.3**, abaixo, no presente Termo de Referência;

10.2.4 - Com relação ao método de avaliação da conformidade do(s) produto(s), com relação às especificações técnicas e com a proposta da(s) CONTRATADA(S), este será realizada através do procedimento do recebimento (provisório/definitivo):

10.2.4.1 - O(s) produto(s) somente será(ão) recebido(s) definitivamente:

a) Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato (**subitem 8.3**) e;

b) Após aceite realizado na(s) unidade(s) de entrega(s) definitiva(s) a ser comprovada(s) por **protocolo(s) de entrega(s)**;

c) O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Aliás, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, que o(s) produtos(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no presente Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) observar o disposto no **subitens 3.2 e 3.3** sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

10.2.5 - O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do(s) produto(s), (ou) parcialmente de acordo com a(s) entrega(s);

10.2.6 - Caberá durante a contratação, à CAF a verificação do cumprimento por parte CONTRATADA em manter todas as condições contratuais quando da assinatura do Termo de Contrato (ou documento equivalente), durante todo o seu período de execução;

10.2.6.1 - Procedimento de verificação do cumprimento da obrigação da contratada manter todas as condições contratuais:

- a) Através de solicitação formal junto à(s) CONTRATADA(S) e posterior conferência da documentação apresentada(s) pela(s) CONTRATADA(S) durante a execução da contratação, se esta mantém todas as condições de habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, das demais disposições contratuais, técnicas e legais prevista no Edital (ou documento equivalente);
- b) Realização de verificações *in loco* quando do recebimento, se de acordo com o previsto no Termo de Referência e demais anexos (quando aplicável);
- c) Solicitação formal e/ou verificações *in loco* de comprovação do cumprimento das demais condições ou documentos exigidos (conforme o caso) na contratação, além dos previstos nos subitens anteriores, quando aplicável.

10.2.7 - Quanto as sanções, estas estão dispostas no **subitem 10.12** do presente Termo de Referência;

10.2.8 - Quanto a garantia do(s) produto(s), encontra-se disposta no **item 3** deste Termo de Referência;

10.2.9 - Quanto a garantia de execução contratual, considerando o objeto da contratação, para o presente caso é desnecessária, em virtude da prerrogativa prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

10.3 - Critério de medição e pagamento

10.3.1 - Critérios de medição

- a) A medição terá como referência o recebimento definitivo, nos moldes dispostos no **subitem 10.2.4**;
- b) Atendimento das especificações e demais condições dispostas neste Termo de Referência.

10.3.2 - Pagamento

- a) O pagamento será por produto(s) entregue(s), após o recebimento definitivo;
- b) Verificação se há alguma glosa a ser realizada no pagamento;
- c) Para fins de pagamento, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) apresentar(em) a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do art. 92, inc. XVI da Lei nº 14.133/2021.

10.4 - Formas e critérios de seleção do fornecedor

10.4.1 - Através de Chamada Pública, amoldando-se a hipótese de inexigibilidade de licitação, com base no art. 74 caput, da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 30 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 c/c art. 14 da Lei nº 11.947/2009;

10.4.2 - O(s) proponente(s) a serem aptos a serem selecionados devem se enquadrar no previsto no art. 34 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020:

- a) Poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedoros Individuais;
 - a.1) Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;
 - a.2) Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física,

organizados em grupos;

a.3) Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

b) No caso da impossibilidade de fornecedores de Povos e Comunidades Tradicionais apresentarem a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) para edital de chamada pública do PNAE, a Entidade Executora deverá aceitar o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico)

10.4.3 – Critérios de seleção

10.4.3.1 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo **art. 35 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 FUNDEB.**

10.4.4 – Critério de habilitação

10.4.4.1 - Como critérios de habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir o previsto no **art. 36 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 FUNDEB.**

10.4.5 – O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o previsto no art. 39 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 FUNDEB;

10.4.6 - A aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido, de acordo com o previsto no art. 14, § 3º da Lei nº 11.947/2009;

10.4.7 - Demais critérios conforme já praticados pela Administração Pública municipal em Editais neste sentido.

10.5 - Padrões mínimos de qualidade/desempenho

10.5.1 - Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido o previsto no(s) **item 2, 3, 4, 6 e 8** deste Termo de Referência e anexo, **"Referências Técnicas para Análise de Amostras"**, documento **SEI 0018197048.**

10.6 - Critérios e práticas de sustentabilidade

10.6.1 - A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) promover(em) a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, no que couber o escopo da contratação;

10.6.2 - Todos os alimentos preparados podem serem considerados parte de um ciclo fechado de sustentabilidade, uma vez que o "lixo orgânico" tanto gerado para a produção como de restos de alimentação podem voltar à natureza em forma de adubo p. ex, não representando, portanto, elevado risco ao Meio Ambiente;

10.6.3 - Com relação as embalagens utilizadas nos produtos, segue-se a prerrogativa da reciclagem, bem como sua reutilização em atividades pedagógicas;

10.6.4 - Atender a toda e qualquer legislação ambiental/sustentabilidade que possa incidir sobre o objeto da presente contratação, inclusive quando de sua execução.

10.7 - Da adequação/disponibilidade orçamentária

10.7.1 - Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária desta Secretaria;

10.7.2 - Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação. Estes estarão devidamente discriminados junto ao documento "Requisição de Compras" que fará parte do presente processo e estarão disposto posteriormente no Edital ou documento equivalente.

10.8 - Do valor estimado da contratação

10.8.1 - O valor estimado da contratação encontra-se previsto no Estudo Técnico Preliminar que compõe o presente processo de Requisição de Compras;

10.8.2 - Todavia, para a presente contratação, considerando os princípios da competitividade, da eficiência e da economicidade, define-se que o valor estimado da contratação possuirá caráter sigiloso na fase preparatória, principalmente com vistas a garantia a lisura da pesquisa de mercado, conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar, desta forma, não encontra-se expresso no presente documento. Entretanto, este será tornado público expressamente quando da publicação do Edital ou documento equivalente;

10.8.2.1 - Quanto aos parâmetro(s) para o cálculo do valor estimado da contratação, que estarão de acordo com o previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e art. 50 da Instrução Normativa nº 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento, sendo que a estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos farão parte (em documento próprio) do processo do processo de Requisição de Compras.

10.9 - Da melhor solução encontrada

10.9.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é **a realização de chamada pública para seleção de fornecedores para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou empreendedores familiares rurais e suas organizações para as unidades administradas pela Secretaria de Educação.**

10.10 - Fundamentação da contratação

10.10.1 - A presente contratação possui como fundamentação o Estudo Técnico Preliminar correspondente, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

10.11 - Subcontratação

10.11.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto da presente contratação.

10.12 - Das sanções

10.12.1 - No caso da presente contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei nº 14.133/2021, bem como as eventualmente contidas no futuro Edital (ou documento equivalente) e Termo de Contrato (ou documento equivalente).

10.13 - Do Consórcio

10.13.1 - Não se vislumbra impedidos a participação de empresas em consórcio para a presente contratação.

10.14 - Demais condições

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

10.14.2 - A Equipe de Nutricionistas da Secretaria de Educação poderá, durante a vistoria de entrega, 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 casos de:

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

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

10.14.2.1 - Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no documento **SEI 0018197048**;

10.14.2.2 - Análise da(s) amostra(s) de que trata o **subitem 10.14.4** poderá(ão) ser solicitado(s) pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pela CONTRATANTE ou por órgão competente;

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

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

10.14.2.5 - 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), pela CONTRATANTE até o laboratório para análise;

10.14.3 - 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 suas alterações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e suas alterações, Lei Complementar 643 de 10 de janeiro de 2023 e suas alterações**.

10.14.4 - Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação do(s) alimento(s) suspeitos e para comprovação se o(s) mesmo(s) está(ão) apto(s) para consumo.

10.14.5 - 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;

10.14.6 - Só serão admitidas a substituição de produto(s), após as devidas análises, no caso das hipóteses previstas no **art. 17 do Decreto nº. 7.892/2013, na Lei nº. 10.520/2002, na Lei nº 14.133/2021 e na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FNDE**. Será ainda necessária a apresentação para CONTRATANTE:

- a) Justificativa em papel timbrado da empresa CONTRATADA;
- b) 2 (duas) amostras do produto similar;
- c) Ficha Técnica do produto;
- d) Alvará Sanitário do Fabricante;

10.14.6.1 - 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.

10.14.7 - A solicitação de substituição em que trata o **subitem 10.14.6**, 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.

10.15 - Requisitos da contratação

10.15.1 - O próprio Termo de Referência representa em seus itens e subitens, os requisitos necessários para a presente contratação já dispostos no Estudo Técnico Preliminar. Sendo neste ponto, alguns itens que merecem destaque os previstos nos **itens 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 10.6** deste Termo de Referência.



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 11/12/2023, às 08:47, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 11/12/2023, às 08:57, 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 **Diego Calegari Feldhaus, Secretário (a)**, em 11/12/2023, às 14:47, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0019456748** e o código CRC **B05FDFC8**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.215477-5

0019456748v5