



## Prefeitura de Joinville

### EDITAL SEI Nº 5179388/2019 - SAP.UPR

Joinville, 02 de dezembro de 2019.

#### CHAMADA PÚBLICA nº 362/2019

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 (hortifrutigranjeiros) 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 15/01/2020**, 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 **15/01/2020 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 (hortifrutigranjeiros) 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 362/2019**

**MUNICÍPIO DE JOINVILLE**

**Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville.**

**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.** Deverão ser apresentadas amostras do item 8 (Aipim Congelado) , item 40 (Ovos de Galinha) e item 55 (Pupunha Picada Congelada).

**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/Produtor, em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado**, 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 do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da cooperativa/associação/produto, conforme **Anexo XI - Modelo de Entrega de Amostras**;

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

**5.4.3. Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento** (nos casos em que o agricultor terceiriza o serviço de beneficiamento do produto) e para os produtos derivados de origem animal cópia do SIF, SIE, SIM ou SISBI;

**5.4.4.** Para os produtores rurais que terceirizam os serviços de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado o "Contrato de Terceirização" registrado em Cartório ou com reconhecimento de firma:

**5.4.4.1.** Neste caso, 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.

**5.4.4.2.** A empresa beneficiadora deverá possuir Alvará Sanitário e atender as normas da Vigilância Sanitária.

**5.4.5.** 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.**

**5.4.6. Para os itens 8 (Aipim Congelado) e 55 (Pupunha Picada Congelada) que necessitam de temperatura controlada conforme rotulagem,** as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, devidamente fechadas. Cada produto deverá estar identificado com o nome da Cooperativa/Associação/Agricultor, o número da chamada pública e nome do item cotado. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

**5.4.7.** 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;

**5.4.8.** 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;

**5.4.9.** 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, anexo VIII.**

#### **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 8.3, 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, Saguaiçu, 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 - Saguaiçu, Joinville/SC, no horário das 08h às 14h, de segunda a sexta-feira, ou através do endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://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 – Saguacu – Joinville/SC – CEP: 89.221-005, ou encaminhados pelo e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto: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](http://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](http://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 19.0.074358-0:**

**ANEXO I - Termo de Referência** - Documento SEI nº 4713089;

**ANEXO II - Quadro de Quantitativo e Especificações dos Itens e Orçamento** - Documento SEI nº 3806261;

**ANEXO III - Modelo Projeto de Venda;**

**ANEXO IV - Relação de Unidades Escolares a serem Atendidas** - Documento SEI nº 4713112;

**ANEXO V - Declaração de Limite Individual por DAP/ANO** - Documento SEI nº 3806275;

**ANEXO VI - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios - Grupo Formal** - Documento SEI nº 3806281;

**ANEXO VII - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios - Agricultor Individual e Grupo Informal** - Documento SEI nº 3806281;

**ANEXO VIII - Referências Técnicas para Análise das Amostras** - Documento SEI nº 3806291, composto por:

**ANEXO IX - Rotulagem** - Documento SEI nº 3806286;

**ANEXO X - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios** - Documento SEI nº 3806283;

**ANEXO XI - Modelo de Entrega de Amostras** - Documento SEI nº 3806271;

**ANEXO XII - Minuta do Contrato.**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 4713089/2019 - SED.UAD.ASU**

**1-Objeto para a contratação:**

Aquisição de **gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros)** 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	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO
------	------------	---------	-------------	-------------

		DE MEDIDA		
1	3.200	Kg	ABACATE	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
2	6.350	Kg	ABACAXI HAVAIANO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoide. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
3	6.350	Kg	ABACAXI PÉROLA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com espinho, casca verde amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
4	14.000	Kg	ABÓBORA PAULISTA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: a polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não deve conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
5	3.000	Kg	ABOBRINHA ITALIANA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p>

				Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
6	4.200	Kg	ACELGA	<p>Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
7	1.000	Kg	AGRIÃO	<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
8	30.000	Kg	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>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
9	4.300	Kg	ALFACE VERDE LISA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: deve apresentar pés com folhas frescas lisas e delicadas, de bordas arredondadas, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a</p>

				<p>conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 10 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
10	4.300	Kg	ALFACE VERDE CRESPA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 10 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
11	3.000	Kg	ALHO BRANCO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca e película branca; deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condição adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em sacos plásticos de polietileno, contendo a quantidade solicitada em requisição para cada unidade escolar.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
12	3.000	Kg	ALHO ROXO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em sacos plásticos de polietileno, contendo a quantidade solicitada em requisição para cada unidade escolar.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
13	24.000	Kg	BANANA BRANCA/PRATA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
14	70.000	Kg	BANANA NANICA/CATURRA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a</p>

				manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
15	8.500	Kg	BATATA DOCE ROXA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
16	20.000	Kg	BATATA INGLESA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato ovalado, textura lisa e cor amarela. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
17	400	Kg	BATATA SALSA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
18	3.200	Kg	BERINJELA	Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
19	16.000	Kg	BETERRABA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A

				<p>polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal</p>
20	5.000	Kg	BRÓCOLIS RAMOSO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: caule de diâmetro pequeno e ramificações laterais com coloração verde-escuro. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas, separadas por maços.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
21	1.300	Kg	BRÓCOLIS JAPONÊS	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escuro, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas, separadas por maços.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
22	3.500	Kg	CAQUI FUYU	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato globoso achatado, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-alaranjada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
23	30.000	Kg	CEBOLA BRANCA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
24	23.000	Kg	CENOURA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o</p>

				<p>transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
25	8.000	Kg	CHUCHU	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
26	7.500	Kg	COUVE-FLOR	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
27	3.500	Kg	COUVE-MANTEIGA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
28	250	Kg	ESPINAFRE	<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
29	12.000	Kg	GOIABA VERMELHA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de</p>

				<p>maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
30	4.000	Kg	INHAME	<p>Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
31	55.000	Kg	LARANJA PÊRA	<p>Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
32	5.000	Kg	LIMÃO CRAVO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
33	1.500	Kg	LIMÃO THAITI	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>

34	30.000	Kg	MAÇÃ GALA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
35	30.000	Kg	MAÇÃ FUJI	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
36	35.000	Kg	MAMÃO FORMOSA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato ovoide, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
37	5.000	Kg	MANGA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
38	15.000	Kg	MELÃO AMARELO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato redondo ovalado, casca firme de coloração amarelo vivo. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p>

				Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.
39	19.000	Kg	MELANCIA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
40	40.000	Dúzia	OVOS GALINHA DE	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características Gerais: casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Embalagem: acondicionada em embalagens de papelão, interfolhadas. Entrega: semanal.
41	8.000	Kg	PEPINO COMUM (SALADA)	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20 kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
42	600	Kg	PÊRA WILLIANS	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato oblongo-obtuso-piriforme casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.
43	3.000	Kg	PINHÃO	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20 kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.
44	14.000	Kg	REPOLHO VERDE	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas.

				<p>Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
45	6.000	Kg	REPOLHO ROXO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
46	2.500	Kg	RÚCULA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas frescas, compridas, lisas de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>
47	11.000	Kg	TANGERINA MEXERICA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
48	11.500	Kg	TANGERINA PONKAN	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com achatamento nos pólos, casca fina e solta de cor laranja. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
49	40.000	Kg	TOMATE CARMEN/LONGA VIDA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
50	900	Kg	VAGEM MANTEIGA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: semi-arqueada, perfil achatado e</p>

				<p>coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
51	900	Kg	VAGEM MACARRÃO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: perfil elíptico, semi-arqueada e coloração verde-clara. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
52	2.000	Kg	CEBOLINHA VERDE COMUM	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
53	2.000	Kg	SALSA/SALSINHA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escuro. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
54	2.000	Kg	PIMENTÃO VERDE	<p>Pimentão verde, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega:semanal.</p>
55	1.500	Kg	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</p>

				<p>mastigação e de corpos estranhos ao produto como: embriões de cacho, bandas, coração da palmeira e outros.</p> <p>Embalagem: em bandejas de poliestireno expandido, revestidos por filme flexível de policloreto de vinila ou pacotes plásticos de polipropileno contendo até 500 gramas de conteúdo útil.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 4 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: mensal.</p>
56	1.000	Kg	MARACUJÁ AMARELO	<p>Fruto arredondado, com casca espessa de coloração amarelada. Sementes achatadas, pretas envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelo alaranjado translúcido. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser livre de defeitos tais como podridão, deformação na casca, enrugamento ou manchas em excesso.</p> <p>Embalagem: acondicionadas em caixa de até 20 quilos de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
57	1.500	Kg	UVA NIÁGARA	<p>Frutos em formato ovóide uniforme, de coloração verde, rosada,preta ou mista. Deverá apresentar polpa do tipo fundente com sementes e sabor adocicado. O cacho deverá conter peso mínimo de 150 gramas, livre de defeitos graves tais como podridão, presença de uva imatura e cachos com degrana. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionadas em caixa de papelão tipo bandeja contendo até 6 quilos de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
58	2.000	Kg	BATATA DOCE COM POLPA ROXA	<p>Deverá apresentar casca e polpa com coloração roxa intensa, formato elíptico, com pequenas constrições e fendas na superfície. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, brotação, dano mecânico grave e defeitos de formação. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 quilos de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
59	2.000	Kg	PERA D' ÁGUA	<p>Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá</p>

				<p>apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 quilos de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>
60	2.000	Kg	PÊSSEGO	<p>Fruto de formato ovalado, com extremidades evidentes. Casca fina de aspecto aveludado e coloração amarela avermelhada. Deverá apresentar polpa firme e de coloração branca, com sabor e aroma adocicado característico. O caroço deve estar semi aderido a fruta. Não deve apresentar defeitos tais como: podridão, dano mecânico grave, fruto imaturo e com defeitos de formação. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.</p> <p>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 quilos de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: semanal.</p>

2.1 - Rotulagem: os itens 8 (Aipim Congelado), 40 (Ovos de Galinha) e 55 (Pupunha Picada Congelada) devem atender as normas de rotulagem, conforme anexo IX, **SEI 3806286**.

### 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 conterá 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, a CONTRATADA deverá, em um prazo de **2 (dois) dias úteis**, realizar nova entrega com o(s) item(ns) de acordo com o presente Termo de Referência;

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 dois **(02) dias úteis** após a comunicação formal da CONTRATANTE, podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa;

3.3.1.1 - Os itens 7(Agrião), 9 (Alface Lisa), 10 (Alface Crespa), 20 (Brócolis Ramoso), 21 (Brócolis Japonês), 26 (Couve-Flor), 27 (Couve Manteiga), 28 (Espinafre), 46 (Rúcula), 52 (Cebolinha), 53 (Salsinha) e 57 (Uva Niágara) devem possuir grau de maturação suficiente para atender ao período de **(2) dias após a entrega**;

3.3.1.2 - Os itens 5 (Abobrinha Italiana), 13 (Banana Branca), 14 (Banana Nanica), 17 (Batata Salsa), 18 (Berinjela), 29 (Goiaba Vermelha), 37 (Manga), 42 (Pêra Willians), 47 (Tangerina Mexerica), 48 (Tangerina Ponkan), 50 (Vagem Manteiga), 51 (Vagem Macarrão), 54 (Pimentão Verde), e 60 (Pêssego) devem possuir grau de maturação suficiente para atender ao período de **(4) dias após a entrega**.

3.3.1.3 - Os itens 1 (Abacate), 2 (Abacaxi Havaiano), 3 (Abacaxi Pérola), 4 (Abóbora Paulista), 6 (Acelga), 11 (Alho Branco), 12 (Alho Roxo), 15 (Batata Doce Roxa), 16 (Batata Inglesa), 19 (Beterraba), 22 (Caqui Fuyu), 23 (Cebola Branca), 24 (Cenoura), 25 (Chuchu), 30 (Inhame), 31 (Laranja Pêra), 32 (Limão Cravo), 33 (Limão Taiti), 34 (Maçã Gala), 35 (Maçã Fuji), 36 (Mamão Formosa), 38 (Melão), 39 (Melancia), 41 (Pepino Salada), 43 (Pinhão), 44 (Repolho Verde), 45 (Repolho Roxo), 49 (Tomate Carmen/Longa Vida), 56 (Maracujá Amarelo), 58 (Batata Doce de Polpa Roxa) e 59 (Pêra D'água) devem possuir grau de maturação suficiente para atender ao período de **(7) dias após a entrega**;

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 4713112 - Anexo IV**;

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 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 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 **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;

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 **do item 8 (Aipim Congelado)**, **item 40 (Ovos de Galinha) e item 55 (Pupunha Picada Congelada)**, que o proponente relacionou em seu projeto de venda para avaliação da equipe de Nutricionistas da Secretaria da Educação. Os demais itens são dispensados da entrega de amostras;

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 SEI 3806271 - Anexo XI**;

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

b.3) Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento (nos casos em que o agricultor terceiriza o serviço de beneficiamento do produto) e para os produtos derivados de origem animal cópia do SIF, SIE, SIM ou SISBI;

b.4) Para os produtores rurais que terceirizam os serviços de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado o "Contrato de Terceirização" registrado em Cartório ou com reconhecimento de firma;

1) Neste caso, 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;

2) Empresa beneficiadora deverá possuir Alvará Sanitário e atender as normas da Vigilância Sanitária.

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 8 (Aipim Congelado) e 55 (Pupunha Picada Congelada) que necessitam de temperatura controlada conforme rotulagem**, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, devidamente fechadas. Cada produto deverá estar identificado com o nome da Cooperativa/Associação/Agricultor, o número da chamada pública e nome do item cotado. 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 3806291 - Anexo VIII**.

#### **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 3806291 - Anexo VIII**, "Rotulagem" - documento **SEI 3806286 - Anexo IX** 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 3806283 - Anexo X**.

#### **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:**

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 - Para os itens 8 (Aipim Congelado) e 55 (Pupunha Picada Congelada) 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 **item 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 a 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 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 casos:

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 3806291 - Anexo VIII**;

10.5.2 - Análise da(s) amostra(s) poderá(ão) ser solicitado(s) pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pela CONTRATANTE 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 3806261/2019 - SED.UAD.ASU

Joinville, 22 de maio de 2019.

### ORÇAMENTO SINTÉTICO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)

1	3.200,00	Kg	ABACATE	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais:Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	3,96	12.672,00
2	6.350,00	Kg	ABACAXI HAVAIANO	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoide. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.Entrega: Semanal.</p>	3,73	23.685,50
3	6.350,00	Kg	ABACAXI PÉROLA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com espinho, casca verde amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.Entrega: Semanal.</p>	4,07	25.844,50
4	14.000,00	Kg	ABÓBORA PAULISTA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: a polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não deve conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	2,02	28.280,00
5	3.000,00	Kg	ABOBRINHA ITALIANA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	1,86	5.580,00

6	4.200,00	Kg	ACELGA	<p>Deve apresentar folhas - novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	3,13	13.146,00
7	1.000,00	Kg	AGRIÃO	<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	7,38	7.380,00
8	30.000,00	Kg	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>Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Data de fabricação: máximo de 15 dias. Data de validade: mínimo de 5 meses. Entrega: semanal.</p>	5,23	156.900,00
9	4.300,00	Kg	ALFACE VERDE LISA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: deve apresentar pés com folhas frescas lisas e delicadas, de bordas arredondadas, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 10Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.</p>	5,40	23.220,00
10	4.300,00	Kg	ALFACE VERDE CRESPA	<p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas</p>	4,99	21.457,00

				recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 10Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.		
11	3.000,00	Kg	ALHO BRANCO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca e película branca; deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos de polietileno, contendo a quantidade solicitada em requisição para cada unidade escolar. Entrega: semanal.	20,26	60.780,00
12	3.000,00	Kg	ALHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos de polietileno, contendo a quantidade solicitada em requisição para cada unidade escolar. Entrega: semanal.	20,60	61.800,00
13	24.000,00	Kg	BANANA BRANCA/PRATA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	2,96	71.040,00
14	70.000,00	Kg	BANANA NANICA/CATURRA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	1,63	114.100,00
15	8.500,00	Kg	BATATA DOCE ROXA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em	2,46	20.910,00

				caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
16	20.000,00	Kg	BATATA INGLESA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato ovalado, textura lisa e cor amarela. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	4,73	94.600,00
17	400,00	Kg	BATATA SALSA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	8,70	3.480,00
18	3.200,00	Kg	BERINJELA	Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	3,66	11.712,00
19	16.000,00	Kg	BETERRABA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal	3,46	55.360,00
20	5.000,00	Kg	BRÓCOLIS RAMOSO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: caule de diâmetro pequeno e ramificações laterais com coloração verde-escuro. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas, separadas por maços. Entrega: semanal.	4,46	22.300,00

21	1.300,00	Kg	BRÓCOLIS JAPONÊS	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas, separadas por maços. Entrega: semanal.	5,02	6.526,00
22	3.500,00	Kg	CAQUI FUYU	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato globoso achatado, casca com coloração laranja e polpa de coloração amarelo-alaranjada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.	5,63	19.705,00
23	30.000,00	Kg	CEBOLA BRANCA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.	3,46	103.800,00
24	23.000,00	Kg	CENOURA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	3,66	84.180,00
25	8.000,00	Kg	CHUCHU	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	2,16	17.280,00
26	7.500,00	Kg	COUVE-FLOR	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	4,17	31.275,00

27	3.500,00	Kg	COUVE-MANTEIGA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.	3,50	12.250,00
28	250,00	Kg	ESPINAFRE	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.	5,58	1.395,00
29	12.000,00	Kg	GOIABA VERMELHA	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	5,63	67.560,00
30	4.000,00	Kg	INHAME	Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	6,29	25.160,00

31	55.000,00	Kg	LARANJA PÊRA	Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	1,49	81.950,00
32	5.000,00	Kg	LIMÃO CRAVO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.	1,99	9.950,00
33	1.500,00	Kg	LIMÃO THAITI	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.	2,96	4.440,00
34	30.000,00	Kg	MAÇÃ GALA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18 Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	4,99	149.700,00
35	30.000,00	Kg	MAÇÃ FUJI	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18 Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.	4,66	139.800,00
36	35.000,00	Kg	MAMÃO FORMOSA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato ovoides, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tornando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em	3,36	117.600,00

				caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.		
37	5.000,00	Kg	MANGA	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.Entrega: Semanal.	4,59	22.950,00
38	15.000,00	Kg	MELÃO AMARELO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato redondo ovalado, casca firme de coloração amarelo vivo. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.	4,32	64.800,00
39	19.000,00	Kg	MELANCIA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	2,60	49.400,00
40	40.000,00	Dúzia	OVOS DE GALINHA	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características Gerais: casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Embalagem: acondicionada em embalagens de papelão, interfolhadas.Entrega: semanal.	5,69	227.600,00
41	8.000,00	Kg	PEPINO COMUM (SALADA)	Ausência de defeitos sérios.Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	3,32	26.560,00
42	600,00	Kg	PÊRA WILLIANS	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato oblongo-obtuso-piriforme	9,93	5.958,00

				casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.		
43	3.000,00	Kg	PINHÃO	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	8,83	26.490,00
44	14.000,00	Kg	REPOLHO VERDE	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.	3,27	45.780,00
45	6.000,00	Kg	REPOLHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.	5,07	30.420,00
46	2.500,00	Kg	RÚCULA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas frescas, compridas, lisas de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.	5,48	13.700,00
47	11.000,00	Kg	TANGERINA MEXERICANA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.	2,21	24.310,00
48	11.500,00	Kg	TANGERINA	Ausência de defeitos sérios. Características	1,86	21.390,00

			PONKAN	gerais: formato arredondado com achatamento nos pólos, casca fina e solta de cor laranja. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.		
49	40.000,00	Kg	TOMATE CARMEN/LONGA VIDA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.	5,63	225.200,00
50	900,00	Kg	VAGEM MANTEIGA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.	5,32	4.788,00
51	900,00	Kg	VAGEM MACARRÃO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: perfil elíptico, semi-arqueada e coloração verde-clara. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.	5,32	4.788,00
52	2.000,00	Kg	CEBOLINHA VERDE COMUM	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: em maços, acondicionados individualmente. Entrega: semanal.	4,68	9.360,00
53	2.000,00	Kg	SALSA/SALSINHA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.Embalagem: em maços, acondicionados individualmente. Entrega: semanal.	4,96	9.920,00
54	2.000,00	Kg	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não	5,76	11.520,00

				serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega:semanal.		
55	1.500,00	Kg	Pupunha Picada Congelada	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. Embalagem: em bandejas de poliestireno expandido, revestidos por filme flexível de policloreto de vinila ou pacotes plásticos de polipropileno contendo até 500gramas de conteúdo útil. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal.	22,33	33.495,00
56	1.000,00	Kg	Maracujá Amarelo	Fruto arredondado, com casca espessa de coloração amarelada. Sementes achatadas, pretas envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelo alaranjado translúcido. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser livre de defeitos tais como podridão, deformação na casca, enrugamento ou manchas em excesso. Embalagem: acondicionadas em caixa de até 20 quilos de conteúdo útil. Entrega: semanal.	7,32	7.320,00
57	1.500,00	Kg	Uva Niágara	Frutos em formato ovóide uniforme, de coloração verde, rosada,preta ou mista. Deverá apresentar polpa do tipo fundente com sementes e sabor adocicado. O cacho deverá conter peso mínimo de 150 gramas, livre de defeitos graves tais como podridão, presença de uva imatura e cachos com degrana. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.Embalagem: acondicionadas em caixa de papelão tipo bandeja contendo até 6 quilos de conteúdo útil. Entrega: semanal.	7,42	11.130,00
58	2.000,00	Kg	Batata doce com polpa roxa	Deverá apresentar casca e polpa com coloração roxa intensa, formato elíptico, com pequenas constrições e fendas na superfície. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, brotação, dano mecânico grave e defeitos de formação. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições	3,50	7.000,00

				adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 quilos de conteúdo útil. Entrega: semanal.		
59	2.000,00	Kg	Pera d' água	Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 quilos de conteúdo útil. Entrega: semanal.	5,15	10.300,00
60	2.000,00	Kg	Pêssego	Fruto de formato ovalado, com extremidades evidentes. Casca fina de aspecto aveludado e coloração amarela avermelhada. Deverá apresentar polpa firme e de coloração branca, com sabor e aroma adocicado característico. O caroço deve estar semi aderido a fruta. Não deve apresentar defeitos tais como: podridão, dano mecânico grave, fruto imaturo e com defeitos de formação. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20 quilos de conteúdo útil. Entrega: semanal.	5,63	11.260,00
					<b>TOTAL GERAL</b>	<b>2.612.257,00</b>

**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. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006	14. Nº 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: <b>Prefeitura Municipal de Joinville</b>	2. CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>	3. Município/UF <b>Joinville/SC</b>		
4. Endereço: <b>Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090</b>		5. DDD/Fone <b>(47) 3431-3006</b>		
6. Nome do representante e e-mail: <b>XXXXX (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br</b>		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	
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, XIII, 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: <b>Prefeitura Municipal de Joinville</b>				2. CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>			3. Município/UF	

					Joinville/SC
4. Endereço: <b>Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090</b>					5. DDD/Fone (47) <b>3431-3006</b>
6. Nome do representante e e-mail: XXXXX ( <b>Secretário da Educação</b> ) – <b>educacao@joinville.sc.gov.br</b>				7. CPF	
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 (Safra)
				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		
<b>II- Relação dos Produtos</b>					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos (Safra)
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
<b>III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
Nome da Entidade: <b>Prefeitura Municipal de Joinville</b>		CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>	Município/UF <b>Joinville/SC</b>		
Endereço: <b>Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090</b>			DDD/Fone <b>(47) 3431-3006</b>		
Nome do representante e e-mail: <b>XXXXXX (Secretário da Educação) - educacao@joinville.sc.gov.br</b>			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 4713112/2019 - 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. Alvino Souza do Nascimento, s/n	
6	ALIRE CARNEIRO (Cel.)	Estrada Timbé, 1.335	Pirabeiraba
7	ALUIZIUS SEHNEN (Profª)	R.: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
8	AMADOR AGUIAR	R.: Alvaro 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 (Profª)	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.: Emilio 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 (Pref.)	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 Iriú
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 (Pref.)	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 Iriú
55	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (Dep.)	R.: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwaldt
56	LUIZ GOMES (Pref.)	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 (Pref.)	R.: Pasteur, 1.079	Iriú
61	NELSON DE MIRANDA COUTINHO	R.: Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
62	NILSON WILSON BENDER (Pref.)	R.: Tulipas,89 - Prolongamento	Paranaguamirim
63	NOVE DE MARÇO	R.:Stª 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.:Evangelista Justino Espindola, 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	Iriú
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 (Pref.)	Av.: Miguel Alves Castanha, s/nº	Aventureiro
86	ZULMA DO ROSARIO MIRANDA (Profº)	R.: das Cabeleireiras, 101	Costa e Silva
Nº	<b>CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL-CEI's</b>	<b>LOGRADOURO</b>	<b>BAIRRO</b>
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 Iriú
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.: Andreino 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 Desportistas, 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	MARIO AVANCINI	R.: Tuiuti, 1.010	Iriú
42	MEU PEQUENO MUNDO	R.: Alvino 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 Alvino 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	<b>ENTIDADES FILANTRÓPICAS</b>	<b>LOGRADOURO</b>	<b>BAIRRO</b>
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 Paraiso
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 Nº 3806275/2019 - 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 Nº. \_\_\_\_\_

A (Associação/Cooperativa ABC LTDA), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº (00.000.000/0001-00), com sede na (Rua A, nº 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 nº (Nº 1.111.111/SC.), inscrito no CPF sob o nº (111.111.111-11), residente na (Rua B, nº 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 Nº 3806281/2019 - 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 Nº \_\_\_\_\_)

Eu, \_\_\_\_\_ representante da  
Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_, com  
CNPJ nº \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_ 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**

**ANEXO SEI N° 3806281/2019 - SED.UAD.ASU**

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N° \_\_\_\_)

Eu, \_\_\_\_\_, CPF n° \_\_\_\_\_ e  
DAP física n° \_\_\_\_\_, 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 N° 3806291/2019 - 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 n° 26, de 17 de junho de 2013;
- Portaria Interministerial n° 1.010, de 08 de maio de 2006;
- Portaria n° 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Lei n° 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC;
- Decreto Estadual n° 31.455, de 20 de fevereiro de 1987;
- Resolução RDC - ANVISA n° 12, de 02 de janeiro de 2001;
- Resolução RDC - ANVISA n° 7, de 18 de fevereiro de 2011;
- Resolução RDC - ANVISA n° 14, de 28 de março de 2014.

DESCRIÇÃO
8.AIPIM CONGELADO
Referência: Resolução RDC n° 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICOTOXINAS:** Salmonella sp
- Coliformes a 35° C
- 
- **AValiação Externa**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Facilidade de preparo

**40.OVOS DE GALINHA****REFERÊNCIAS:**

- Decreto Nº 9069 de 31 de maio de 2017
- Resolução Nº 35, de 17 de Junho de 2009, ANVISA/MS
- Portaria Nº 01, de 21 de Fevereiro de 1990 - MA
- Decreto Nº 56585, de 20 de Julho de 1965

**SENSORIAL:**

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

**AVAliação Externa:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**55.PUPUNHA PICADA CONGELADA****REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC Nº 85, de 27 de Julho de 2016, ANVISA
- Resolução - RDC Nº 17, de 19 de Novembro de 1999, ANVISA

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICOTOXINAS:** Salmonella sp

- Coliformes a 35° C
- Bacillus Cereus
- Clostridium botulinum

**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

**ANEXO IX****ANEXO SEI Nº 3806286/2019 - 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) Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

### ANEXO X

#### ANEXO SEI Nº 3806283/2019 - SED.UAD.ASU

#### AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Chamada Pública:				Item:	
Produto:		Marca:			
Fornecedor:					
Fabricante:					
Quantidade (kg/L):		Qtde amostra:		Data:	
<b>Avaliação Externa</b>					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra					
Rotulagem conforme legislação					
Peso conforme rotulagem					
Data de fabricação e validade visível					
Fabricação e validade conforme edital					
<b>Avaliação Sensorial</b>					
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					
<b>Avaliação documental</b>					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
<b>Parecer Técnico</b>					
<b>Aprovado</b>		<b>Reprovado</b>			

### ANEXO XI

## ANEXO SEI Nº 3806271/2019 - SED.UAD.ASU

## MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

## CHAMADA PÚBLICA Nº 362/ 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	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		xxx	xxxxxxx

\*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 362/2019**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

## CLÁUSULA PRIMEIRA:

**1.1.** É objeto desta contratação a **Aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) 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 362/2019**, das Resoluções FNDE n.º 26, de 17 de junho de 2013 e n.º 04, de 02 de abril de 2015, da Lei n.º 8.666/1993 e da Lei n.º 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 n.º 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 n.º 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 a Síntese dos Pedidos e a Guia de Requisição para Entrega de Alimentos.

**13.3.** 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 8.3, do Termo de Referência, **Anexo I - Termo de Referência**, do edital.

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

**13.5.** 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.

**13.6.** A unidade escolar atestará o recebimento e a qualidade do produto 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 09:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 03/12/2019, às 12:03, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **5179388** e o código CRC **3EE68CBA**.

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

19.0.170475-8

5179388v3