

EDITAL SEI Nº 30723907/2026 - SAP.LCT

Joinville, 31 de agosto de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 350/2026

PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL Nº 90350/2026

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS E COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com modo de disputa aberto, cujo critério de julgamento será o de **Menor Preço Unitário**, para o FORNECIMENTO CONTINUADO de **Aquisição de gêneros alimentícios diversos para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Instrução Normativa SEGES/ME nº 03, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta do Contrato;

Anexo IV - Termo de Referência;

Anexo V - Estudo Técnico Preliminar;

Anexo VI - Especificações de Rotulagem de Alimentos;

Anexo VII - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios;

Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo IX - Unidades Atendidas; e

Anexo X - Referências Técnicas para Análise de Amostras

1 - DA LICITAÇÃO**1.1 - Do Objeto do Pregão**

1.1.1 - A presente licitação tem como objeto a **Aquisição de gêneros alimentícios diversos para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e IV, e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 1.431.857,00** (um milhão, quatrocentos e trinta e um mil oitocentos e cinquenta e sete reais), conforme disposto no Anexo I deste Edital.

1.2 - Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br, UASG 453230.

1.3 - Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.4 - Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: 25/09/2026 até às 08:30 horas.

1.5 - Modo de disputa: Aberto, nos termos do art. 56, inciso I da Lei Federal 14.133/21.

1.6 - Da Execução da Licitação: A Unidade de Licitações, na qualidade de interveniente Promotora, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Educação**.

1.7 - Em caso de discordância existente entre as quantidades e especificações do objeto descritas no endereço eletrônico www.gov.br/compras/pt-br, com as quantidades e especificações constantes deste Edital, prevalecerão as constantes do Edital.

2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

227/2026 - 0 . 6001 . 12 . 361 . 4 . 2.3441 . 0 . 339000 (1552)

230/2026 - 0 . 6001 . 12 . 365 . 4 . 2.3442 . 0 . 339000 (1552)

233/2026 - 0 . 6001 . 12 . 365 . 4 . 2.3443 . 0 . 339000 (1552)

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital, bem como o Decreto Federal nº 8.538/15, da seguinte forma:

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

3.1.2 - Cota Principal, destinada à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

3.1.3 - Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal.

3.2 - Para a participação de empresas em consórcio deverão ser observadas as seguintes normas:

3.2.1- comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

3.2.2- indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

3.2.3 - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

3.2.4 - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

3.2.5 - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato

3.3 - Não será admitida a participação de proponente:

3.3.1 - Em falência;

3.3.2 - Em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.3.2.1 - É permitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo licitatório.

3.3.3 - Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

3.3.4 - Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;

3.3.5 - Que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.3.6 - Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado;

3.3.7 - Conforme disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

4 - DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

4.1 - O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, em conformidade com a Instrução Normativa [SEGES /ME nº 03. de 2018](#).

4.2 - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, todas as declarações disponíveis, sendo facultada apenas a opção relativa aos requisitos de enquadramento na Lei 123/2006 e a participação como Cooperativa.

4.2.1 - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o proponente às sanções previstas em lei e neste Edital.

4.3 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.gov.br/compras/pt-br, observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital para cadastro da proposta.

5.2 - Poderão participar deste Pregão proponente cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

5.3 - Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4 - No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.5 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 - Os proponentes cadastrarão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.2 - Ao cadastrar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá postar apenas o VALOR UNITÁRIO.

6.3 - O cadastro da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e

seus Anexos.

6.4 - O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.5 - Quanto ao valor da proposta cadastrada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado/máximo.

6.6 - O proponente deverá cadastrar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.6.2 - valor unitário do item.

6.6.3 - marca

6.7 - É vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação.

6.9 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.10 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.11 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.12 - Incumbirá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.13 - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão excluir ou alterar a proposta anteriormente cadastrada no sistema.

7 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.5 do edital.

7.2 - A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo *site* já indicado no item 1 deste Edital.

7.3 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.3.1 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de R\$ 0,01 (um centavo).

7.4 - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

7.5 - No tocante aos itens da Cota Principal, após o encerramento da etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso, o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

7.5.1 - Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.5.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.5.3 - O disposto no subitem 7.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS ATUALIZADA

8.1 - A proposta de preços deverá ser enviada exclusivamente via sistema, redigida em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado, contendo identificação do proponente, endereço, telefone e e-mail.

8.2 - Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até **02 (duas) horas** após a convocação do pregoeiro.

8.2.1 - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

8.3 - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

8.4 - A proposta deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do Anexo II deste Edital e deverá conter, sob pena de desclassificação:

8.4.1 - a identificação/descrição do objeto ofertado, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital;

8.4.2 - o preço unitário e preço total cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

8.4.3 - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro;

8.4.4 - a identificação da marca do objeto ofertado.

8.5 - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do Anexo I deste Edital, com suas respectivas quantidades.

8.6 - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

8.7 - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

8.8 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a proponente.

8.9 - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO

9.1 - Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.

9.1.1 - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

9.2 - Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

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

9.4 - Para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06, o proponente deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos do subitem 4.2 deste edital.

9.5 - Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do proponente poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.6 - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

9.6.1 - Se o proponente for Beneficiário Fornecedor, definido pela Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019:

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

b) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;

c) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

d) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

f) Extrato da CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.

g) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade.

g.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

g.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea "g", o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato de fornecimento a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

9.6.2 - Se o proponente for Pessoa Jurídica:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

d) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;

e) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

f) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

g) Certificado de Regularidade do FGTS;

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

i) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

j) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;

j.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido.

k) As organizações fornecedoras: cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado deverão apresentar o Extrato da CAF Jurídica, nos termos da Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019.

9.7 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, que não constem vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

9.8 - Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.6 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

a) matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização;

c) a matriz, e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial simultaneamente, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização.

9.9 - O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que apresente comprovante da centralização do

recolhimento das contribuições e a certidão em que consta o CNPJ da entidade centralizadora.

9.10 - A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.10.1 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

10.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de MENOR PREÇO UNITÁRIO.

10.2 - A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação constante no preâmbulo deste Edital e com os procedimentos previstos na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e no Decreto Federal nº 8.538/15.

10.2.1 - A obtenção de benefícios previstos nos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10.2.1.1 - Para observância do limite citado no subitem 10.2.1, será exigido do licitante, na fase em que for utilizado o benefício, declaração de observância desse limite na licitação.

10.3 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

10.3.1 - O proponente deverá se manifestar até o prazo para apresentação da proposta, nos termos do subitem 8.2 do edital.

10.4 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

10.5 - O Pregoeiro irá decidir sobre a aceitação da proposta, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

10.6 - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme o subitem 8.2 e 9.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 19 do Edital.

10.7 - Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro convocará a proposta e os documentos de habilitação das empresas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

10.8 - O representante legal do proponente que subscrever os documentos apresentados deve estar devidamente identificado no processo, apresentando documento de identidade.

10.8.1 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

10.9 - Serão desclassificadas as propostas:

a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;

b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;

c) que conflitem com a legislação em vigor;

d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6 e 8 deste Edital;

e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ser demonstrado sua exequibilidade quando exigido pela Administração.

f) tiverem suas amostras reprovadas.

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

10.10 - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no item 19 deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro convocará as propostas e documentos de habilitação dos proponentes subsequentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

10.11 - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

10.12 - No julgamento das propostas e na fase de habilitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

10.13 - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 9.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

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

10.14 - Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos proponentes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, de acordo com o §2º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15, no prazo descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

10.14.1 - Na condição prevista no subitem 10.14 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal do mesmo item para apresentar proposta para a cota reservada nas mesmas condições da cota principal, inclusive valor, na forma do subitem

8.4 e subitens;

10.14.2 - No caso de haver recusa pela empresa declarada vencedora da cota principal em fornecer a cota reservada, poderão ser convocados os proponentes remanescentes na ordem de classificação desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, para apresentar proposta para a cota reservada, na forma do subitem 8.4 e subitens. A proposta de preços e os documentos de habilitação serão analisados e julgados pelo Pregoeiro de acordo com as exigências editalícias;

10.14.3 - Para as condições previstas nos subitens 10.14.1 e 10.14.2, não será necessário que as empresas participantes do certame já apresentem previamente as propostas para a cota reservada.

10.15 - No caso da mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, de acordo com o §3º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.

10.15.1 - Na condição prevista no subitem 10.15 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal e da cota reservada do mesmo item, para apresentar nova proposta ajustada nas mesmas condições daquela de menor preço, na forma do subitem 8.4 e subitens, no prazo descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação, sob pena de caracterizar desistência da proposta.

11 - DAS AMOSTRAS

a) O(s) Proponente(s) considerado(s) habilitado(s) para o certame deverá(ão) apresentar(em) **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, na Unidade de Suprimentos e Patrimônio - Área de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação de Joinville, situado à **Rua Brigada Lopes, 153 - Glória, Joinville - SC, 89216-680, telefone (47) 3432-6580, entre 7h horas as 12 horas**;

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

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

a.1.2) As amostras restantes, ficarão em poder da CONTRATANTE até a homologação do processo. Estas amostras poderão ser utilizadas quando houver a reprovação do item e a empresa proponente formalizar recurso contra o resultado apresentado.

a.2) A(s) empresa(s) que for(em) aprovada(s) e/ou a(s) empresa(s) que for(em) reprovada(s) poderá(ão) retirar(em) **as amostras entregues, quando estas não forem utilizadas**, em até **15 (quinze) dias úteis** após a homologação do processo ou do item/lot, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não serão mais devolvidas;

a.3) As amostras deverão ser entregues em até **5 (cinco) dias úteis contados da comunicação** fornecida pelo Pregoeiro(a), após a fase de habilitação. O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas no Termo de Referência - Anexo IV do Edital, ou não apresente amostra no local e horários estabelecidos, estando sujeito às penalidades previstas;

a.4) Para o **item 4 - Mini pão massinha doce com fibras** e **item 05- Pão fatiado de aveia** fica dispensada a apresentação de 2 amostras no que diz respeito ao disposto no **subitem "a.1.2", acima**, por ficar prejudicada a contraprova, por questões de validade do produto.

b) As amostras deverão estar acompanhadas de:

b.1) Relação de Amostras apresentadas em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado do(s) proponente(s), as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com a CONTRATADA, contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme o **Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras, documento SEI 28677611**.

b.2) Cópia do alvará sanitário da empresa proponente;

b.3) Cópia do documento de Inspeção Sanitária: SIF, SIE, SIM ou SISBI;

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

d) As amostras dos produtos que necessitam de refrigeração (**itens: 12 - Iogurte natural Integral, 13 - Ricota fresca sem sal, 14 - Requeijão cremoso, 15 e 16 - Carne bovina: bife de coxão mole, 17 e 18 - Carne moída bovina congelada Patinho, 19 e 20 - Carne bovina de patinho cortada em cubos ou iscas, 21 - Carne Suína em cubos congelados - Pernil, 22 e 23 - Músculo traseiro bovino em cubos congelado, 24 e 25 - Filé de Frango Tipo Sassami, 26 e 27 - Filé De Tilápia Congelado**), deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, e cada amostra deverá apresentar etiqueta de identificação com o nome do proponente, o número do edital e do item. 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 no **Anexo X - Referências Técnicas para Análise de Amostras, documento SEI 28677630**.

h) A análise de amostra(s) será(ão) realizada(s) observando todas as especificações técnicas que constam no **subitem 1.2 do Termo de Referência - Anexo IV**, no **Anexo X - Referências técnicas para análise de amostras**, documento SEI nº 28677630, **Anexo VI - Rotulagem**, documento SEI nº 28677590 e as exigências previstas no **item 5 do Termo de Referência - Anexo IV**;

i) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: **Anexo VII - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios**, documento SEI nº 28677604;

j) Os prospectos, fichas técnicas, ou similar deverão estar de acordo com as especificações contidas no **Anexo IV - Termo de Referência**.

11.1 - No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos lotes da cota.

11.1.1 - No caso do arrematante já ter apresentado amostra para o item cota 25% ou cota 75% correspondentes (mesmo objeto), sendo a mesma marca ofertada, e a amostra ter sido aprovada, não será necessário sua reapresentação para a outra parte da cota.

11.1.2 - No caso do arrematante já ter apresentado amostra para o item cota 25% ou cota 75% correspondentes (mesmo objeto), sendo a mesma marca ofertada, e a amostra ter sido reprovada, será necessário sua reapresentação para a outra parte da cota.

12 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - Qualquer pessoa poderá, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, impugnar os termos do Edital do Pregão.

12.1.1 - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail sap.lct@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

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

12.3 - Caberá a autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

12.4 - Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

12.5 - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contados do data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

12.6 - Do Recurso

12.6.1 - A manifestação da intenção de recorrer, se dará no prazo de 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas, e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

12.6.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação.

12.6.3 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1 - A adjudicação e a homologação será realizada pela autoridade competente.

14 - DA CONTRATAÇÃO

14.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Contratante.

14.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

14.2.1 - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

14.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

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

14.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

14.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

14.4 - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá apresentar:

14.4.1 - Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente, e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

14.4.4 - Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente.

14.4.5 - Em caso de consórcio, o licitante vencedor é obrigado a promover, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, prorrogável por igual período, a critério da Administração, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do artigo 15 da Lei nº 14.133/2021.

15 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA

15.1 - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, será realizada eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

15.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>.

15.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo

certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto Municipal nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

15.2.1 - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica.

16 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

16.1 - O **prazo de vigência contratual** será de 14 (quatorze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 107, da Lei nº 14.133/21.

16.2 - O **prazo da execução contratual** será de 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica do representante legal da empresa na ordem de serviço, salvo em casos em que seja estabelecido no próprio documento data para o início dos serviços, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 107, da Lei nº 14.133/21.

16.3 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, **06/03/2026**.

16.4 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

16.5 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

16.6 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até **5 (cinco) dias úteis** após a data informada na **Síntese dos Pedidos**, podendo ocorrer antes, desde que acordado com a equipe responsável da Contratante.

16.7 - O local para entrega será conforme o **Anexo IX - Unidades Atendidas**, documento SEI nº 28677622. Nas unidades educacionais e filantrópicas atendidas pelo Município de Joinville: das 07 horas às 17 horas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

17 - DA GESTÃO DO CONTRATO

17.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação** sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

18 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

18.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

18.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

18.1.2 - O pagamento será mensal, por produto(s) entregue(s), após o recebimento definitivo, bem como após a devida certificação do Documento Fiscal (de acordo com os procedimentos internos).

18.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

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

18.4 - O pagamento será efetuado em até 45 (quarenta e cinco) dias após a certificação da Nota Fiscal, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

18.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

19 - DAS SANÇÕES

19.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao PROPONENTE são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

19.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao PROPONENTE, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a" e "b" do item 19.3 do Edital;

b) De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do item 19.3 do Edital;

c) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "d", "e", "f", "g" e "h" do item 19.3 do Edital;

II) Impedimento de licitar e contratar, com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

III) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

19.3 - O PROPONENTE será responsabilizado administrativamente, pelo cometimento das seguintes infrações:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, quando devidamente convocado, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado e comprovado;

- c) não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- e) fraudar a licitação;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- g) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

19.3.1 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 19.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;

II - entregar documentação em manifesta desconformidade com as exigências do instrumento convocatório;

III - fazer entrega parcial de documentação exigida no instrumento convocatório;

IV - deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de Contratação, necessária para a comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação.

V - não enviar a proposta atualizada quando solicitada;

VI - recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível.

19.3.2 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 19.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

II - deixar de encaminhar ou encaminhar em manifesta desconformidade com o instrumento convocatório as amostras solicitadas pelo Agente de Contratação;

III - desistir de lance realizado na fase de competição.

19.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "e" do item 19.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "d" do item 19.3.

19.3.4 - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 19.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

19.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

19.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o PROPONENTE tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao PROPONENTE, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

19.6 - Nas sanções previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do PROPONENTE, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

19.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do PROPONENTE e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

19.8 - Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção.

19.9 - O montante de multas aplicadas ao PROPONENTE não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da proposta.

19.10 - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, quando convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

19.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

20 - DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

20.1 - Os itens na entrega serão recebidos, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no **Termo de Referência - Anexo IV**, da seguinte forma:

a) Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, conforme o subitem 8.3 Padrões mínimos de qualidade do Termo de Referência - Anexo IV do Edital.

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

c) O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Aliás, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, que o(s) produto(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) observar o disposto no subitem 5.2 e 5.3 do Termo de Referência sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90).

21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-

mail: sap.lct@joinville.sc.gov.br, conforme estabelece o art. 164 da Lei Federal 14.133/21.

21.1.1 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contado da data de recebimento do pedido, e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

21.2 - Os pedidos de vistas acerca da presente licitação para os participantes do processo deverão ser realizados pelo e-mail sap.lct@joinville.sc.gov.br.

21.3 - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 64, da Lei nº 14.133/21.

21.3.1 - Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, via sistema, sob pena de desclassificação/inabilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

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

21.4 - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo art 125 da Lei nº 14.133/21.

21.7 - A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

21.8 - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 55, § 1º, da Lei 14.133/21, bem como adiar ou prorrogar o prazo para cadastro e/ou a abertura das Propostas.

21.9 - Ficam vinculados a este Edital e seus anexos as propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência;

21.10 - Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

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

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

21.13 - Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

ANEXO I

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

ITENS DE COTA (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Tratamento	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Exclusivo	6270 - Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.	Quilograma	1.000	24,50	24.500,00
2	Exclusivo	3463 - Granola sem Açúcar, de variados sabores, preparados com matérias-primas integrais. Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Embalagem: caixas ou pacotes.	Quilograma	500	47,97	23.985,00
3	Exclusivo	26000 - Cereal de milho sem adição de açúcar Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra.	KG	500	89,95	44.975,00
4	Exclusivo	12132 - Mini pão massinha doce com fibras Características técnicas: deverá conter farinha de trigo integral e/ou outras fibras de cereais integrais. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto.	Quilograma	500	22,99	11.495,00
5	Exclusivo	27567 - Pão fatiado de aveia Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada,	KG	500	37,66	18.830,00

		gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.				
6	Exclusivo	6300 - Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	500	2,95	1.475,00
7	Exclusivo	25216 - Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados.	KG	1.000	10,49	10.490,00
8	Exclusivo	9302 - Vinagre de álcool	Litro	500	3,80	1.900,00
9	Exclusivo	25989 - Tempero vinagrete desidratado Mix de temperos desidratados. Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.	KG	100	51,66	5.166,00
10	Exclusivo	3456 - ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.	Quilograma	100	39,27	3.927,00
11	Exclusivo	25998 - Cacau em pó solúvel Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição.	KG	200	188,27	37.654,00
12	Exclusivo	23485 - Iogurte Natural Integral Obtido através da fermentação do leite pasteurizado integral por bactérias lácticas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e cultivos de bactérias lácticas específicas. Deve apresentar consistência firme e pastosa, coloração branca homogênea, sabor e odor suaves e característicos. Deve apresentar um percentual mínimo de gordura de 3%. Não deve conter aditivos (edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes) e coadjuvantes de tecnologia em sua composição. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter glúten.	Quilograma	500	23,94	11.970,00
13	Exclusivo	23483 - Ricota Fresca sem Sal Obtida a partir do soro do leite de vaca. Deve apresentar coloração branca ou branca-creme homogênea, consistência mole, não pastosa e friável, sabor e odor suave característico. Ingredientes: soro do leite, leite de vaca pasteurizado e acidulantes. Deve conter, no máximo, 140 mg de sódio para cada 100 gramas do produto. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter corantes artificiais, adição de sal ou outros condimentos. Não deve conter glúten.	Quilograma	500	17,85	8.925,00
14	Exclusivo	7269 - Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes.	KG	500	38,45	19.225,00
15	Normal	32505 - Carne bovina: Bife de Coxão mole Carne bovina, tipo coxão mole cortada em bifes, congelada , sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) , sem cartilagens e sem nervos. Com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e com odor agradável. O produto não deverá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Não deverá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten, presença de aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Cota Principal 75%	KG	2.250	53,90	121.275,00
16	Exclusivo	32505 - Carne bovina: Bife de Coxão mole Carne bovina, tipo coxão mole cortada em bifes, congelada , sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) , sem cartilagens e sem nervos. Com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e com odor agradável. O produto não deverá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Não deverá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten, presença de aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Cota Reservada 25%	KG	750	53,90	40.425,00
17	Normal	23609 - Carne moída congelada de bovino - Patinho Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Cota Principal 75%	Quilograma	3.750	47,90	179.625,00
18	Exclusivo	23609 - Carne moída congelada de bovino - Patinho Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Cota Reservada 25%	Quilograma	1.250	47,90	59.875,00
		5251 - Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne				

19	Normal	bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Cota Principal 75%	Quilograma	3.750	45,90	172.125,00
20	Exclusivo	5251 - Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Cota Reservada 25%	Quilograma	1.250	45,90	57.375,00
21	Exclusivo	16121 - CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg.	KG	2.000	34,99	69.980,00
22	Normal	9703 - Músculo traseiro bovino sem osso, cortado em cubos e congelado Cota Principal 75%	Quilograma	2.250	39,99	89.977,50
23	Exclusivo	9703 - Músculo traseiro bovino sem osso, cortado em cubos e congelado Cota Reservada 25%	Quilograma	750	39,99	29.992,50
24	Normal	6769 - Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. Cota Principal 75%	KG	3.750	21,77	81.637,50
25	Exclusivo	6769 - Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. Cota Reservada 25%	KG	1.250	21,77	27.212,50
26	Normal	21533 - Filé De Tilápia Congelado Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Cota Principal 75%	Quilograma	2.250	66,73	150.142,50
27	Exclusivo	21533 - Filé De Tilápia Congelado Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Cota Reservada 25%	Quilograma	750	66,73	50.047,50
28	Exclusivo	7270 - Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	1.000	20,71	20.710,00
29	Exclusivo	27569 - Suco de maçã integral Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo.	Litro	1.000	14,98	14.980,00
30	Exclusivo	27244 - Atum sólido em Óleo Ingredientes: lombo do atum, óleo vegetal comestível e sal. Não poderá conter glúten e aditivos tais como: corantes artificiais, conservantes sintéticos, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter vísceras, pele, nadadeiras, espinhas, escamas e sangacho. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 54% do peso líquido declarado na embalagem. O conteúdo líquido presente na embalagem deve recobrir toda a superfície da carne. A carne do atum deve apresentar consistência firme de coloração rosa avermelhada e com aroma e sabor suave, característicos do produto. A carne não poderá apresentar hematomas ou sinais de decomposição (consistência pastosa, alteração de cor, sabor e aroma rançoso).	KG	500	83,92	41.960,00
Total Geral						1.431.857,00

Observação I: As descrições do objeto devem ser observadas em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo IV - Termo de Referência.

Observação II: Considerando que o itens foram divididos em Cota Principal e Cota Reservada, os itens podem apresentar numerações distintas no Anexo IV - Termo de Referência; as empresas devem, portanto, atentar-se ao descritivo de

cada item no referido documento.

ANEXO II
Modelo de Proposta de Preços

À
Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:
Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:
Razão Social:
Endereço:
Município:
Estado:
CEP:
CNPJ:
Fone:
E-mail:
Banco:
Agência bancária:
Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:
CPF:
Cargo/Função:

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

Local e Data:
Nome, cargo e assinatura

ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO
TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2026

Termo de Contrato que entre si celebram o Município de Joinville - **Secretaria de Educação, inscrita no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10**, ora em diante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. xx.xxx.xxx/xxxx-xx, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Cargo xxxx, Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 350/2026**, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

1.1 - Este contrato tem por objeto a **Aquisição de gêneros alimentícios diversos para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA - Forma de Fornecimento

2.1 - O fornecimento do objeto do presente contrato será de forma parcelada, de acordo com a cláusula quinta deste instrumento.
2.2 - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 350/2026** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,xx (xxxxxx reais).

3.2 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, **06/03/2026**.

3.3 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

3.4 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

4.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta no Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

4.1.1 - O **CONTRATANTE** responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 125 da Lei nº 14.133/21.

4.1.2 - O pagamento será mensal, por produto(s) entregue(s), após o recebimento definitivo, bem como após a devida certificação do Documento Fiscal (de acordo com os procedimentos internos).

4.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do CONTRATANTE, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

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

4.4 - O pagamento será efetuado em até 45 (quarenta e cinco) dias após a certificação da Nota Fiscal, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

4.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto

5.1 - O **prazo de vigência contratual** será de 14 (quatorze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 107, da Lei nº 14.133/21.

5.2 - O **prazo da execução contratual** será de 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica do representante legal da empresa na ordem de serviço, salvo em casos em que seja estabelecido no próprio documento data para o início dos serviços, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 107, da Lei nº 14.133/21.

5.3 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até **5 (cinco) dias úteis** após a data informada na **Síntese dos Pedidos**, podendo ocorrer antes, desde que acordado com a equipe responsável da Contratante.

5.4 - O local para entrega será conforme o **Anexo IX - Unidades Atendidas**, documento SEI nº 28677622. Nas unidades educacionais e filantrópicas atendidas pelo Município de Joinville: das 07 horas às 17 horas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

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

227/2026 - 0 . 6001 . 12 . 361 . 4 . 2.3441 . 0 . 339000 **(1552)**

230/2026 - 0 . 6001 . 12 . 365 . 4 . 2.3442 . 0 . 339000 **(1552)**

233/2026 - 0 . 6001 . 12 . 365 . 4 . 2.3443 . 0 . 339000 **(1552)**

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação**, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

7.2 - O modelo de gestão do contrato será nos termos do disposto no Anexo IV - Termo de Referência

CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização

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

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

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

9.2 - Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à execução do contrato e a tutelar o interesse público.

9.3 - Intervir no fornecimento do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

9.4 - Responder aos pedidos de reajuste e de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro em até 03 (três) meses, e em caso de repactuação o prazo para resposta será de até 01 (um) mês.

9.5 - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e IV do Edital, observando o disposto na Instrução Normativa 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

10.1 - A CONTRATADA obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o CONTRATANTE realizar, conforme disposto no artigo 125 da Lei 14.133/2021.

10.2 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, inclusive pelos danos decorrentes perante terceiros, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do Edital de **Pregão Eletrônico nº 350/2026** e seus anexos.

10.3 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à entrega do objeto contratado, fornecendo-o de acordo com a fiscalização do CONTRATANTE e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos Anexos I e IV do Edital.

10.4 - Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração.

10.5 - O contratado deverá, caso solicitado, apresentar comprovação do cumprimento da exigência de reserva de cargos previstas em Lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

10.6 - A CONTRATADA, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº [8.772/2019](#), que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.

10.7 - A CONTRATADA deverá comunicar qualquer alteração à CONTRATANTE, especialmente quando se tratar de alteração de endereço, e-mail e telefone.

10.8 - Cumprir todas as obrigações, especificações técnicas e condições de garantia dispostas no Anexo IV- Termo de Referência do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções

11.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao CONTRATADO são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

11.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao CONTRATADO, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) Advertência;

II) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5% sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a" e "e" do item 11.3;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor total do contrato ou instrumento equivalente por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento)**;

c) De até 10% (dez por cento) em caso de **inexecução parcial** que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, em percentual proporcional ao descumprimento e prejuízos sofridos pelo Município em decorrência do descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

d) De até 15% (quinze por cento) nos casos de **inexecução contratual** total sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

e) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta/contrato ou instrumento equivalente, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 11.3;

III) Impedimento de licitar e contratar, com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.3 - O CONTRATADO será responsabilizado, pelo cometimento das seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação, sem motivo justificado;

e) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

f) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.3.1 - Considera-se a conduta prevista na alínea "b" do item 11.3 como sendo o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pela contratada.

11.3.2 - Considera-se a conduta da alínea "d" do item 11.3 como sendo qualquer ação ou omissão do contratado que retarde a

execução contratual ou a entrega do objeto que importe em consequências graves para o cumprimento das obrigações contratuais.

11.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 11.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta no inciso "f" do item 11.3.

11.3.4 - Considera-se a conduta do inciso "h" do item 11.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do contrato, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da execução contratual.

11.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

11.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o **CONTRATADO** tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao **CONTRATADO**, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

11.6 - Nas sanções previstas neste contrato ou instrumento equivalente, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do **CONTRATADO** e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

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

11.9 - O montante de multas aplicadas ao **CONTRATADO** não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato; caso aconteça o **CONTRATANTE** terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

11.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Extinção Contratual

12.1 - A extinção do presente ocorrerá nas hipóteses previstas no art. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Do Recebimento Definitivo

13.1 - Os itens na entrega serão recebidos, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no **Termo de Referência - Anexo IV**, da seguinte forma:

a) Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, conforme o subitem 8.3 Padrões mínimos de qualidade do Termo de Referência - Anexo IV do Edital.

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

c) O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Aliás, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, que o(s) produtos(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) observar o disposto no subitens 5.2 e 5.3 do Termo de Referência sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Legislação Aplicável

14.1 - Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 14.133/21;
- b) Lei Complementar nº 123/06;
- c) Lei nº 13.709/2018 (LGPD);
- d) Código de Defesa do Consumidor;
- e) Código Civil;
- f) Código Penal;
- g) Código Processo Civil;
- h) Código Processo Penal;
- i) Legislação trabalhista e previdenciária;
- j) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- k) Demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Foro

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

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

1- DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUIDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:**1.1 Objeto da contratação:****Aquisição de gêneros alimentícios diversos para as Unidades Educacionais do Município de Joinville****1.2 Especificações técnicas:**

Item	Quantidade	Unidade de Medida	Código e Publica/Denominação	Descritivo
1	1.000	Kg	6270- Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite	Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. Embalagem: Multifolhada, contendo até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Mensal.
2	500	Kg	3463 - Granola sem Açúcar, de variados sabores, preparados com matérias-primas integrais.	Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Embalagem: Saco plástico de polietileno atóxico, resistente e sem perfurações. Contendo até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
3	500	Kg	26000 - Cereal de milho sem adição de açúcar	Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra. Embalagem: Saco plástico de polietileno atóxico, resistente e sem perfurações ou Embalagem primária de polipropileno atóxico, resistente e selada, acondicionada em embalagem secundária (caixa de papelão). Contendo até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal
4	500	Kg	12132 - Mini pão massinha doce com fibras	Características técnicas: deverá conter farinha de trigo integral e/ou outras fibras de cereais integrais. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem plástica transparente, resistente, atóxica e devidamente lacrada contendo até 1,2 kg com 40 unidades de 30g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
5	500	Kg	27567 - Pão fatiado de aveia	Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade Embalagem plástica transparente, resistente, atóxica e devidamente lacrada contendo até 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
6	500	Kg	6300 - Sal refinado iodado	Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno atóxico, resistente, termo soldado transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
7	1.000	Kg	25216- Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido	Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou embalagem de papel, bem vedada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
8	500	litros	9302- Vinagre de álcool	Fermentado acético de álcool. Aspecto límpido, líquido, isento de turbidez ou sedimento. Cor, sabor e odor característicos e próprios. Não deverá conter corantes. Não poderá conter glúten. Embalagem : Garrafa ou frasco plástico atóxico, resistente, transparente. Contendo até 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal

9	100	Kg	25989- Tempero vinagrete desidratado	Mix de temperos desidratados. Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten Embalagem: Pacote de polietileno ou pote hermeticamente fechado, atóxico, que garanta a integridade, a proteção contra umidade e luz. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Mensal
10	100	Kg	3456- Orégano: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten.	Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Pacote de polietileno ou pote hermeticamente fechado, atóxico, que garanta a integridade, a proteção contra umidade e luz. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Mensal
11	200	Kg	25998- Cacau em pó solúvel	Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição. Embalagem: Pacote de polietileno ou aluminizado, hermeticamente fechado, contendo até 500 gramas. A embalagem primária poderá ser revestida por caixa de papelão litografada. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Mensal.
12	500	Kg	23485- Iogurte Natural Integral	Obtido através da fermentação do leite pasteurizado integral por bactérias lácticas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e cultivos de bactérias lácticas específicas. Deve apresentar consistência firme e pastosa, coloração branca homogênea, sabor e odor suaves e característicos. Deve apresentar um percentual mínimo de gordura de 3%. Não deve conter aditivos (edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes) e coadjuvantes de tecnologia em sua composição. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter glúten. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) atóxico, flexível e resistente ou garrafa plástica (de polipropileno) de até 1 Kg, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.
13	500	Kg	23483-Ricota fresca sem sal	Obtida a partir do soro do leite de vaca. Deve apresentar coloração branca ou branca-creme homogênea, consistência mole, não pastosa e friável, sabor e odor suave característico. Ingredientes: soro do leite, leite de vaca pasteurizado e acidulantes. Deve conter, no máximo, 140 mg de sódio para cada 100 gramas do produto. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter corantes artificiais, adição de sal ou outros condimentos. Não deve conter glúten. Embalagem: Pacote plástico transparente (filme polietileno) atóxico, flexível e resistente, hermeticamente fechado. Prazo de Validade: Mínima de 30 dias. Entrega: Quinzenal.
14	500	Kg	7269- Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes.	Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.
15	3.000	Kg	32505- Carne bovina: bife de coxão mole	Carne bovina, tipo coxão mole cortada em bifes, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) , sem cartilagens e sem nervos. Com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e com odor agradável. O produto não deverá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Não deverá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten, presença de aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
16	5.000	Kg	23609- Carne moída bovina congelada Patinho	Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
17	5.000	Kg	5251- Carne bovina de patinho cortada em cubos ou iscas	Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

				Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
18	2000	Kg	16121- Carne Suína em cubos congelados - Perna	Características Técnicas: Carne suína de perna congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
19	3000	Kg	9703 - Músculo traseiro bovino em cubos congelado.	Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
20	5000	Kg	6769 - Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura.	O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal.
21	3000	Kg	21533- Filé De Tilápia Congelado	Características Técnicas: Filé de Tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido. Data de Validade: mínimo de 6 meses. Entrega: quinzenal
22	1.000	litro	7270- Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml de suco de uva. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
23	1000	litro	27569 - Suco de maçã integral	Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
24	500	Kg	27244- Atum sólido em Óleo	Ingredientes: lombo do atum, óleo vegetal comestível e sal. Não poderá conter glúten e aditivos tais como: corantes artificiais, conservantes sintéticos, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter vísceras, pele, nadadeiras, espinhas, escamas e sangacho. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 54% do peso líquido declarado na embalagem. O conteúdo líquido presente na embalagem deve recobrir toda a superfície da carne. A carne do atum deve apresentar consistência firme de coloração rosa avermelhada e com aroma e sabor suave, característicos do produto. A carne não poderá apresentar hematomas ou sinais de decomposição (consistência pastosa, alteração de cor, sabor e aroma rançoso). Embalagem: Lata metálica hermeticamente fechada, revestida interna e externamente, atóxica. Deve ser resistente e livre de amassamentos, ferrugem ou vazamentos. Deverá apresentar sistema de tampa abre fácil e deve conter de 170g de peso líquido e 120g de peso drenado, com variação de até 2 gramas para mais ou para menos. Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos. Entrega: Mensal.

1.2.1 - Rotulagem: Os itens devem atender as normas de rotulagem, conforme anexo **SEI** 28677590

1.3 - Da natureza

1.3.1 - O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo bem de luxo;

1.3.2 - O objeto da presente contratação é caracterizado como comum.

1.4 - Do Prazo

1.4.1 A presente contratação será um fornecimento contínuo, com 12 (doze) meses de execução, prorrogável na forma do art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

1.4.2 - O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses de vigência, prorrogável na forma do art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

1.4.2.1- A justificativa para a presente contratação como fornecimento contínuo, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar - ETP, fundamenta-se no fato de que a maioria dos produtos objeto deste certame são industrializados e, portanto, pouco impactados pela sazonalidade. Soma-se a isso a necessidade de um fluxo frequente de insumos às entidades filantrópicas e comunitárias, considerando que a alimentação é um serviço essencial que não admite interrupção. Ademais, levando em conta o histórico de processos de compras frequentes realizados pela Secretaria de Educação para este fim, conclui-se que a natureza

desta contratação se amolda perfeitamente à categoria de fornecimento contínuo.

2-FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1 - A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar (ETP) que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras;

2.2 - O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, em que pese não ter sido publicado para o corrente ano (inclusive, isso não é contrário a Lei, uma vez que, não é obrigatório), conforme exposto no ETP.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

3.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar - ETP que faz parte dos documentos que compõem a presente contratação, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido ***é a aquisição, de forma contínua, por item dos gêneros alimentícios por parte da Secretaria, uma vez que as unidades que serão beneficiadas pela Contratação são as responsáveis pelo preparo da alimentação, restando assim apenas a oferta dos gêneros alimentícios para que esta prepare a alimentação aos alunos. A aquisição por item (pregão) favorece o parcelamento da contratação, a economia de escala e competitividade (com relação ao preço).***

3.2 - Quanto as especificações, prazos e garantias estão no decorrer do presente documento em seus respectivos tópicos.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para a adequada satisfação da necessidade da Administração, devem ser atendidos os seguintes requisitos mínimos:

4.1 - Requisitos gerais

4.1.1 - Atendimento das especificações técnicas contidas no **subitem 1.2**;

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

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

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

4.1.2.1 - Os critérios para análises das amostras estão contidos no documento **SEI 28677630**;

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

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

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

4.1.2.5 - A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente acondicionada(s) de acordo com as características do(s) produto(s) e orientação do rótulo. Esta(s) deverá(ão) ser levada(s), pela CONTRATANTE até o laboratório para análise;

5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1- Dinâmica do Objeto:

Define-se aqui, em linhas gerais, a dinâmica do objeto da presente contratação, conforme segue:

5.1.1 - As especificações do(s) produto(s), condicionante(s) deverá(ão) ser(em) efetivada(s) conforme o previsto nos **item 1.2** do presente Termo de Referência;

5.1.2 - Condições de garantia, conforme o previsto no **item 5.2** deste Termo de Referência;

5.1.3 - Prazo de entrega e forma de entrega, conforme o previsto no **item 5.3** deste Termo de Referência;

5.1.4 - Local(is) de entrega e horários de entrega, de acordo com o previsto nos **itens 5.4 e 5.5** do presente Termo de Referência;

5.1.5 - Amostras e critérios de análise, conforme o previsto nos **itens 5.6 e 5.7** deste Termo de Referência;

5.1.6 - Obrigações das partes, de acordo com previsto nos **itens 5.10 e 5.11** deste Termo de Referência.

5.2 -Condições de garantia:

5.2.1 - Na entrega na(s) unidade(s) escolar(es), unidade(s) filantrópica(s), Centro de Distribuição Unificado da Prefeitura de Joinville ou outro local que venha a ser determinado pela CONTRATANTE, 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;

5.2.2 - 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;

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

5.2.2.2 - 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;

5.2.3 - 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;

5.2.3.1- Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade deverá(ão) ser substituído(s) pela(s) CONTRATADA(S) em até **15 (quinze) dias úteis** após a comunicação formal da CONTRATANTE, podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa;

5.2.3.2 - Será dado o prazo de **10 (dez) dias corridos** após a comunicação formal à(s) CONTRATADA(S) para retirada do(s) produto(s) deteriorado(s). Após este período o(s) produto(s) será(ão) devidamente descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 5.2.3.1**;

5.2.3.3 - Nos casos onde a deterioração do(s) produto(s) trazer(em) risco(s) de contaminação a outro(s) item(ns) ou mesmo à

saúde, o(s) item(ns) será(ão) descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 5.2.3.1**, sendo que a comprovação se dará por registros fotográficos e/ou pelas embalagens.

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

- a) Descrição do item;
- b) Quantidade substituída;
- c) Data da realização da substituição;
- d) Protocolo contendo o nome do responsável pelo recebimento;
- e) O comprovante da substituição deverá ser remetido para área de alimentação escolar da unidade de Suprimentos e Patrimônio da Secretaria de Educação de Joinville.

5.3 -Prazo de entrega e forma de entrega:

5.3.1 - **Prazo de entrega:** a(s) entrega(s) deverá(ão) ocorrer(em) em até **5 (cinco) dias úteis** após a data informada na **Síntese dos Pedidos**, podendo ocorrer antes, desde que acordado com a equipe responsável da Contratante.

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

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

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

5.3.4 - As entregas deverão respeitar a periodicidade estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **item 1.2**;

5.3.5 - A presente contratação será um fornecimento contínuo, com **12 (doze) meses de execução**, prorrogável na forma do art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

5.3.5.1 - O prazo de vigência contratual será de **14 (quatorze) meses de vigência**, prorrogável na forma do art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

5.4 - Local de entrega e horário de entrega:

5.4.1 - **Locais de entrega:** em anexo, documento **SEI 28677622**;

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

5.5 - Horários de entrega:

5.5.1 - Na unidades educacionais e filantrópicas atendidas pelo Município de Joinville: das 07 horas às 17 horas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

a) O(s) Proponente(s) considerado(s) habilitado(s) para o certame deverá(ão) apresentar(em) **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, na Unidade de Suprimentos e Patrimônio - Área de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação de Joinville, situado à **Rua Brigada Lopes, 153 - Glória, Joinville - SC, 89216-680, telefone (47) 3432-6580, entre 7h horas as 12 horas**;

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

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

a.1.2) As amostras restantes, ficarão em poder da CONTRATANTE até a homologação do processo. Estas amostras poderão ser utilizadas quando houver a reprovação do item e a empresa proponente formalizar recurso contra o resultado apresentado.

a.2) A(s) empresa(s) que for(em) aprovada(s) e/ou a(s) empresa(s) que for(em) reprovada(s) poderá(ão) retirar(em) **as amostras entregues, quando estas não forem utilizadas**, em até **15 (quinze) dias úteis** após a homologação do processo ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não serão mais devolvidas;

a.3) As amostras deverão ser entregues em até **5 (cinco) dias úteis** contados da comunicação fornecida pelo Pregoeiro(a), após a fase de habilitação. O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste Termo de Referência ou não apresente amostra no local e horários estabelecidos, estando sujeito às penalidades previstas;

a.4) Para o **item 4 - Mini pão massinha doce com fibras** e **item 05- Pão fatiado de aveia** fica dispensada a apresentação de 2 amostras no que diz respeito ao disposto no **subitem "a.1.2"**, **acima**, por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade do produto.

b) As amostras deverão estar acompanhadas de:

b.1) **Relação de Amostras apresentadas em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado do(s) proponente(s)**, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com a CONTRATADA), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme anexo - **Modelo de Entrega de Amostras**, documento **SEI 28677611**;

b.2) Cópia do alvará sanitário da empresa proponente;

b.3) Cópia do documento de Inspeção Sanitária: SIF, SIE, SIM ou SISBI;

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

d) As amostras dos produtos que necessitam de refrigeração (**itens: 12- Iogurte natural Integral, 13- Ricota fresca sem sal, 14- Requeijão cremoso, 15- Carne bovina: bife de coxão mole, 16- Carne moída bovina congelada Patinho, 17- Carne bovina de patinho cortada em cubos ou iscas, 18- Carne Suína em cubos congelados - Pernil, 19-Músculo traseiro bovino em cubos congelado, 20-Filé de Frango Tipo Sassami, 21-Filé De Tilápia Congelado**), deverão estarem acondicionadas em caixas isotérmicas, e cada amostra deverá apresentar etiqueta de identificação com o nome do proponente, o número do edital e do item. 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 28677630**.

5.7 -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 1** deste **Termo de Referência**, as "**referências técnicas para análise de amostras**" - documento **SEI 28677630**, "**Rotulagem**" - documento **SEI 28677590** e as exigências previstas no **item 5**;

b) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: "**Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios**" - documento **SEI 28677604**;

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

5.8 -Função Técnica :

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

5.9 -Gestor do contrato:

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

5.10 -Obrigações da Contratada específicas do objeto:

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

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

5.10.2 - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto contratado;

a) É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter, pelo menos, um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) identificados com o nome da CONTRATADA para o transporte do(s) produto(s) até a(s) unidades determinadas nas requisições de entrega.

5.10.3 - O(s) transportes contendo o(os) item(ns) que será(ão) entregue(s) da(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comparecer a Unidade de Suprimentos e Patrimônio - Área de Alimentação Escolar- da Secretaria de educação de Joinville (o local poderá ser alterado durante a execução do Contrato) das **07 (sete) às 12 (doze) horas**, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente Termo de Referência;

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

5.10.3.2 - A autorização de entrega ocorrerá apenas se for verificada a conformidade integral do Termo de Referência por Nutricionista da CONTRATANTE;

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

5.10.3.4 - 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;

5.10.3.5 - Em caso da não verificação da conformidade, será aplicado o disposto no **subitem 6.1.4.1**;

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

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

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

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

5.11-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

5.11.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento deste Termo de Referência;

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

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

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

5.11.5 - Comunicar formalmente a(s) CONTRATADA(S), por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa, qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

5.11.6 - Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregue(s) pela(s) CONTRATADA(S);

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

6-MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

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

6.1 - Quanto aos atores que participarão das atividades de acompanhamento e fiscalização, esta estará sob a gestão da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização (CAF) do(s) Contrato(s), conforme **Instrução Normativa nº 03/2024** da Secretaria de Administração e Planejamento;

6.1.2 - Define-se como forma de comunicação com a CONTRATADA a formal, nos termos do **art. 49, inc. VII, "b"** da **Instrução Normativa nº 03/2024** da Secretaria de Administração e Planejamento;

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

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

- a) Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato (**subitem 8.3**) e;
- b) Após aceite realizado na(s) unidade(s) de entrega(s) definitiva(s) a ser comprovada(s) por **protocolo(s) de entrega(s)**;
- c) O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Aliás, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, que o(s) produtos(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no presente Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) observar o disposto no **subitens 5.2 e 5.3** sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

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

6.1.5 - Caberá durante a contratação, à CAF a verificação do cumprimento por parte da(s) CONTRATADA(S) em manter(em) todas as condições contratuais;

6.1.6 - Quanto as sanções, estas estão dispostas no **subitem 8.9** do presente Termo de Referência;

6.1.7 - Quanto a garantia, encontra-se disposta no **item 5.2** deste Termo de Referência;

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

7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 - Critérios de medição

- a) A medição terá como referência o recebimento definitivo, nos moldes do **subitem 6.1.4.1**;
- b) Atendimento das especificações e demais condições dispostas neste Termo de Referência;
- c) O método de avaliação e conformidade do fornecimento deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho do **subitem 8.3**.

7.2 - Pagamento

- a) O pagamento será mensal, por produto(s) entregue(s), após o recebimento definitivo, bem como após a devida certificação do Documento Fiscal (de acordo com os procedimentos internos);
- b) Verificação se há alguma glosa a ser realizada no pagamento;
- c) Para fins de pagamento, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) apresentar(em) a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do art. 92, inc. XVI da Lei nº 14.133/2021;
- d) Emitir documentos fiscais em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 2012, sob pena de não aceitação.

8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 - Elencamos como critério de aceitabilidade o **menor preço unitário**, observada a margem de preferência legais e, observar a necessidade de apresentação e aprovação das amostras;

8.1.1 - A escolha do critério fora desta forma definida objetivando-se o melhor preço para a Administração Pública, quanto ao "preço unitário", devido ao fato de que, inclusive, o parcelamento é a regra, neste caso demonstrando-se como mais vantajoso para a contratação em tela, bem como quanto a um melhor aproveitamento de mercado e inclusive de competitividade.

8.2 - O(s) proponente(s) deverá(ão) apresentar(em):

a) Conforme art. 67, § 2º da Lei nº 14.133/2021 - apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;

a.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

a.2) A definição do percentual aqui exigido se dá por necessário a demonstrar a capacidade técnico-operacional da(s) futuro(s) fornecedor(es) (Acórdão nº 3.070/2013, Plenário, TCU). É indispensável à garantia do futuro cumprimento da obrigação a ser assumida (Acórdão nº 534/2016 - Plenário, o Tribunal de Contas da União). Encontra-se dentro dos parâmetros previstos no art. 67, § 2º da Lei nº 14.133/2021 (quantidades mínimas de até 50%). Demonstrando-se como razoável, a garantir futuro fornecimento e não prejudicar a competitividade futura do certame. Está dentro dos percentuais de Editais similares da Administração Pública Municipal;

b) Considerando a fundamentação contida no Estudo Técnico Preliminar, não será exigido balanço patrimonial, com a demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

c) Demais critérios conforme já praticados pela Administração Pública municipal em Editais;

8.3 - Padrões mínimos de qualidade/desempenho

8.3.1 - Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido o previsto no(s) **itens 1, 4 e 5** deste Termo de Referência e anexo, "**Referências Técnicas para Análise de Amostras**", documento **SEI 28677630**;

8.3.2 - Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade deverá(ão) ser substituído(s) pela(s) CONTRATADA(S) (quando aplicável);

8.3.3 - A Equipe de Nutricionistas da Secretaria de Educação poderá, durante a vistoria de entrega, retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para "**Análise Sensorial**" e/ou Laboratorial em qualquer fase da execução do(s) Contrato(s) sendo os custos sob responsabilidade da(s) CONTRATADA(S);

8.3.4 - O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte, conforme **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 e suas alterações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e suas alterações, Lei Complementar 643 de 10 de janeiro de 2023 e suas alterações**;

8.3.5 - 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;

8.3.6 - Só serão admitidas a substituição de produto(s), após as devidas análises, no caso das hipóteses previstas no **art. 17 do Decreto n.º 7.892/2013, na Lei n.º 10.520/2002, na Lei n.º 14.133/2021 e na Resolução nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 do FNDE.**

8.3.7 - Atender as demais disposições contidas no **subitem 4.1, "a"**.

8.3.8 - Deverão ser(em) atendida(s) as demais exigências dispostas neste Termo de Referência.

8.3.9 - Poderão haver novos requisitos inclusos no futuro Termo de Referência, considerando o presente documento ser algo preliminar a delimitação das condicionantes da contratação, por este motivos aqui, retrata-se como "requisitos mínimos" da contratação.

8.4 - Critérios e práticas de sustentabilidade

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

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

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

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

8.5 - Da adequação/disponibilidade orçamentária

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

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

8.6 - Da melhor solução encontrada

8.6.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é **a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de alimentos diversos, frios e carnes para o preparo da merenda escolar para as unidades atendidas pela Secretaria de Educação e instituições filantrópicas.**

8.7 - Fundamentação da contratação

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

8.8- Subcontratação

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

8.9 - Da participação de consórcio

8.9.1 - Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Edital.

8.10 - Das sanções

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

9 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

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

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

9.2.2.1 - Quanto aos parâmetro(s) para o cálculo do valor estimado da contratação, que estarão de acordo com o previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e art. 50 da Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, sendo que a estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos farão parte (em documento próprio) do processo do processo de Requisição de Compras.

10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

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

11- DA ASSINATURA ELETRÔNICA:

11.1 - Considerando que assinatura dos instrumentos contratuais são realizados eletronicamente, mediante login e senha, deverão o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

11.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta

de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

11.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

11.2.1 - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "gov.br"; para liberação da assinatura eletrônica.

ANEXO V

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI Nº 30520922/2026 - SED.URC.ARC

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

1.1 - Da necessidade

Com o intuito de garantir a continuidade da oferta da alimentação adequada na merenda escolar das unidades atendidas pela secretaria de Educação do município de Joinville, fornecer o aporte nutricional que os alunos necessitam para o seu desenvolvimento, determinado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como, proporcionar variedade nos cardápios, faz-se necessário novo processo de compra de insumos alimentícios.

Destaque-se que, para esta contratação a Secretaria da Educação recebe recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos Estados e Municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência na escola, por meio da oferta diária de refeições, de forma adequada, equilibrada, nutritiva e de qualidade, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem dos educandos, bem como para a formação de bons hábitos alimentares.

Considerando o disposto na [Resolução nº 4 de 26 de fevereiro de 2026](#) do FNDE, que aduz a responsabilidade do Município em fornecer alimentos as entidades filantrópicas e comunitárias:

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os estudantes regularmente matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, conforme dados do Censo Escolar do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - Inep, vinculado ao Ministério da Educação.

§ 1º São considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os estudantes cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I - educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais; e

II - educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

Considerando ainda o disposto na **Lei nº. 11.947/2009**:

§ 5º [...]

§ 5º Para os fins deste artigo, a critério do FNDE, serão considerados como parte da rede estadual, municipal e distrital, ainda, os alunos matriculados em:

I - creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e médio qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial;

II - creches, pré-escolas e escolas comunitárias de ensino fundamental e médio conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios. (grifo nosso)

Por sua vez nossa Lei Maior (Constituição Federal), ainda dispõe:

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: [...]

*VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.*

Neste sentido, considerando ser um dever do Estado oferecer alimentação, conforme podemos depreender da **Lei nº. 11.947/2009**:

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. (grifo nosso)

No mesmo sentido o ECA (Estatuto da Criança e do Adolescente):

Art. 54. É dever do Estado assegurar à criança e ao adolescente: [...]

*VII - atendimento no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde. (grifo nosso)*

Ainda, a [Resolução CD/FNDE nº. 38/2009](#), destaca que:

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art.11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; [...]

Art. 1º [...]

§ 1º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução. (grifo nosso)

Ou seja, tem-se argumentos suficientes para que ocorra a presente contratação, uma vez ser dever fixado (inclusive) constitucionalmente do Estado em oferecer uma alimentação adequada aos alunos que frequentam diariamente as aulas nas unidades elencadas acima.

Em linhas gerais, sem a referida compra não há como elaborar de forma adequada e/ou suficiente a merenda aos alunos das unidades escolares.

Ainda, in casu, a contratação torna-se necessária vez que, os cardápios deverão ser planejados e diversificados, de modo a suprir as necessidades nutricionais diárias de cada criança.

Por fim, uma ressalva, em que pese a nova contratação para o preparo da alimentação da escolar com o fornecimento de insumos (Pregão Eletrônico nº 142/2023 - SEI 21.0.176294-8), esta não abrange o fornecimento para as unidades aqui referenciadas.

Resumidamente, **a necessidade a ser atendida com a presente contratação é o cumprimento do previsto na Resolução nº 4/FNDE, com a continuidade de fornecimento dos insumos alimentícios necessários para o preparo de refeições nas instituições filantrópicas/comunitárias.**

Por fim, os itens desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, bem como são caracterizados como comuns, conforme previsto no art. 6º, inc. XIII da Lei nº 14.133/2021:

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado; [...]

1.2 - Da(s) meta(s) / Estratégia(s)

Destaque-se por fim que, o objeto da presente contratação vêm alinhado com a **estratégia 7.15**, da **Meta 7** do Plano Municipal de Educação, **Lei Municipal nº. 8.043/2015** que estabelece:

*7.15 - aderir e ampliar programas suplementares de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde, de modo a fortalecer ações de atendimento ao aluno, em todas as etapas da educação básica. (grifo nosso)*

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Embora o Decreto nº 64.109/2024, que aprovou a Instrução Normativa nº 03/2024 (0023970042), tenha indicado a necessidade de elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA) somente no exercício de 2024, ainda não houve a respectiva publicação do PCA. De todo modo, informamos que a contratação está prevista no plano de ações desta Secretaria.

A contratação encontra amparo na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2025, que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2026-2029 do Município de Joinville - Processo SEI nº 25.0.040527-8.

Documentação suporte

Como referência para a presente contratação, temos como referência e suporte contratações anteriores e similares a esta, a exemplo, **SEI 23.0.139605-8, 22.0.050185-9, 22.0.049092-0, 22.0.282908-8, 22.0.284833-3 e 22.0.284833-3.**

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

3.1 - Requisitos da contratação

a) Requisitos Mínimos

- Especificações técnicas dos produtos a serem adquiridos;
- Critérios de rotulagem;
- Delimitação dos prazos e forma de entrega;
- Definição dos locais de entrega;
- Definição dos critérios de amostra, suas referências técnicas para análise;
- As despesas decorrentes do acondicionamento, carga, transporte, descarga e entrega do objeto correrão por conta da(s) CONTRATADA(S), conforme normas vigentes;
- Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto contratado.
- Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;
- A(s) entrega(s) deverá(ão) seguir todos os termos indicados na **Síntese dos Pedidos**, em especial, a data máxima para a última entrega;

b) Critérios e Práticas de Sustentabilidade;

- Atender a toda e qualquer legislação ambiental/sustentabilidade que possa incidir sobre o objeto da presente contratação, inclusive quando de sua execução; e,
- Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir.

c) Padrões Mínimos de Qualidade.

- Dispor sobre as condições mínimas de garantia dos produtos;
- Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade deverá(ão) ser substituído(s) pela(s) CONTRATADA(S) (quando aplicável);
- A Equipe de Nutricionistas da Secretaria de Educação poderá, durante a vistoria de entrega, retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para "**Análise Sensorial**" e/ou Laboratorial em qualquer fase da execução do(s) Contrato(s) sendo os custos sob responsabilidade da(s) CONTRATADA(S);
- O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte, conforme **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 e suas alterações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e suas alterações, Lei Complementar 643 de 10 de janeiro de 2023 e suas alterações;**
- 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;
- Só serão admitidas a substituição de produto(s), após as devidas análises, no caso das hipóteses previstas no **art. 17 do Decreto nº. 7.892/2013, na Lei nº. 10.520/2002, na Lei nº 14.133/2021 e na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FNDE.**
- Atender as demais disposições contidas no **subitem 3.1, "a",** acima.

d) Forma e critérios de seleção do fornecedor: Conforme **art. 67, §§ 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 104, § 3º da IN 03/2024/SAP**

Conforme art. 67, § 2º da Lei nº 14.133/2021 - apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;
Sendo permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido.

A definição do percentual aqui exigido se dá por necessário a demonstrar a capacidade técnico-operacional da(s) futuro(s) fornecedor(es) (Acórdão nº 3.070/2013, Plenário, TCU). É indispensável à garantia do futuro cumprimento da obrigação a ser assumida (Acórdão nº 534/2016 – Plenário, o Tribunal de Contas da União). Encontra-se dentro dos parâmetros previstos no art. 67, § 2º da Lei nº 14.133/2021 (quantidades mínimas de até 50%). Demonstrando-se como razoável, a garantir futuro fornecimento e não prejudicar a competitividade futura do certame. Está dentro dos percentuais de Editais similares da Administração Pública Municipal.

Outro ponto, com relação ao art. 69, da Lei nº 14.133/2021, este objetiva permitir que os licitantes demonstrem e garantam que possuem **aptidão econômica** suficiente para assumir os encargos decorrentes da contratação licitada, com a apresentação do balanço patrimonial relativo aos dois últimos exercícios sociais. A metodologia estabelecida para a aferição dessa condição financeira mínima, de longe, para a presente contratação não se demonstra efetiva ou vantajosa, visto que limita os participantes, principalmente as micro e pequenas empresas, sendo forte causador de licitações fracassadas e desertas.

No caso, o fornecimento pretendido em suma é realizado por empresas de pequeno porte, que por norma são dispensados de produzir o balanço patrimonial, com fulcro no Código Civil em seu § 2º do art. 1.179, bem como nos termos do art. 26 da LC n. 123/06. Essa exceção é justificada pelo fato de que as microempresas e empresas de pequeno porte possuem características distintas das grandes empresas, como menor estrutura financeira e menor capacidade de produção. Dessa forma, a exigência de balanço patrimonial para esse tipo de empresa poderia criar uma barreira à participação delas, inclusive em processos licitatórios, contrapondo o princípio da isonomia e dificultando a competição.

O balanço patrimonial é um documento próprio e específico regulamentado pela ordem jurídica, que somente pode ser tomado como eficaz após elaborado e apresentado por profissional competente e registrado na Junta Comercial. A elaboração de tal documento requer um investimento econômico que consome grande parte do lucro auferido na licitação, tornando-a desinteressante aos olhos do fornecedor, que a priori, é dispensado da escrituração contábil por força de Lei.

Conforme consta no o Art. 37 da Constituição Federal, em inciso XXI os princípios que devem reger as contratações públicas:

Art. 37 (...)

*XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica **indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações**. (grifo nosso)*

Neste sentido há previsto na **IN 03/2024/SAP** a seguinte prerrogativa para estes casos:

Art. 104. Para habilitação dos licitantes, serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos Arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021.

[...]

*§ 2º Nos casos de contratações para entrega imediata, considerada aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da Autorização de Fornecimento, contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral, e para os demais casos previstos no inciso III do art. 70 da Lei 14.133/2021, mediante justificativa, **poderá ser dispensada a comprovação da habilitação econômico-financeira**, sendo exigidas a certidão de regularidade fiscal, social e trabalhista, bem como a comprovação do cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal. (grifo nosso)*

Situação esta que se enquadra a presente contratação.

Aliás, o Tribunal de Contas da União (TCU) tem se posicionado no sentido de que a exigência de balanço patrimonial em editais de licitação pode ser dispensada, desde que outras formas de comprovação da capacidade econômico-financeira sejam aceitas. Em Acórdão nº 2.233/2017, o TCU afirmou que:

A exigência de apresentação de Balanço Patrimonial em editais de licitação não é obrigatória, podendo ser substituída por outros documentos que comprovem a capacidade econômico-financeira do licitante, desde que sejam suficientes para avaliar a sua saúde financeira e capacidade de honrar os compromissos assumidos no contrato.

O TCU também reconhece que a exigência de balanço patrimonial pode ser desproporcional em casos de licitações de pequeno valor. Argumentos contra a exigência de balanço patrimonial

- **Desproporcionalidade:** A exigência de balanço patrimonial pode ser desproporcional em licitações de pequeno valor, pois o custo de obtenção do documento pode ser superior ao valor do contrato.
- **Dificuldade de obtenção:** Em alguns casos, as empresas podem ter dificuldade em obter o balanço patrimonial, especialmente as micro e pequenas empresas.
- **Risco de fraude:** O balanço patrimonial pode ser facilmente fraudado, o que não garante a real capacidade econômica da empresa.
- **Existência de outros documentos:** Existem outros documentos que podem comprovar a capacidade econômico-financeira da empresa, como certidões negativas de débitos e extratos bancários.

Já o Superior Tribunal de Justiça (STJ) também tem se posicionado no sentido de que a exigência de balanço patrimonial em editais de licitação pode ser dispensada, desde que outras formas de comprovação da capacidade econômico-financeira sejam aceitas. Em Recurso Especial nº 1.747.308/SP, o STJ afirmou que:

A exigência de apresentação de Balanço Patrimonial em editais de licitação não é obrigatória, podendo ser substituída por outros documentos que comprovem a capacidade econômico-financeira do licitante, desde que sejam suficientes para avaliar a sua saúde financeira e capacidade de honrar os compromissos assumidos no contrato.

Segundo o professor Ronny:

A Lei nº 14.133/2021 estabeleceu requisitos para avaliação da qualificação econômico-financeira dos licitantes, impondo caráter limitativo ao rol apresentado. Disso derivam duas assertivas: em primeiro, resta proibida a apresentação de requisitos não previstos pela legislação. Em segundo, esse rol é apresentado como limite restritivo máximo, de forma que, **no caso concreto, o certame pode exigir ou até tornar necessária a apresentação reduzida de tais requisitos**. Tudo isso porque, conforme norte dado pela Constituição, notadamente no inciso XXI do caput do art. 37, as exigências de qualificação técnica e econômica devem ser apenas aquelas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. " (LOPES TORRES, 2023, p. 407, grifo nosso)

Por sua vez, os arts. 69 e 70 da Lei 14.133/2021 indicam os seguintes parâmetros para aferição da qualificação técnica e econômica:

Art. 69. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações

decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

I - balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

II - certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

(...)

§ 4º A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer no edital a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

Art. 70. A documentação referida neste Capítulo poderá ser:

I - apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;

II - substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei;

III - dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais). (grifo nosso)

Por sua vez, resta definido no Art. 6º, inciso X da Lei 14.133/2021 a seguinte definição de “entrega imediata”:

X - compra: aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;

Assim, para as contratações cujo prazo de entrega do produto seja realizada no prazo de 30 (trinta) dias do pedido da Administração, há que ser considerada como imediata, e por via de consequência, dispensável a exigência de qualificação financeira por decisão fundamentada da Administração.

Aliás, a exigência do balanço patrimonial em processos licitatórios é regra, entretanto, existe alguns casos onde são autorizadas a sua dispensa, conforme estabelece o Decreto Federal nº 8.538/15:

Art. 3º Na habilitação em licitações para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social. (grifo nosso)

Em se tratando de aquisição de item comum, como é o objeto da contratação, por sistema de registro de preços, na qual resulta na entrega de um produto, é possível se aplicar o conceito de entrega imediata do Art. 6º da Lei 14.333/2021, a qual não resulta inclusive em obrigação posterior e futura, exceto a garantia consumerista por vício ou defeito.

De acordo com o dispositivo constitucional e infralegal, cabe à equipe de planejamento indicar para a contratação, de acordo com o histórico das licitações anteriores, a melhor forma de aferir a qualificação técnica e econômica dos licitantes, ponderando caso a caso, de forma a indicar tão somente a documentação estritamente necessária e indispensável para a garantia do cumprimento das obrigações.

Deste modo, aferir a qualificação econômico-financeira dos licitantes pela apresentação do balanço patrimonial dos dois últimos anos, para a presente contratação é de pouca utilidade prática e de baixíssima efetividade, e, acarreta o prejuízo direto à Administração, que, por sua vez, resta deficiente do produto necessário para a continuidade de suas atividades, alijando uma série de proponentes que poderiam contratar com a Administração com o melhor preço.

A contratação ora pretendida é por sistema de registro de preços, cuja demanda é futura e eventual, não resultando em compromisso para a Administração da contratação da integralidade do quantitativo indicado. Ainda, há outros instrumentos previstos no Edital, capazes de aferir a qualificação do fornecedor/prestador que é o atestado de capacidade técnica, compatível com o objeto da contratação.

Em caso de eventual descumprimento, há também a possibilidade de impor ao contratado as sanções previstas em Lei, cuja certeza e efetividade das punições torna desinteressante a participação de licitantes que porventura na execução contratual não venham a deter a capacidade necessária.

Assim a dispensa da exigência da apresentação do balanço patrimonial oportuniza a Administração a alcançar uma contratação com maior efetividade, em cumprimento ao dispositivo constitucional, que atenda suas necessidades, bem como garante o cumprimento dos princípios administrativos, tais como competitividade, isonomia, razoabilidade, economicidade dentre outros.

Neste sentido, a Administração Pública deve agir com razoabilidade e proporcionalidade em suas decisões. A exigência de um documento que não é essencial para a comprovação da capacidade da empresa pode ser considerada desproporcional e violar o princípio da razoabilidade.

A Administração Pública deve promover a competitividade entre as empresas. A exigência de um documento que aumenta os custos de participação na licitação pode reduzir a competitividade.

A Administração Pública deve buscar a melhor relação custo-benefício em suas contratações. A exigência de um documento que não é essencial para a comprovação da capacidade da empresa pode aumentar os custos da licitação sem trazer benefícios significativos.

Poderão haver novos requisitos inclusos no futuro Termo de Referência, considerando o presente documento ser algo preliminar a delimitação das condicionantes da contratação.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

4.1 - Para a presente contratação, a estimativa das quantidades serão obtidas, de modo geral, considerando-se:

4.1.1 - Considerando a importância de macro e micronutrientes, entre eles o do ferro na saúde do aluno, no aprendizado e no desenvolvimento biopsicossocial do escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabeleceu, recentemente, na já referida [**Resolução nº 4 de 26 de fevereiro de 2026**](#), que:

Art. 18. Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV, sendo de:

I - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, incluindo aquelas situadas em comunidades indígenas, em áreas remanescentes de quilombos e em outros PCT;

III - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas, em áreas remanescentes de quilombos em outros PCT, exceto creches;

IV - no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; e

VI - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia, macronutrientes, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

[...]

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme, no mínimo, quatro dias por semana nos cardápios escolares, sendo que no caso da substituição pela oferta de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos três dias por semana nos cardápios escolares.

[...]

4.1.2 - A relação de itens e quantitativos foram estabelecidos considerando as contratações anteriores, bem como com base em possíveis cardápios que podem ser elaborados a partir dos alimentos aqui dispostos, o número de alunos matriculados, os dias letivos/período de consumo e a modalidade de ensino, conforme dispõe a [Resolução nº 4 de 26 de fevereiro de 2026](#) do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, em seu art. 23:

Art. 23. A aquisição de alimentos, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e agroecológicos.

4.1.3 - Ainda considera-se o levantamento junto as Unidades contempladas na contratação, bem como as contratações anteriores neste sentido;

4.1.4 - Considera-se ainda as disposições da **Lei nº. 11.947/2009**, a qual estabelece que o Estado deve empregar:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - **o emprego da alimentação saudável e adequada**, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, **contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;**

[...]

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.(grifo nosso)

4.1.5 - Considerando a taxa de adesão à merenda escolar, a qual é variável e imprevisível, tratando-se de estudantes do ensino infantil e em idade escolar, cujos hábitos alimentares e frequência escolar sofrem oscilações sazonais, a definição do quantitativo não se baseia apenas no histórico de consumo;

4.1.6 -Levantamento do histórico das quantidades do último processo licitatório, SEI 23.0.139605-8 - contrato e aditivo SEI 26876406, e contratos não aditivados SEI 24.0.164543-2 e SEI 24.0.164546-7.

4.2 - Sendo assim definidas as quantidades preliminarmente:

Item	Quantidade	Unidade de Medida	Código ePublica/Denominação	Descritivo
1	1.000	Kg	6270- Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite	Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. Embalagem: Multifolhada, contendo até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Mensal.
2	500	Kg	3463 - Granola sem Açúcar, de variados sabores, preparados com matérias-primas integrais.	Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Embalagem: Saco plástico de polietileno atóxico, resistente e sem perfurações. Contendo até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
3	500	Kg	26000 - Cereal de milho sem adição de açúcar	Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra. Embalagem: Saco plástico de polietileno atóxico, resistente e sem perfurações ou Embalagem primária de polipropileno atóxico, resistente e selada, acondicionada em embalagem secundária (caixa de papelão). Contendo até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal
4	500	Kg	12132 - Mini pão massinha doce com fibras	Características técnicas: deverá conter farinha de trigo integral e/ou outras fibras de cereais integrais. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem plástica transparente, resistente, atóxica e devidamente lacrada contendo até 1,2 kg com 40 unidades de 30g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.

				Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
5	500	Kg	27567 - Pão fatiado de aveia	Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade Embalagem plástica transparente, resistente, atóxica e devidamente lacrada contendo até 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
6	500	Kg	6300 - Sal refinado iodado	Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno atóxico, resistente, termo soldado transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
7	1.000	Kg	25216- Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré- Cozido	Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou embalagem de papel, bem vedada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
8	500	litros	9302- Vinagre de álcool	Fermentado acético de álcool. Aspecto límpido, líquido, isento de turbidez ou sedimento. Cor, sabor e odor característicos e próprios. Não deverá conter corantes .Não poderá conter glúten. Embalagem : Garrafa ou frasco plástico atóxico, resistente, transparente . Contendo até 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal
9	100	Kg	25989- Tempero vinagrete desidratado	Mix de temperos desidratados. Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten Embalagem: Pacote de polietileno ou pote hermeticamente fechado, atóxico, que garanta a integridade, a proteção contra umidade e luz. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Mensal
10	100	Kg	3456- Orégano: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten.	Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Pacote de polietileno ou pote hermeticamente fechado, atóxico, que garanta a integridade, a proteção contra umidade e luz. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Mensal
11	200	Kg	25998- Cacau em pó solúvel	Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição. Embalagem: Pacote de polietileno ou aluminizado, hermeticamente fechado, contendo até 500 gramas. A embalagem primária poderá ser revestida por caixa de papelão litografada. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Mensal.
12	500	Kg	23485- Iogurte Natural Integral	Obtido através da fermentação do leite pasteurizado integral por bactérias lácticas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e cultivos de bactérias lácticas específicas. Deve apresentar consistência firme e pastosa, coloração branca homogênea, sabor e odor suaves e característicos. Deve apresentar um percentual mínimo de gordura de 3%. Não deve conter aditivos (edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes) e coadjuvantes de tecnologia em sua composição. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter glúten. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) atóxico, flexível e resistente ou garrafa plástica (de polipropileno) de até 1 Kg, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.
13	500	Kg	23483-Ricota fresca sem sal	Obtida a partir do soro do leite de vaca. Deve apresentar coloração branca ou branca-creme homogênea, consistência mole, não pastosa e friável, sabor e odor suave característico. Ingredientes: soro do leite, leite de vaca pasteurizado e acidulantes. Deve conter, no máximo, 140 mg de sódio para cada 100 gramas do produto. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter corantes artificiais, adição de sal ou outros condimentos. Não deve conter glúten. Embalagem: Pacote plástico transparente (filme polietileno) atóxico, flexível e resistente. hermeticamente fechado. Prazo de Validade: Mínima de 30 dias. Entrega: Quinzenal.
14	500	Kg	7269- Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes.	Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.

15	3.000	Kg	32505- Carne bovina: bife de coxão mole	Carne bovina, tipo coxão mole cortada em bifes, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) , sem cartilagens e sem nervos. Com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e com odor agradável. O produto não deverá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Não deverá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten, presença de aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
16	5.000	Kg	23609- Carne moída bovina congelada Patinho	Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
17	5.000	Kg	5251- Carne bovina de patinho cortada em cubos ou iscas	Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
18	2000	Kg	16121- Carne Suína em cubos congelados - Pernil	Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
19	3000	Kg	9703 - Músculo traseiro bovino em cubos congelado.	Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
20	5000	Kg	6769 - Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura.	O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal.
21	3000	Kg	21533- Filé De Tilápia Congelado	Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido. Data de Validade: mínimo de 6 meses. Entrega: quinzenal
22	1.000	litro	7270- Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml de suco de uva. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
23	1000	litro	27569 - Suco de maçã integral	Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcóólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.

24	500	Kg	27244- Atum sólido em Óleo	Ingredientes: lombo do atum, óleo vegetal comestível e sal. Não poderá conter glúten e aditivos tais como: corantes artificiais, conservantes sintéticos, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter vísceras, pele, nadadeiras, espinhas, escamas e sangacho. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 54% do peso líquido declarado na embalagem. O conteúdo líquido presente na embalagem deve recobrir toda a superfície da carne. A carne do atum deve apresentar consistência firme de coloração rosa avermelhada e com aroma e sabor suave, característicos do produto. A carne não poderá apresentar hematomas ou sinais de decomposição (consistência pastosa, alteração de cor, sabor e aroma rançoso). Embalagem: Lata metálica hermeticamente fechada, revestida interna e externamente, atóxica. Deve ser resistente e livre de amassamentos, ferrugem ou vazamentos. Deverá apresentar sistema de tampa abre fácil e deve conter de 170g de peso líquido e 120g de peso drenado, com variação de até 2 gramas para mais ou para menos. Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos. Entrega: Mensal.
----	-----	----	----------------------------	--

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Como possíveis soluções de mercado à demanda (merenda):

a) Contratação de um único fornecedor para fornecer e entregar todos os itens ou em lotes

A contratação consiste na especificação item a item do que é necessário para a realização dos cardápios de alimentação onde é realizado pregão e a concorrência de preços é feita grupo de itens (lotes), conforme os moldes da Lei nº 14.133/2021.

Ela apresenta como principal ponto positivo a vinculação do fornecimento de todos os itens em um único (ou poucos) fornecedor(es) diminuindo, assim, a possibilidade de insucessos nas aquisições dos itens individuais.

Por outro lado, a aquisição neste formato aumenta a possibilidade de sobrepreços dos itens, uma vez que o ganhador do processo licitatório seria o que apresentasse menor preço pelo conjunto de itens (lote) o que não garante o menor preço individual dos itens. Sendo assim, pode não apresentar a maior economicidade ao Município.

Por fim, em caso de falha de execução contratual, todos os itens compostos no lote ficariam indisponíveis ao Município, caracterizando, portanto, um maior grau de risco a municipalidade, podendo inclusive nesse caso, interromper ou restringir o serviço de Alimentação Escolar nas unidades escolares municipais.

b) Disponibilizar recursos financeiros aos alunos para que eles mesmos e/ou suas famílias escolham o que comer (levar para escola)

A Secretaria da Educação recebe recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos Estados e Municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar, com o objetivo de suprir as necessidade nutricionais dos alunos.

Segundo a Legislação PNAE ([Resolução nº 4 de 26 de fevereiro de 2026](#)), considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde - MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia 2 Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança.

Relembrando que é um dever do Estado oferecer alimentação aos alunos, conforme podemos depreender da **Lei nº. 11.947/2009**:

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. (grifo nosso)

E CONSIDERANDO que a alimentação ADEQUADA é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art.11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; [...]

Art. 1º [...]

§ 1º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução. (grifo nosso)

A disponibilização de recursos financeiros aos alunos não caracteriza garantia de alimentação saudável e equilibrada necessária e que a legislação exige, pois os alunos teriam a possibilidade de optar por itens inadequados (ultraprocessados), divergindo do que a legislação exige.

No caso ainda há prejuízos a essa solução pelo fato de que, não se torna possível o repasse de recursos financeiros aos responsáveis legais dos alunos para as unidades objeto da presente contratação.

c) Contratação de uma empresa terceirizada para preparo da merenda centralizada

Consiste em licitação para contratar empresa que forneça alimentação pronta ("marmitas") transportada para as unidades.

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o tempo de exposição a alimentos cozidos é um fator determinante para a segurança alimentar já que bactérias e toxinas tem o desenvolvimento acentuado desde a finalização da preparação até o consumo dos alimentos.

A fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo, a produção de alimentos em um local único é algo difícil de se implementar, visto que as escolas são distribuídas em longas distâncias umas das outras aumentando o intervalo de preparação do alimento até o consumo.

Outro risco que envolve a segurança alimentar é a importância de não misturar alimentos quentes e gelados, crus e cozidos para evitar o risco de contaminação cruzada, o que geralmente acontece em marmitas transportadas, além de que recipientes plásticos ou isopor podem transmitir substâncias tóxicas para o alimento e ocasionar doenças.

Além de que, as marmitas frequentemente são distribuídas com um conteúdo padrão em relação à quantidade (Kg) e aos alimentos, dessa maneira, poderá resultar no desperdício de alimentos, visto que cada criança consome uma quantidade de alimentos diferente de acordo com a sua saciedade, e também poderá não atender aos hábitos e cultura alimentar, resultando na recusa de alimentos contidos na marmita.

Igual a solução anterior, esta não se enquadra como adequada a presente contratação, pelo fato de que, cabe apenas a Secretaria de Educação a entrega dos alimentos, não a mão de obra que continua sendo de responsabilidade da instituição filantrópica/comunitária.

d) Contratação de uma empresa terceirizada para preparo com fornecimento de insumos nas cozinhas das unidades escolares

Formato esse recentemente contratado pela Administração Municipal, onde a Contratada é responsável por fornecer a mão-de-obra para o preparo, bem como os insumos. Sendo remunerada pelo "prato pronto". Isso traz maior garantia de disponibilidade de insumos para o preparo da merenda que é servida diariamente. Cabendo a Contratada a aquisição dos insumos e o preparo.

Igual a solução anterior, esta não se enquadra como adequada a presente contratação, pelo fato de que, cabe apenas a Secretaria de Educação a entrega dos alimentos, não a mão-de-obra que continua sendo de responsabilidade da instituição filantrópica/comunitária.

e) Contratação por parte da Secretaria dos itens de alimentação de forma individualizada (por item) de vários fornecedores - via Pregão

A contratação consiste na especificação item a item do que é necessário para a realização dos cardápios de alimentação onde é realizado pregão e a concorrência de preços é feita por item, conforme os moldes da Lei nº 14.133/2021.

Este tipo de contratação possui a característica de atrair diversos fornecedores para uma mesma contratação, o que faz com que os itens sejam distribuídos por mais de um fornecedor que aplica o menor preço naqueles itens.

Neste sentido, a contratação se destaca por permitir a Administração Pública não ficar dependente de um único fornecedor, isto é, diminui a fragilidade no fornecimento pois, caso uma empresa não honre a contratação, os demais itens poderão ser entregue por outros fornecedores.

Contudo, possui a característica de que, alguns itens considerados não interessantes ao fornecimento, restarem fracassados ou desertos pela falta de interesse no fornecimento.

f) Compras unificadas e compras compartilhadas em consórcios

Quanto as compras unificadas internas do Município, esta poderia ser uma solução. Entretanto, não há de momento grupo de compras para este objeto, mesmo porque, por ser muito específico estando assim prejudicada esta solução.

Quanto as compras compartilhadas, considerando que o Município de Joinville optou em participar de licitações compartilhadas junto a Consórcios, como p. ex. o CIM-CATARINA e CIM-AMUNESC, esta também poderia ser uma alternativa. Entretanto, ressalte-se que, esta é um prerrogativa, não uma obrigação.

Há como vantagens a participação, o aumento da economia de escala potencializada pela contratação de aquisição de bens ou contratação de serviços em um único processo licitatório acompanhado dos custos operacionais, ganho em escala, padronização, entre outros.

Todavia, há um outro lado, outras questões a serem abordadas, como p. ex.:

- Complexidade na gestão: A participação em um consórcio exige uma gestão eficiente e coordenada entre os membros participantes. Isso pode apresentar desafios adicionais, pois envolve a coordenação de interesses, tomada de decisões conjuntas e resolução de conflitos. A falta de uma gestão adequada pode levar a atrasos e problemas operacionais.
- Dependência de outros membros: Os resultados das licitações podem depender do desempenho e da contribuição de outros membros do consórcio. Se um ou mais membros não cumprirem suas responsabilidades adequadamente, isso pode afetar negativamente a eficácia e a eficiência das licitações.
- Menor flexibilidade: Participar de um consórcio pode exigir que os órgãos públicos sigam determinadas regras e regulamentos estabelecidos pelo consórcio. Isso pode resultar em uma menor flexibilidade na condução das licitações, impedindo que os órgãos públicos adotem abordagens mais personalizadas ou específicas para suas necessidades individuais.
- Possíveis conflitos de interesse: Dependendo da composição do consórcio, pode haver conflitos de interesse entre os membros. Isso pode surgir quando os membros têm interesses concorrentes ou diferentes prioridades. Tais conflitos podem prejudicar a objetividade e a imparcialidade das licitações.
- Complexidade na gestão de contratos: A administração e a gestão de contratos podem se tornar mais complexas em um consórcio, especialmente quando há a participação de vários membros. Coordenar as obrigações contratuais, as responsabilidades e as expectativas de todos os membros requer uma gestão eficiente e uma comunicação clara.
- Restrições de autonomia: Participar de um consórcio pode implicar em restrições à autonomia dos órgãos públicos. Isso ocorre porque as decisões sobre as licitações podem precisar ser tomadas de forma conjunta, considerando os interesses e necessidades de todos os membros. Isso pode limitar a flexibilidade e a independência dos órgãos públicos.
- Riscos compartilhados: Ao aderir a um consórcio, as entidades participantes compartilham os riscos associados aos projetos licitados. Isso significa que, se um dos membros do consórcio enfrentar problemas financeiros, técnicos ou legais, todos os outros membros também serão afetados. É importante realizar uma análise cuidadosa dos riscos envolvidos e estabelecer mecanismos adequados para mitigá-los.
- Dependência dos membros: Os consórcios dependem da participação ativa e comprometimento dos membros para alcançar seus objetivos. Se um ou mais membros não cumprirem suas obrigações ou retirar-se do consórcio, isso pode afetar negativamente a continuidade e efetividade das licitações em andamento. Portanto, é essencial selecionar cuidadosamente os membros e estabelecer acordos claros sobre as responsabilidades e obrigações de cada um.
- Possíveis atrasos: Devido à natureza colaborativa dos consórcios, pode haver atrasos no processo de tomada de decisão. A necessidade de consulta e consenso entre os membros pode prolongar o tempo necessário para finalizar as etapas do processo licitatório. Isso pode ser problemático em situações em que é exigida uma resposta rápida ou quando há prazos rígidos.

Cabe destacar neste sentido que, o gestor público dispõe de competência discricionária para escolher entre promover a licitação ou aderir a um registro de preços já existente. [Adesão à ARP: "Pegar carona" é recomendável ou reprovável? Acesso em: 10/04/2024. Disponível em: https://egov.df.gov.br/wp-content/uploads/2023/02/Adesao-a-ARP_Pegar-carona-e-recomendavel-ou-reprovavel.pdf]

Dito isto, por oportuno ressaltar e frisar que, deve-se analisar se a municipalidade possui capacidade tanto de pessoal como técnica para realizar a contratação do objeto em questão. O que no nosso caso é possível, sem quaisquer prejuízos.

Há de se observar ainda, que, visado não prejudicar os demais consorciados se o interesse fora antecipado ao Consórcio quando da construção do processo licitatório.

Considerando o lapso de tempo, sendo um dos principais fatores a serem observados quanto as contratações públicas, a análise da vantajosidade à adesão a contratações compartilhadas junto aos Consórcios, sendo estas uma solução efetivamente válida ao atendimento à necessidade pública, esta análise seria válida junto a Atas de Registro de Preços ou Contratos já vigentes, pois processos ainda em tramitação estaria concorrendo em pé de igualdade a elaboração de processo licitatórios internos ao

Município (ou não, pois a municipalidade pode agilizar a construção conforme sua necessidade e por ser gestora do processo como um todo, tornando-o assim mais célere em comparação a licitação compartilhada), pois da mesma forma gera incertezas de quando do efetivo atendimento da demanda, de valores (homologados) e inclusive de prazos de sua disponibilidade, não se demonstrando assim vantajosidade ao Município. Sem contar o fato de que, ante a, até então, ausência de facilidade de acesso a essas informações antecipadamente, prejudica a análise do gestor público. E o interesse público não pode esperar.

Outro ponto a ser abordado é a questão de que, em consulta as Atas de Registro e Preços, Contratos disponíveis e vigentes não se vislumbrou contratações com o objeto da presente contratação, sequer similar, o que assim resta prejudicada de determinada forma a adesão.

No caso, ainda relevante registrar e se observar o Princípio Constitucional da Autonomia Municipal, previsto na Constituição Federal. A Constituição Federal, em seu art. 30, confere aos municípios autonomia para legislar e administrar seus assuntos locais. Essa autonomia implica na capacidade de os municípios decidirem sobre suas contratações de acordo com suas particularidades e necessidades. A adesão irrestrita a Atas de Registro de Preços de um Consórcio poderia limitar essa autonomia, tornando o município dependente de decisões centralizadas que podem não atender adequadamente à realidade local.

Aliás, a Administração Pública deve acima de tudo buscar a eficiência em suas contratações. Ao analisar a adesão a uma Ata de Registro de Preços de um Consórcio, é necessário avaliar vários fatores que não somente preços, bem como se as condições propostas para contratação, os tipos de objetos contratados, se são realmente vantajosas para o Município. Assim, considerando a Nova Lei de Licitações, Lei nº 14.133/2021, o previsto em seu art. 23, § 1º, as contratações agora, não se resumem ao "menor preço", mas ao "melhor preço", ou seja, a análise não se fundamenta apenas na economicidade da contratação, mas há um conjunto de outros fatores (prazos, especificações técnicas, exigências documental, dentre outros).

Inclusive pode-se vislumbrar que há (fora dos Consórcios) mercados mais competitivos ou condições mais favoráveis, o que justificaria a não adesão à ata dos Consórcios.

Outro ponto que merece ser anotado é que, a adesão aos Consórcios, traz ao Município, inclusive, custos adicionais (contrato de rateio, dentre outras despesas administrativas).

Merece destaque também que, em que pese haver, aparentemente, o cumprimento dos ditames legais por parte dos Consórcios, estes não atendem em sua plenitude ou na maioria das vezes as exigências das contratações aqui do Município, seja desde o procedimento de estruturação, construção do processos de compras, bem como da parte licitatória (e Edital), o que poderia gerar eventuais inseguranças jurídicas. Assim a não adesão a uma Ata de Registro de Preços de um Consórcio pode ser justificada pelo objetivo de garantir a qualidade e a integridade dos produtos e serviços contratados pelo Município. Por vezes, ainda as contratações através dos Consórcios podem englobar uma ampla gama de fornecedores e produtos, nem sempre passando por rigorosos processos de seleção e avaliação conforme é realizado aqui no Município. Assim, ao realizar contratações independentes, o Município pode estabelecer critérios mais rigorosos de seleção, buscando garantir a qualidade dos produtos e serviços contratados, bem como a idoneidade das empresas envolvidas.

Em que pese termos a figura do Consórcio ser algo "maior" que o Município, que poderia angariar maiores vantagens (principalmente financeira, muito devido as quantidades a contratar) ainda não se vislumbra dessa forma, no qual os procedimentos de contratação merecem um melhor amadurecimento. Justifica-se assim, a não adesão uma vez que ainda se identifica fragilidades, riscos significativos associados a essas contratações. Isso pode incluir riscos relacionados à qualidade dos produtos ou serviços, capacidade dos fornecedores em atender às demandas necessárias (em tempo) ou até mesmo riscos de imprevistos contratuais. Desta forma, ao realizar contratações independentes, o Município pode adotar medidas de mitigação de riscos mais adequadas à sua realidade e necessidades, protegendo seus interesses e evitando problemas futuros.

Há que se notar ainda a questão de inflexibilizar a gestão do Município quanto a gerir suas contratações, pois estas seriam deixariam de estar no controle da municipalidade, podendo haver prejuízos, principalmente quanto ao atendimento em tempo das demandas, que muitas vezes são imprevisíveis e surgem ao longo do ano. Assim, a não adesão à Ata de Registro de Preços de um Consórcio permite que o Município tenha mais flexibilidade na gestão de suas contratações. A adesão a uma ata de um consórcio implica em estar vinculado aos fornecedores e condições preestabelecidas no momento da Ata, o que pode limitar a capacidade do município de responder a mudanças e adaptações necessárias ao longo do tempo.

Cabe destacar ainda que, cada Município tem necessidades específicas em termos de especificações técnicas (dos produtos e serviços) que deseja adquirir que na maioria das vezes não é compatível com os demais. Se a Ata de Registro de Preços do Consórcio ou Termos de Contrato não contemplar todas essas especificações técnicas específicas, o Município pode justificar sua não adesão com base na necessidade de atender a requisitos técnicos particulares.

Por sua vez a não adesão à Ata de Registro de Preços e Termos de Contrato pode ser justificada com base na necessidade de garantir a transparência e o controle do processo de contratação pública. Ao realizar contratações independentes, o Município tem maior controle sobre o processo (como um todo, desde seu início até sua conclusão), podendo adotar medidas adicionais para assegurar a lisura e a transparência em todas as etapas. Isso inclui a elaboração de editais de licitação, a realização de julgamentos transparentes e a publicidade adequada dos resultados, fortalecendo a credibilidade e a confiança na Administração Municipal.

Inclusive a não adesão à Ata de Registro de Preços e Termos de Contrato pode ser justificada quando o Município identifica riscos significativos associados à adesão. Isso pode incluir riscos relacionados à qualidade dos produtos ou serviços, capacidade dos fornecedores em atender às demandas necessárias ou até mesmo riscos de imprevistos contratuais. Ao realizar contratações independentes, o Município pode adotar outras medidas de mitigação de riscos mais adequadas à sua realidade e necessidades, protegendo seus interesses e evitando problemas futuros.

Ao não aderir a uma ata de registro de preços de um consórcio, o Município pode promover a concorrência entre fornecedores, principalmente dos locais. Isso pode estimular a economia local, fomentando o desenvolvimento de empresas e empreendedores locais, além de possibilitar a contratação de produtos e serviços com características específicas da região, o que pode contribuir para a identidade e o crescimento econômico do Município. Outro ponto é que estes (Consórcios) podem limitar a concorrência e reduzir a possibilidade de obter preços mais competitivos, principalmente junto ao mercado local. Isso pode limitar a capacidade do Município de buscar soluções mais eficientes e adequadas para suas demandas específicas, especialmente considerando as particularidades socioeconômicas, culturais e geográficas de cada localidade. Aliás, a centralização de compras no consórcio inviabiliza o estímulo à livre concorrência e à economia regional.

Aliás, a não adesão às Atas de Registro de Preços ou Termos de Contrato dos Consórcios permite que o Município busque soluções mais adequadas e personalizadas, considerando suas particularidades e visando a prestação de serviços de maior qualidade aos cidadãos.

Outro ponto que deve-se ter em consideração é a autonomia que o(s) Consórcios possuem, no qual a interferência do Município é relativa. Não tendo qualquer controle, principalmente quanto suas prioridades de contratação ou objetos de contratação. Estes são compostos por vários municípios, com demandas diferentes, e que, inclusive, simultaneamente podem ambos terem Atas ou Contratos para serviços similares, o que, de igual forma, não se imagina infringir o previsto no art. 82, inc. VIII da Lei nº 14.133/2021. Inclusive aqui um ponto ser ressaltado, vislumbra-se que a vedação remeta a contratações internas, não atingindo contratações de outros entes externos (como no caso os Consórcios). Devemos tomar cuidado na interpretação literal da Lei.

Há ainda junto as documentações dos Consórcios, em que não há obrigatoriedade de sua participação, conforme Termo de Uso de

[...]

1. ENTE DA FEDERAÇÃO CONSORCIADO

[...] poderão participar do Projeto de Licitações Compartilhadas do CINCATARINA. (grifo nosso)

Por sua vez o Protocolo de Intenções do Consórcio Interfederativo Santa Catarina - CINCATARINA (Segunda Alteração e Consolidação):

Art. 3º - Para o cumprimento de seus objetivos e finalidades o CONSÓRCIO INTERFEDERATIVO SANTA CATARINA - CINCATARINA, entre outros, poderá:

[...]

XIII - Realizar licitação da qual, nos termos do edital, decorram contratos administrativos celebrados por órgãos ou entidades dos entes da Federação consorciados, podendo entre outros:

a) Realizar licitações compartilhadas em favor dos entes consorciados, acompanhar a execução, bem como proceder à aquisição, administração ou gestão compartilhada de bens e serviços de interesse dos entes consorciados, inclusive para a execução de ações ou programas Federais e Estaduais transferidos ou conveniados com os entes da federação;

No caso do Protocolo de Intenções do CIM-AMUNESC:

Cláusula 14 [...]

Parágrafo único: Para a consecução da gestão associada, os Municípios podem delegar ao Consórcio o exercício das competências que ensejem o cumprimento de seus objetivos, objeto e finalidades do Consórcio. (grifo nosso)

Ou seja, em ambos, não se constata a obrigatoriedade de adesão as contratações dos consórcios ou que estes tenham que realizar as contratações pelos municípios.

Em regra o Município faz parte, porém, isso não gera a obrigação de participar das licitações ou de aderir as suas Atas de Registro de Preços ou Termo de Contrato.

Da mesma forma, ambos os instrumentos de adesão respeitam a autonomia do entes federativos consorciados em seu bojo.

Diante do exposto, cumpre registrar que, a participação à adesão a contratações através dos Consórcios perpassa pela análise de oportunidade e conveniência do gestor público. Principalmente quanto da oportunidade em condições principalmente em que o Município se veja desabastecido (ou em necessidade urgente e que já haja Ata ou Termo de Contrato vigente) ou que não tenha condições por si só de realizar suas contratações. O que não é o caso da presente contratação.

g) Fornecimento contínuo x não contínuo

Considerando o fato da maioria dos produtos objeto da presente contratação serem industrializados (não muito afetados pela sazonalidade);

Considerando a necessidade de fornecimento frequente destes insumos às entidades filantrópicas/comunitárias;

Considerando o fato de igual forma que a alimentação é algo que não possa ser interrompido;

Considerando até então, os frequentes processos de compras realizados pela Secretaria de Educação para a aquisição de gêneros alimentícios;

Desta forma, a presente contratação se amolda mais a um fornecimento contínuo.

Conclusão: Diante das opções de mercado apresentadas, comparando-se as soluções encontradas no mercado, de forma objetiva, a mais vantajosa para a Administração Pública sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência é a aquisição, de forma contínua, por item dos gêneros alimentícios por parte da Secretaria, uma vez que as unidades que serão beneficiadas pela Contratação são as responsáveis pelo preparo da alimentação, restando assim apenas a oferta dos gêneros alimentícios para que esta prepare a alimentação aos estudantes. A aquisição por item (pregão) favorece o parcelamento da contratação, a economia de escala e competitividade (com relação ao preço).

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

6.1 - Os valores estimados para a contratação, bem como suas memórias de cálculo estão discriminados no presente processo, após a conclusão da pesquisa de preços, o qual deverá estar compatível com o histórico de contratações anteriores;

6.2 - No entanto, de início, estima-se a contratação no valor de **R\$ 2.000.000,00**;

6.3. - Estão previstos para a presente contratação o custeio (em parte) com recursos da União, neste caso o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), sendo que para a definição do valor estimado segue o previsto no art. 23, § 1º da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bens em geral.

6.4 - Quanto ao sigilo do valor estimado da contratação e dos parâmetros utilizados para calcular o valor estimado da contratação no Termo de Referência

De início, por oportuno destacar que, o "sigilo" quanto ao valor estimado, bem como quanto as parâmetros utilizados para a formação do valor, frise-se que é apenas quando de sua fase preparatória, considerando que, entre os parâmetros permitidos para composição do valor estimado da contratação há a "pesquisa direta com fornecedores", que poderão ser influenciados com qualquer tipo de indicação de valor preliminar previsto à contratação, podendo prejudicar a lisura de pesquisa de mercado do processo, e por consequência da futura competitividade do certame licitatório.

Assim, o custo estimado da contratação não deverá ser divulgado (constar com "sigilo") em Termo de Referência ou Memorial Descritivo (conforme o caso) durante a fase preparatória (interna) da contratação, com vistas à garantia da lisura da pesquisa de mercado (conforme supra já informado), vez que, em sendo realizada a pesquisa de preços com fornecedores, a indicação do valor máximo que a Administração estima que será a contratação, poderá haver influência indireta nos valores propostos. O valor estimado será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento, o qual constará no Edital da licitação ou documento equivalente. Aliás, tal condição não se confunde com o disposto no Art. 18, §1º inciso VI da Lei nº 14.133/2021, vez que o sigilo não será para fins de propostas e lances em licitação, e sim, para fins de pesquisa de preços na fase preparatória. Na fase externa, haverá a divulgação do valor estimado em Edital.

Neste sentido, segundo o Ronny Charles L. Torres "quando uma das partes disponibiliza essa informação (sobre o preço máximo que admite pagar ou o preço mínimo que admite vender) à parte contrária, esta última passa a deter certa vantagem no processo de negociação." (**Orçamento sigiloso e a potencial vantagem econômica na Contratação Pública**. Disponível em: <https://ronnycharles.com.br/orcamento-sigiloso-e-a-potencial-vantagem-economica-na-contratacao-publica/>. Acesso em: 03. jul. 2023).

Sobre o tema, o mesmo doutrinador prossegue:

Assim, em uma licitação para a contratação de determinado serviço, quando a Administração informa previamente o preço máximo que aceita pagar, ela cria um incentivo econômico para que o fornecedor utilize este valor como referência de proposta, mesmo que seu preço real seja inferior. Este comportamento é muito comum, notadamente quando se adota o procedimento de lances, sem desclassificação das propostas com valores mais elevados, característico do pregão eletrônico. A possibilidade de reduzir, ou não, sua proposta através de lances sucessivos, de acordo com o nível de competitividade do certame e a necessidade, garante um incentivo à maximização dos preços, no momento da apresentação das propostas, sem risco de desclassificação.

Noutro diapasão, sem a baliza do preço máximo estimado, as propostas podem representar, com maior fidedignidade, o preço que o mercado oferece para tal pretensão contratual. Assim, com o orçamento sigiloso, sem a referência máxima informada pela Administração, os licitantes tenderiam a apresentar propostas de acordo com suas próprias estimativas, deixando de usar a referência maior para maximizar seus lucros. [...]

Em uma licitação pública, na qual existe sigilo do orçamento estimado para a contratação, dependendo da modelagem do certame, a racionalidade econômica do fornecedor é oferecer o preço mais baixo e as melhores condições, para vencer a licitação, pois não há referência de valor disponível de dispêndio. Noutro prumo, quando a estimativa de custos é publicizada e a Administração indica o máximo que está disposta a pagar, a racionalidade econômica do fornecedor pode se alterar. [...]

Ademais, esse ônus para que os licitantes estimem seus custos para apresentar suas propostas, antes da licitação, pode ser um fator importante para que licitantes deixem de apresentar propostas com preços inexequíveis, evitando posteriores frustrações contratuais, tão prejudiciais à Administração Pública.

Ainda, segundo Renila Lacerda Bragagnoli, "o instituto do orçamento sigiloso tem, via de regra, a função de mitigar a assimetria de informações entre o mercado privado e a Administração Pública, sendo também uma forma de combater os cartéis e os conluíus entre as licitantes." (Orçamento sigiloso: quando utilizar e quando não utilizar? Disponível em: <https://portal.sollicita.com.br/Noticia/17455>. Acesso em 03 jul. 2023). *Dentre as vantagens do orçamento sigiloso, é referido pela doutrina que, com ele, busca-se equiparar a chamada "assimetria de informações", ou seja, o órgão não sabe o preço mínimo do fornecedor e ele também não sabe o preço máximo. Isso pode gerar vantagem econômica na contratação de modo que o preço máximo estimado pelo órgão não sirva como um parâmetro para que os licitantes ofertem as suas propostas aplicando apenas um percentual de redução de valores, muitas vezes, sem trabalho técnico e responsável e sem analisar detidamente todos os elementos do Edital.*

Uma grande vantagem é que, quando da adoção do orçamento sigiloso, as empresas consultadas deverão apresentar sua proposta com base em suas próprias estimativas de custos, deixando de usar a referência de preços que a Administração disponibilizou. Força-se, assim, que as empresas consultadas a fornecer orçamento tenham uma área profissional de orçamentação/custos, capaz de formar o preço de mercado da empresa para aquela realidade de contratação. E o que estimula inclusive os futuros proponentes.

Sua utilização é lastreada no interesse público de se alcançar a melhor contratação, mediante a competitividade em busca da proposta mais vantajosa.

No mais, as licitações com base na Lei nº 8.666/93 não terem essa previsão quanto a divulgação preliminar do valor estimado da contratação, não se constatou prejuízos às contratações realizadas por esta Secretaria até então.

Outro ponto a ser exposto é que, conforme já assentado pelo TCU (Acórdão 3011/2012 - Plenário), a adoção do orçamento sigiloso é medida discricionária, devendo o gestor adotar quando entender que essa restrição implicará na obtenção da proposta mais vantajosa, sendo de igual maneira discricionária.

É, portanto, recomendável sua utilização quando embasada no interesse público de se alcançar a melhor contratação, mediante a competitividade em busca da proposta mais vantajosa.

Como desvantagens de se manter público o valor estimado da contratação (bem como dos parâmetros que foram utilizados para sua composição):

- Limitação da concorrência: a divulgação do valor estimado da contratação pode limitar a concorrência, uma vez que os fornecedores podem ajustar seus preços de acordo com o valor divulgado, em vez de oferecerem preços mais competitivos;
- Risco de sobrepreço: a divulgação do valor estimado da contratação pode levar a um risco de sobrepreço, uma vez que os fornecedores podem ajustar seus preços de acordo com o valor divulgado, em vez de oferecerem preços mais justos em relação ao mercado;
- Dificuldade de ajuste do valor: a divulgação do valor estimado da contratação pode limitar a capacidade da administração pública de ajustar o valor ao longo do tempo, caso haja mudanças nas condições do mercado ou nas necessidades da administração pública;
- Risco de desequilíbrio econômico-financeiro: a divulgação do valor estimado da contratação pode levar a um desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, uma vez que o preço é fixado previamente e não há garantia de que o fornecedor será capaz de cumprir com suas obrigações ao longo do tempo.

No Direito Europeu, tal como construído pelo Tribunal de Justiça da União Europeia, considera-se que o excesso de transparência pode acarretar prejuízos para a licitude da licitação (SANCHEZ-GRAELLS, Albert. The difficult balance between transparency and competition in publicprocurement: some recent trends in the case law of the European Courts and a look at the new directives University of Leicester School of Law Research Paper No. 13-11. 2013. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2353005>. Access in: 11 Mar. 2017.p. 13), o que torna extremamente frágil o dito potencial da divulgação preliminar do valor estimado da contratação. Assim, demonstra-se que os riscos associados à manutenção do sigilo mostram-se menos prejudiciais ao Poder Público.

De acordo com o Acórdão do TCU nº 2080/2012 - Plenário, o Ministro José Jorge afirmou que é firme o entendimento do TCU de que a administração não está obrigada a anexar ao edital o orçamento de referência da licitação e de que seria necessário apenas constar o documento do respectivo procedimento administrativo, conforme interpretação da Lei nº 10.520/2002. Nessa mesma decisão, afirma José Jorge que, embora a ampla publicidade seja imperativa na administração Pública, no caso tratado, de diferimento da publicação das informações do orçamento estimativo, o acesso ao orçamento colidiria com outros princípios não menos importantes, como o da busca da proposta mais vantajosa para a administração e, consequentemente, a reserva do seu conteúdo não viola o princípio da publicidade, nem mesmo o seu propósito de assegurar o controle pela sociedade da legalidade e da legitimidade dos atos administrativos. No relatório da decisão ora comentada traz uma justificativa pela qual, nesse caso, o acesso ao orçamento colidiria com a busca pela proposta mais vantajosa. Trata-se de verificação empírica da eficiência da utilização do sigilo dos orçamentos. Conforme informações apresentadas pelo FNDE, em síntese de resultados de licitações realizadas por meio de pregão com sistema de registro de preços, a não divulgação do orçamento estimado na fase interna (ou melhor, sua postergação) acabou por gerar descontos significativos em relação ao valor estimado. (A contribuição do orçamento sigiloso para a eficiência das licitações e contratações públicas: uma análise a partir das decisões do TCU. Disponível em: <https://periodicos.unichristus.edu.br/opiniaojuridica/article/view/2248/981>. Acesso em: 3 jul. 2023)

De forma semelhante é a justificativa quanto a informar no Termo de Referência ou Memorial Descritivo (conforme o caso) "qual ou quais dos parâmetros elencados no art. 23 da Lei 14.133/21 foi ou foram utilizados para calcular o valor estimado da

contratação", uma vez que, os valores estimados para a aquisição, bem como suas memórias de cálculo estarão discriminados no presente processo, após a conclusão da pesquisa de preços. A disposição contida no art. 6º, inc. XXIII, "i", da Lei nº 14.133/2021, fará parte do processo de Requisição de Compras, junto ao documento "Orçamentos Planilhados" onde estará previsto a "estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos". Ou seja, atendendo o previsto em Lei. Não há como tratar do processo de compras como várias fases individualizadas, pois o resultado final é único, então, considerando a lisura do mesmo não se constata óbice quanto a informação estar junta o outro documento que compõe a contratação.

Aliás, a justificativa ainda para que não seja elencado, já no Termo de Referência, diga-se no momento da pesquisa de mercado para a formação do valor estimado da contratação, segue a mesma linha de raciocínio já exposto acima quanto ao orçamento sigiloso que não é divulgado preliminarmente, para não influenciar a possível pesquisa junto ao mercado fornecedor.

Considerando o bojo trago até então, conclui-se que, deve-se tratar o "sigilo" como um instrumento de maior eficiência às contratações públicas. A postergação da divulgação do valor estimado e dos parâmetros de sua composição, em que pese não afastar a importância de sua estimativa (e que será feito dentro do processo, após a pesquisa de mercado), auxilia quanto ao atendimento de uma maior vantagem à Administração Pública.

Assim, se tratando de uma perspectiva econômica, o "caráter sigiloso" do orçamento, dos parâmetros de composição dos valor(es) estimado(s) pode(m) ter o intuito de induzir melhores propostas, atendendo aos princípios da competitividade, da eficiência e da economicidade, buscando evitar que o preço de reserva da Administração influencie um alinhamento das propostas apresentadas.

No mais o processo de compras ele é público, podendo o interessado a qualquer momento após sua publicação do Edital solicitar acesso a documentação que lhe dá base, não trazendo assim qualquer prejuízo quanto a transparência.

No mais não há prejuízo à competitividade, considerando que posteriormente, quando da publicação do Edital (fase externa da contratação), será publicado juntamente o valor estimado da contratação.

Para que não haja interferência na pesquisa de preços, que inclusive poderá ser realizada junto aos fornecedores, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Educação, optou-se por não divulgar os valores estimados no Termo de Referência, bem como não se demonstra vantajoso a divulgação dos parâmetros que irão serem utilizados para a composição do valor médio.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Conforme o presente Estudo Técnico Preliminar a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a aquisição, de forma contínua, por item dos gêneros alimentícios por parte da Secretaria, uma vez que as unidades que serão beneficiadas pela Contratação são as responsáveis pelo preparo da alimentação, restando assim apenas a oferta dos gêneros alimentícios para que esta prepare a alimentação aos alunos. A aquisição por item (pregão) favorece o parcelamento da contratação, a economia de escala e competitividade (com relação ao preço).

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

8.1 - O objeto da presente contratação é divisível e pode ser parcelado em tantas parcelas quanto tecnicamente e economicamente viáveis, respeitadas as margens legais;

8.2 - A escolha do critério (parcelamento) fora desta forma definida objetiva-se o melhor preço para a Administração Pública, devido ao fato de que, o parcelamento (ser a regra), não haver prejuízo ou perda de economia, se demonstra como mais vantajoso para a contratação em tela, bem como quanto a um melhor aproveitamento de mercado e inclusive de competitividade (ampla participação de licitantes).

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Os resultados pretendidos com a presente contratação não estão atrelados apenas a termo de economicidade e de aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros, mas principalmente ao interesse público a ser atendido, que muitas vezes não está diretamente interligado a todas essas questões.

Entretanto, aqui relevante constar que, os resultados pretendidos a todos os níveis (economicidade, aproveitamento de recursos - seja de qualquer espécie) estão atrelados ao atendimento da necessidade da existente e da formatação da contratação, no sentido que estão previstos nos demais tópicos deste termo.

Ainda a forma de aquisição, com as entregas, agregará ganhos para a Administração Pública quanto a custos de logística e de otimização de recursos humanos (não necessitando ter servidores para realizar as entregas - quando for o caso).

Ao se estabelecer um planejamento adequado para a aquisição dos alimentos, é possível otimizar os recursos financeiros disponíveis, evitando desperdícios e gastos desnecessários.

Aliás, nesse contexto, relevante aqui dispor que, a alimentação é uma necessidade básica ao desenvolvimento do ser humano. Nas fases da infância e da adolescência, alimentos de qualidade favorecem ao crescimento tanto do aspecto físico, como do intelectual, do emocional e do social.

Nesse sentido, a alimentação nas unidades escolares é fundamental, pois ela pode influenciar de forma contundente no desempenho e desenvolvimento do aluno.

Assim, com esta contratação é focado como principal benefício o de suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, por meio do oferecimento de uma refeição diária que atinja suas necessidades nutricionais de forma adequada, equilibrada, nutritiva e de qualidade, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem, bem como para a formação de bons hábitos alimentares.

Um aluno bem alimentado poderá se concentrar mais nas aulas e ter um maior rendimento nos estudos, o que refletirá em alcançar as metas propostas pelo Governo, bem como a redução da repetência escolar.

Aliás, a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e de qualidade contribui para a promoção de uma alimentação equilibrada e nutritiva, impactando positivamente na saúde dos estudantes.

Há que se expor ainda que, a merenda escolar servida diariamente ajuda muitas famílias carentes em que seus filhos frequentam

as aulas diariamente, sendo a mesma uma fonte de nutrição essencial para sua saúde.

Com esta aquisição continuar-se-á ofertando as unidades alimentos diversificados de qualidade, para o preparo de um cardápio variado, visando acima de tudo a saúde (física e intelectual) do educando.

Vale relembrar que é um dever do Estado oferecer alimentação (merenda) aos alunos das redes públicas de ensino, conforme já elencado no **subitem 1.1**, acima.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Não há (ou há), necessidade de providências adicionais.

Secretaria de Educação dispõe de corpo técnico capacitado tanto para fiscalização como para a gestão contratual da futura contratação

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

O Município de Joinville, aderiu aos consórcios CINCATARINA (Lei Municipal nº 9.262/2022) e CIM-AMUNESC (Lei Municipal nº 0.029/2021), no qual entre suas prerrogativas (dos consórcios) há a **possibilidade** da elaboração de licitações compartilhadas em favor de seus consorciados.

Neste sentido, informamos que, no ato, não se localizou licitações em andamento ou Atas de Registro de Preços vigentes **com o mesmo objeto** do presente processo licitatório. Aliás, este é um ponto crucial a ser considerado, a divergência entre especificações (por menor que seja) ou demais condições das contratações (termos, forma de entrega, exigência documental, etc). Ou seja, o objeto da ata apresenta especificações técnicas diversas (mesmo que parcial) ou incompatíveis com as necessidades do Município, o que inviabiliza a adesão.

No máximo há junto ao Consórcio CINCATARINA alguns itens **similares**. Entretanto, a adesão restou prejudicada, considerando o abaixo argumentado.

Cabe destacar de início que, o gestor público dispõe de competência discricionária para escolher entre promover a licitação ou aderir a um registro de preços já existente. **[Adesão à ARP: "Pegar carona" é recomendável ou reprovável?** Acesso em: 10/04/2024. Disponível em: https://egov.df.gov.br/wp-content/uploads/2023/02/Adesao-a-ARP_-Pegar-carona-e-recomendavel-ou-reprovavel.pdf]

Dito isto, por oportuno ressaltar e frisar que, a municipalidade possui capacidade tanto de pessoal como técnica para realizar a contratação do objeto em questão.

Há que se destacar ainda que, a Secretaria de Educação não demonstrou interesse (manifestação) ou sequer quantitativos quando da elaboração da contratação (de alimentos) para futura aquisição junto a licitação compartilhada junto aos Consórcios.

Em consulta as Atas de Registro e Preços disponíveis (ou em tramitação) não se vislumbrou descritivos idênticos (para os itens), apenas similares, bem como questões técnicas (no caso, requisitos de análise de amostras suficientes à garantia de qualidade e segurança alimentar do(s) produtos) o que assim resta prejudicada de determinada forma a adesão, ainda mais pela variabilidade da definição do termo "similar".

No caso, ainda relevante registrar e se observar o *Princípio Constitucional da Autonomia Municipal*, previsto na Constituição Federal. A Constituição Federal, em seu art. 30, confere aos municípios autonomia para legislar e administrar seus assuntos locais. Essa autonomia implica na capacidade de os municípios decidirem sobre suas contratações de acordo com suas particularidades e necessidades. A adesão irrestrita a Atas de Registro de Preços de um Consórcio poderia limitar essa autonomia, tornando o município dependente de decisões centralizadas que podem não atender adequadamente à realidade local.

Aliás, a Administração Pública deve acima de tudo buscar a eficiência em suas contratações. Ao analisar a adesão a uma Ata de Registro de Preços de um Consórcio, é necessário avaliar vários fatores que não somente preços, bem como se as condições propostas para contratação são realmente vantajosas para o Município. Assim, considerando a Nova Lei de Licitações, Lei nº 14.133/2021, o previsto em seu art. 23, § 1º, as contratações agora, não se resumem ao "menor preço", mas ao "**melhor preço**", ou seja, a análise não se fundamenta apenas na economicidade da contratação, mas há um conjunto de outros fatores (prazos, especificações técnicas, exigências documental, dentre outros).

Inclusive pode-se vislumbrar que há (fora dos Consórcios) mercados mais competitivos ou condições mais favoráveis, o que justificaria a não adesão à ata dos Consórcios.

Outro ponto que merece ser anotado é que, a adesão aos Consórcios, traz ao Município, inclusive, custos adicionais (contrato de rateio, dentre outras despesas administrativas).

Merece destaque também que, em que pese haver, aparentemente, o cumprimento dos ditames legais por parte dos Consórcios, estes não atendem em sua plenitude ou na maioria das vezes as exigências das contratações aqui do Município, seja desde o procedimento de estruturação, construção do processos de compras, bem como da parte licitatória (e Edital), o que gera inseguranças jurídicas. Assim a não adesão a uma Ata de Registro de Preços de um Consórcio pode ser justificada pelo objetivo de garantir a qualidade e a integridade dos produtos e serviços contratados pelo Município. Por vezes, ainda as contratações através dos Consórcios podem englobar uma ampla gama de fornecedores e produtos, nem sempre passando por rigorosos processos de seleção e avaliação conforme é realizado aqui no Município. Assim, ao realizar contratações independentes, o Município pode estabelecer critérios mais rigorosos de seleção, buscando garantir a qualidade dos produtos e serviços contratados, bem como a idoneidade das empresas envolvidas.

Em que pese termos a figura do Consórcio ser algo "maior" que o Município, que poderia angariar maiores vantagens (principalmente financeira, muito devido as quantidades a contratar) ainda não se vislumbra dessa forma, no qual os procedimentos de contratação merecem um melhor amadurecimento. Justifica-se assim, a não adesão uma vez que ainda se identifica fragilidades, riscos significativos associados a essas contratações. Isso pode incluir riscos relacionados à qualidade dos produtos ou serviços, capacidade dos fornecedores em atender às demandas necessárias (em tempo) ou até mesmo riscos de imprevistos contratuais. Desta forma, ao realizar contratações independentes, o Município pode adotar medidas de mitigação de riscos mais adequadas à sua realidade e necessidades, protegendo seus interesses e evitando problemas futuros.

Há que se notar ainda a questão de inflexibilizar a gestão do Município quanto a gerir suas contratações, pois estas seriam deixariam de estar no controle da municipalidade, podendo haver prejuízos, principalmente quanto ao atendimento em tempo das demandas, que muitas vezes são imprevisíveis e surgem ao longo do ano. Assim, a não adesão à Ata de Registro de Preços de um Consórcio permite que o Município tenha mais flexibilidade na gestão de suas contratações. A adesão a uma ata de um consórcio

implica em estar vinculado aos fornecedores e condições preestabelecidas no momento da Ata, o que pode limitar a capacidade do município de responder a mudanças e adaptações necessárias ao longo do tempo.

Cabe destacar ainda que, cada Município tem necessidades específicas em termos de especificações técnicas (dos produtos e serviços) que deseja adquirir que na maioria das vezes não é compatível com os demais. Se a Ata de Registro de Preços do Consórcio não contemplar todas essas especificações técnicas específicas, o Município pode justificar sua não adesão com base na necessidade de atender a requisitos técnicos particulares. O que é o caso.

Por sua vez a não adesão à Ata de Registro de Preços pode ser justificada com base na necessidade de garantir a transparência e o controle do processo de contratação pública. Ao realizar contratações independentes, o Município tem maior controle sobre o processo (como um todo, desde seu início até sua conclusão), podendo adotar medidas adicionais para assegurar a lisura e a transparência em todas as etapas. Isso inclui a elaboração de editais de licitação, a realização de julgamentos transparentes e a publicidade adequada dos resultados, fortalecendo a credibilidade e a confiança na Administração Municipal.

Inclusive a não adesão à Ata de Registro de Preços pode ser justificada quando o Município identifica riscos significativos associados à adesão. Isso pode incluir riscos relacionados à qualidade dos produtos ou serviços, capacidade dos fornecedores em atender às demandas necessárias ou até mesmo riscos de imprevistos contratuais. Ao realizar contratações independentes, o Município pode adotar outras medidas de mitigação de riscos mais adequadas à sua realidade e necessidades, protegendo seus interesses e evitando problemas futuros.

Ao não aderir a uma ata de registro de preços de um consórcio, o Município pode promover a concorrência entre fornecedores, principalmente dos locais. Isso pode estimular a economia local, fomentando o desenvolvimento de empresas e empreendedores locais, além de possibilitar a contratação de produtos e serviços com características específicas da região, o que pode contribuir para a identidade e o crescimento econômico do Município. Outro ponto é que estes (Consórcios) podem limitar a concorrência e reduzir a possibilidade de obter preços mais competitivos, principalmente junto ao mercado local. Isso pode limitar a capacidade do Município de buscar soluções mais eficientes e adequadas para suas demandas específicas, especialmente considerando as particularidades socioeconômicas, culturais e geográficas de cada localidade. Aliás, a centralização de compras no consórcio inviabiliza o estímulo à livre concorrência e à economia regional.

Aliás, a não adesão às Atas de Registro de Preços dos Consórcios permite que o Município busque soluções mais adequadas e personalizadas, considerando suas particularidades e visando a prestação de serviços de maior qualidade aos cidadãos.

Há ainda junto as documentações dos Consórcios, em que não há obrigatoriedade de sua participação, conforme Termo de Uso de Licitações Partilhadas do CINCATARINA - TU139/01:

[...]

1. ENTE DA FEDERAÇÃO CONSORCIADO

[...] **poderão** participar do Projeto de Licitações Compartilhadas do CINCATARINA. (grifo nosso)

Por sua vez o Protocolo de Intenções do Consórcio Interfederativo Santa Catarina - CINCATARINA (Segunda Alteração e Consolidação):

*Art. 3º - Para o cumprimento de seus objetivos e finalidades o CONSÓRCIO INTERFEDERATIVO SANTA CATARINA - CINCATARINA, entre outros, **poderá**:*

[...]

XIII - Realizar licitação da qual, nos termos do edital, decorram contratos administrativos celebrados por órgãos ou entidades dos entes da Federação consorciados, podendo entre outros:

a) Realizar licitações compartilhadas em favor dos entes consorciados, acompanhar a execução, bem como proceder à aquisição, administração ou gestão compartilhada de bens e serviços de interesse dos entes consorciados, inclusive para a execução de ações ou programas Federais e Estaduais transferidos ou conveniados com os entes da federação;

No caso do Protocolo de Intenções do CIM-AMUNESC:

Cláusula 14 [...]

*Parágrafo único: Para a consecução da gestão associada, os Municípios **podem** delegar ao Consórcio o exercício das competências que ensejem o cumprimento de seus objetivos, objeto e finalidades do Consórcio. (grifo nosso)*

Ou seja, em ambos, não se constata a obrigatoriedade de adesão às contratações dos consórcios ou que estes tenham que realizar as contratações pelos municípios.

Em regra o Município faz parte, porém, isso não gera a obrigação de participar das licitações ou de aderir às suas Atas de Registro de Preços.

Da mesma forma, ambos os instrumentos de adesão respeitam a autonomia dos entes federativos consorciados em seu bojo.

Diante do exposto, cumpre registrar que, a participação à adesão às contratações através dos Consórcios perpassa pela análise de oportunidade e conveniência do gestor público. Principalmente quanto da oportunidade em condições principalmente em que o Município se veja desabastecido (ou em necessidade urgente e que já haja Ata vigente) ou que não tenha condições por si só de realizar suas contratações. O que não é o caso da presente contratação.

Inclusive, o que se deve pensar é o atendimento ao interesse público envolvido, em não ficar desassistido. Atas complementares uma a outra, teriam o condão de resguardar o interesse público, cabendo ao ato, ao gestor optar a que for mais vantajosa.

Relevante registrar que, a figura do Consórcio se demonstra mais relevante perante os Municípios de pequeno porte, desprovidos de corpo funcional quantitativa e qualitativamente ajustado à solução das demandas com as quais se defrontam.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

12.1 - Possíveis impactos ambientais

- Os agrotóxicos são utilizados para combater pragas e doenças nas plantações. A produção convencional de alimentos pode envolver o uso intensivo de agrotóxicos, o que contribui para a poluição do solo, água e ar;
- A agricultura consome grandes volumes de água, levando à escassez em algumas regiões;
- Práticas agrícolas e pecuárias inadequadas podem levar à erosão do solo, prejudicando a qualidade do solo e dos recursos hídricos;
- A produção de alimentos gera diversos efluentes, como o esgoto doméstico, o chorume e os resíduos sólidos. Esses efluentes podem causar danos ao meio ambiente, como a contaminação da água e do solo;
- A expansão da agricultura e pecuária pode levar ao desmatamento, resultando na perda de biodiversidade e emissões de

carbono;

- A agricultura é uma das principais atividades que contribuem para as mudanças climáticas. A produção de alimentos gera emissões de gases de efeito estufa, como o dióxido de carbono, o metano e o óxido nitroso;
- O descarte inadequado de alimentos contribui para a produção de metano em aterros sanitários;
- O uso excessivo de embalagens plásticas contribui para a poluição ambiental;
- O transporte e a refrigeração dos alimentos podem contribuir para as emissões de Gases de efeito estufa;
- A produção de carne pode estar associada à desmatamento, emissões de metano e uso intensivo de recursos.
- A produção, processamento e transporte de alimentos podem exigir grandes quantidades de energia.

12.2 - Medida mitigadoras

- Todos os alimentos preparados podem ser considerados parte de um ciclo fechado de sustentabilidade, uma vez que o "lixo orgânico" tanto gerado para a produção como de restos de alimentação podem voltar à natureza em forma de adubo (prática da compostagem), não representando, portanto, elevado risco ao Meio Ambiente;
- Os alimentos adquiridos, segundo os critérios exigidos pelo PNAE, são minimamente processados. Sendo assim, é garantida a isenção de produtos artificiais como corantes e produtos acumulativos, representando assim, menor quantidade de elementos nocivos à natureza quando da sua decomposição;
- Com relação as embalagens utilizadas nos produtos, segue-se a prerrogativa da reciclagem, bem como sua reutilização em atividades pedagógicas;
- Utilização de embalagens e materiais recicláveis;
- A agricultura familiar é uma forma de produção de alimentos que é mais sustentável do que a agricultura industrial. A agricultura familiar utiliza técnicas de produção mais sustentáveis e contribui para a conservação da biodiversidade. Assim priorizar a compra de alimentos orgânicos e de produtores que adotem práticas agrícolas sustentáveis;
- O consumo consciente de alimentos é uma forma de reduzir os impactos ambientais da produção de alimentos. O consumo consciente de alimentos envolve escolher alimentos produzidos de forma sustentável e evitar o desperdício de alimentos;
- Implementar programas de educação alimentar para reduzir o desperdício nas escolas. Estabelecer parcerias com organizações locais para a coleta e redistribuição de alimentos não utilizados;
- Implementar programas de gestão de resíduos, como compostagem e reciclagem. Estabelecer parcerias com instituições locais para doação de alimentos não utilizados.

Neste sentido haverá inclusive disposição junto ao Termo de Referência, conforme previsto acima no **subitem 3.1, "b"**, acima.

13. ANÁLISE DE RISCOS

De acordo com o art. Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021, na fase preparatória, devem ser abordados os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual

A - Identificação de riscos (processo de busca, reconhecimento e descrição de riscos, que envolve a identificação de suas fontes, causas, etc.) - considerar todas as fases da contratação (planejamento, seleção do fornecedor e execução)		Nível	B - Análise de riscos (compreensão das causas e consequências imediatas, envolvendo a consideração detalhada de incertezas, fontes de risco, cenários, controles e sua eficácia)	Nível	C - Avaliação de riscos (processo que visa apoiar decisões sobre como responder a riscos e que envolve a comparação de resultados da análise de riscos com a assunção deste pela Administração Municipal, ponderando a probabilidade de ocorrência e o impacto)	D - Tratamento de riscos (qualquer ação adotada para lidar com risco)	Conduta
1	Não previsão no Plano de Contratação Anual e Plano Orçamentário	1	Impactos de ordem orçamentária, entretanto, afetar a contratação	1		Baixo	Ajustar o PCA vigente. Planejar com atencendências as demandas
2	Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação	3	Considerando todos os trâmites oriundos das Leis de regência das contratações públicas, podem haver entraves durante a análise e efetivação da contratação. Consequentemente não atender ao interesse público em tempo. Desabastecimento.	3		Alto	Antecipar as contratações. Haver planejamento para que a contratação ocorra em tempo. Priorizar agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna
3	Ausência de estudos preliminares e imprecisão das definições na construção do processo de compras	1	Especificações insuficientes ou incompletas podem prejudicar a contratação. Com definições imprecisas poderá causar desinteresse do mercado, não se contratar o suficiente ou se contratar além do necessário. Não se atenderia de forma plena o interesse público	2		Baixo	Capacitar os servidores envolvidos. Escolher servidores com aptidão com o objeto a ser contratado
4	Servidores em quantidade ou qualificação inadequada - servidores não detém as competências	2	Especificações incompletas ou com requisitos irrelevantes ou indevidamente restritivos. Assim não alcançar-se-á os objetivos	2		Médio	Aumentar o número de servidores envolvidos, bem como capacitar os servidores que participarão do

	multidisciplinares necessárias		pretendidos com a contratação	
5	Pesquisa de mercado insuficiente	2	Subestimado as opções de mercado, o que poderá causar restritividade no futuro certame licitatório. Bem como imprecisão do valor médio para a contratação	2
6	Ausência de Gerenciamento de Risco (permite ações contínuas de planejamento, organização, fiscalização dos riscos que possam comprometer a execução do Contrato)	2	Imprevisibilidade dos resultados esperados. O atendimento aos objetivos pretendidos é relativizado	1
7	Cotações de preços para formação do preço médio da contratação elevados ou demasiadamente baixos	2	Prejuízo ao erário Público ou desinteresse de mercado	2
8	Quantitativo subestimado ou superestimado	2	Não atendimento ao interesse público pela insuficiência da quantidade ou desperdício de dinheiro público no caso de superestimada a quantidade	2
9	Ausência de recursos orçamentários	1	Indisponibilidade orçamentária impedindo contratação ou inviabilizando o contrato, gerando prejuízo à Administração.	3
10	Falta de interessados no futuro certame licitatório	3	Não atendimento ao interesse público em tempo. Retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	5
11	Impugnação do Edital ou documento equivalente	2	Suspensão ou revogação do certame licitatório. Não atendimento ao interesse público no que se refere a elaboração do processo licitatório. Dependendo do resultado final, pode culminar em retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	2
12	Licitação fracassada ou deserta	2	Não atendimento ao interesse público em tempo. Retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	5
13	Apresentação de recurso quanto ao final da licitação	2	Não atendimento ao interesse público em tempo. Dependendo do resultado, por gerar retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	2
14	Proposta inexecutável por parte da(s) Contratada(s)	2	Atendimento parcial ou não atendimento em sua totalidade ao objeto da contratação	3
	Contratada(s) se recusar(em)		Impossibilidade de contratar. Desistência quanto ao	

	planejamento e construção do processo de compras
Médio	Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras. Ampliar a pesquisa de mercado
Baixo	Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras
Médio	Capacitar o(s) servidor(es) responsáveis pela pesquisa de preços. Realizar ampla pesquisa de mercado
Médio	Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras. Realizar um amplo mapeamento de necessidades
Médio	Antes das contratações fazer reserva orçamentária para tal finalidade (LOA) ou se for o caso realizar a reprogramação orçamentária
Muito Alto	Ampla pesquisa de mercado para definição clara nos termos do instrumentos de contratação. Ampla divulgação do Edital
Médio	Construir o processo de compras de forma adequada (tecnicamente se falando) com ampla pesquisa de mercado com exposição clara das condicionantes e especificidades da contratação
Alto	Ampla pesquisa de mercado para definição clara dos termos do instrumento de contratação. Fazer análise do histórico de contratações neste sentido com objeto idêntico ou similar. Ampla divulgação do Edital
Médio	Realizar adequada instrução processual
Médio	Solicitar documentos de habilitação de forma suficiente a corroborar a proposta apresentada. Realizar diligências se necessário
	Elaborar Estudo Técnico Preliminar, Análise de Riscos e Termo de Referência que apresentem estudo comparado

15	a assinar(em) o(s) Contrato(s)	1	atendimento ao objeto da contratação	5
16	Contratada(s) sem capacidade técnica para atender ao objeto da contratação	2	Atendimento parcial ou não atendimento em sua totalidade ao objeto da contratação	2
17	Descumprimento quanto aos prazos de entrega	3	Atendimento parcial ou não atendimento em sua totalidade ao objeto da contratação	4
18	Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total	2	Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total	3
19	Ausência de acompanhamento e fiscalização do(s) futuro(s) contrato(s)	1	Distorções na execução do objeto contratado. Inexecução contratual. Não atendimento de forma plena a demanda	1
20	Responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato não possuir competência multidisciplinar necessárias para a atividade	2	Não fiscalização adequada do objeto da contratação. Passível de inexecução contratual. Não atendimento de forma plena do interesse público	1
21	Contratada(s) não manter(em) a regularidade fiscal durante a execução do contrato	2	Falha na prestação na execução do objeto contratado (sem receber, a Contratada pode suspender o fornecimento/serviços)	2
22	Extinção contratual por descumprimento	2	Não atendimento ao interesse público. Paralisação do fornecimento/serviços	4

Classificação dos Riscos

Médio	realizado e de forma a atender às reais necessidades de negócio e com preços e prazos viáveis para o mercado
Médio	Ampla pesquisa de mercado para definição clara dos termos do instrumento de contratação, bem como disposição de sanções e penalidades no Edital visando evitar empresas inaptas de participar da licitação. Sem contar o fato da necessidade da avaliação da capacidade técnica da empresa.
Alto	CAF fiscalizar e estar atenta quanto a execução contratual. Se necessário notificar ou aplicação das devidas penalidades, no caso de descumprimento
Médio	Estar atento a(s) Contratada(s). Verificar constantemente a regularidade fiscal e demais documentação correlata. Notificar a Contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato
Baixo	Capacitar e orientar a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato quanto a importância da rotina na fiscalização. Se for o caso, substituir o(s) servidores que fazem parte da Comissão de Fiscalização e Acompanhamento
Baixo	Capacitar e orientar a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato quanto a importância da rotina na fiscalização. Se for o caso, substituir o(s) servidores que fazem parte da Comissão de Fiscalização e Acompanhamento
Médio	Fiscalizar rotineiramente as condições fiscais e tributárias da Contratada. Notificar a contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato
Alto	CAF estar atenta rotineiramente quanto a execução contratual, buscando evitar descumprimentos que culminem na extinção contratual. Notificar a

23	Alteração do escopo da contratação	2	Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total	3
24	Falência da(s) empresa(s) Contratada(s)	2	Não atendimento ao interesse público seja parcial ou total	4
25	Divergência com a contratada sobre o fornecimento do(s) produto(s) no momento da execução	2	Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total	2
26	Eventos extraordinários (exemplos: pandemia, greves, bloqueio de estradas, etc...)	2	Risco de desabastecimento de alimentos nas unidades escolares.	4
27	Alteração de característica técnica/ composição de um item por parte da indústria	2	Divergencia quanto ao termo de referencia do edital e legislação PNAE. Riscos de contaminação cruzada. Riscos à saúde do aluno	3
28	Alteração de característica técnica/ validade de um item por parte da indústria	2	Redução do tempo útil de prateleira. Risco de vencimento do produto.	3
29	Falta de matéria prima	2	Risco de desabastecimento de alimentos nas unidades escolares.	4
30	Oscilação de preços no mercado	3	Solicitação de reequilíbrio. Desbastecimento de produtos no mercado.	4
31	Estocagem inadequada dos alimentos	2	A estocagem em local inapropriado ou de forma inadequada pode prejudicar a validade dos produtos. No caso também de quedas de energia elétrica também pode perecer os produtos que precisam de refrigeração, estragando-os	4

	contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato
Médio	CAF estar atenta rotineiramente quanto a execução contratual, buscando evitar descumprimentos que culminem na alteração do escopo da contratação. Notificar a contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato
Alto	Fiscalização constante. Contratação emergencial e nova licitação
Médio	CAF estar atenta ao cumprimento das exigências e condições da contratação. Notificar a contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato
Alto	Manter estoque nas unidades
Médio	Analisar rótulo por amostragem antes da entrega. Solicitar parecer técnico do produto. Recomendar, quando constatada alteração na indústria, substituição por outro produto de mesma característica que atenda o termo de referência.
Médio	Analisar rótulo por amostragem antes da entrega. Avaliar o prazo estabelecido para consumo com base no cardápio. Recomendar substituição por outro produto de mesma característica, quando o período estabelecido no cardápio para consumo exigir o prazo de validade estabelecido no termo de referência.
Alto	Manter estoque nas unidades
Alto	Realizar ampla pesquisa de mercado para a formação de preços. Buscar alternativas, dentro do termo de referencia para a substituição do cardápio.
Alto	Possuir pessoal preparado para a estocagem e cuidado com a validade dos produtos. Oferecer treinamento se for necessário

32	Preparo inadequado dos alimentos		2	O preparo inadequado poderá resultar em perdas, pois ou terá que ser descartado ou não terá boa aceitabilidade dos alunos o que gerará desperdícios			4		Alto	Contratar pessoas capacitadas para a elaboração das refeições. Oferecer cursos de aprimoramento
	Riscos de contaminação alimentar (segurança alimentar)		2	Contaminação por bactérias que possam afetar a qualidade dos produtos, principalmente no momento do preparo (higiene)			4		Alto	Possuir pessoal preparado para o preparo das refeições. Oferecer treinamento se for necessário
33	Sazonalidade		3	Oscilação de preços. Solicitação de reequilíbrio de preços. Falta de produto no mercado. Desabastecimento			4		Alto	Elaborar termo de referencia considerando a sazonalidade, realizar solicitação de entrega de acordo com as safras. Elaborar cardápios com base na sazonalidade.
34	Eventos de ordem climática		2	Oscilação de Preços. Risco de desabastecimento nas unidades escolares.			4		Alto	Manter estoque nas unidades. Realizar alterações de cardápio com itens de características técnicas semelhantes.
							Risco Geral		Médio	
	Probabilidade (P)			Impacto (I)			Classificação dos Riscos		Possibilidade de Tratamento dos Riscos	
	Índice	Descrição	Nível	Índice	Descrição	Nível	Pontuação (A x B / P x I)		Risco	Conduta
	Raro	Evento extraordinário. Acontece apenas em situações excepcionais. Não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência.	1	Muito Baixo	Não afeta o objetivo. Compromete minimamente o atingimento do objetivo. Para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado.	1	15 a 25		Muito Alto	Evitar
	Pouco provável	Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.	2	Baixo	Afeta pouco o objetivo. Compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado.	2	8 a 12		Alto	Transferir
Provável	Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivoo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte.	3	Médio	Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado.	3	3 a 6		Médio	Mitigar	
Muito provável	Evento usual de frequência habitual. Histórico amplamente conhecido. Repete-se com elevada frequência no	4	Alto	Torna improvável o alcance do objetivo. Compromete a maior parte do atingimento do	4	1 e 2		Baixo	Mitigar/transferir	

		prazo associado ao objetivo ou há indícios que ocorrerá nesse horizonte.			objetivo/resultado.				
	Praticamente certo	Evento que se repete seguidamente. Interfere no ritmo das atividades. Ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.	5	Muito Alto	Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.	5	0	Muito Baixo	Aceitar

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, § 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

Parâmetro considerado	Sim	Não	Observação / Comentário
1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?	x		
2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?	x		
3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?	x		
4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?	x		
5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)	x		Médio
6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares.		x	Vide acima, subitem 13
7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?	x		Vide acima, subitem 13

Conclusão:

a) Com base nas informações levantadas durante este estudo, a Equipe/Comissão de Planejamento entende ser viável a solução **[é a aquisição, de forma contínua, por item dos gêneros alimentícios por parte da Secretaria, uma vez que as unidades que serão beneficiadas pela Contratação são as responsáveis pelo preparo da alimentação, restando assim apenas a oferta dos gêneros alimentícios para que esta prepare a alimentação aos alunos. A aquisição por item (pregão) favorece o parcelamento da contratação, a economia de escala e competitividade (com relação ao preço)]** descrita no presente Estudo Técnico Preliminar para a presente contratação, vez que se mostrou tecnicamente a mais adequada à necessidade e fundamentadamente atendendo ao interesse público;

b) No mais, diante de todas as informações colhidas no presente documento demonstra que há adequação (alinhamento) da solução escolhida frente a necessidade a ser atendida.

ANEXO VI

SEI Nº 28677590/2026 - SED.URC.ARC

ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Os produtos entregues deverão atender rigorosamente à legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar e a correta informação ao consumidor/unidade requisitante.

1. REQUISITOS GERAIS

O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente e obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, estabelecidos pelos órgãos competentes (Ministério da Saúde/ANVISA e Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA). Devem estar licenciados e registrados nos órgãos competentes (SISP, SIE, SIF ou selo ARTE para produtos de origem animal).

2. ESPECIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO

No rótulo do(s) produto(s) deve(m) constar, obrigatoriamente:

- **Denominação de venda:** Nome específico do alimento;
- **Lista de ingredientes:** Em ordem decrescente de quantidade, com destaque para aditivos;
- **Conteúdo líquido:** Peso total, conteúdo líquido ou drenado, expressos em unidades de medida legais;
- **Identificação da origem:** Nome ou razão social, endereço do fabricante e país de origem;

- **Lote e Data de validade:** No formato dia/mês/ano ou mês/ano (conforme o caso), em local visível;
- **Instruções de conservação:** Indicação de temperatura (congelamento/refrigeração) e condições após aberto;
- **Instruções de preparo:** Quando necessário para o consumo adequado.

3. ROTULAGEM NUTRICIONAL (PADRÃO RDC 429/2020)

A informação nutricional deve seguir o novo padrão visual e de conteúdo:

- **Tabela Nutricional:** Letras pretas em fundo branco. Deve conter obrigatoriamente a declaração por **100g ou 100ml** (para comparação), além da declaração por **porção** e o **número de porções por embalagem**.
- **Nutrientes Obrigatórios:** Valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
- **Rotulagem Nutricional Frontal (Lupa):** Declaração obrigatória no painel principal para alimentos com alto teor de **Açúcar Adicionado, Gordura Saturada** ou **Sódio**, conforme limites da IN 75/2020.

4. DECLARAÇÕES ESPECÍFICAS E ALERTAS

- **Glúten:** Declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (Lei nº 10.674/2003).
- **Alergênicos (RDC 26/2015):** Advertência em destaque logo após a lista de ingredientes: "ALÉRGICOS: CONTÉM...", "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE..." ou "ALÉRGICOS: PODE CONTER..."
- **Lactose (RDC 727/2022):** Declaração obrigatória sobre o teor de lactose em alimentos que contenham leite ou derivados.
- **Produtos de Origem Animal:** Carimbo oficial do Serviço de Inspeção (SIF, SIE, SIM ou SISBI).
- **Produtos Orgânicos:** elo de Certificação de Produto Orgânico do SisOrg impresso na embalagem.

5. PROIBIÇÕES

- Não será permitida a utilização de etiquetas adesivas sobrepostas com informações divergentes da impressão original do rótulo.
- A rotulagem não poderá conter vocábulos ou imagens que induzam o consumidor ao erro sobre a real natureza, composição ou qualidade do alimento.

6. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA (MÍNIMA)

- **Lei nº 10.674/2003:** Sobre a presença de glúten.
- **RDC nº 727/2022:** Rotulagem de alimentos embalados (Atualização da RDC 259/02).
- **RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020:** Nova rotulagem nutricional (Tabela e Lupa).
- **RDC nº 26/2015:** Rotulagem de alergênicos.
- **RDC nº 27/2010:** Categorias de alimentos isentos e com obrigatoriedade de registro.
- **RDC nº 54/2012:** Informação Nutricional Complementar (Alegações).

ANEXO VII

SEI Nº 28677604/2026 - SED.URC.ARC

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Pregão Eletrônico:				Item:	
Produto:			Marca:		
Fornecedor:					
Fabricante:					
Quantidade (kg/L):		Qtde amostra:		Data:	
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra					
Rotulagem conforme legislação					
Peso conforme rotulagem					
Data de fabricação e validade visível					
Fabricação e validade conforme edital					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência					
Cor					
Odor					
Sabor					
Textura/Consistência					

Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Rendimento					
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica
Observações					
		Parecer Técnico			

ANEXO VIII

SEI Nº 28677611/2026 - SED.URC.ARC

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº 350/2026

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

Nº do Item	Denominação	Unidade de Medida	Quantidade de Amostra Entregue	Marca
XXXXXXX	XXXXXXX	XXXXXXX	XXXXXXX	XXXXXXX

Relação de Documento(s) Entregue(s):

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO IX

SEI Nº 28677622/2026 - SED.URC.ARC

UNIDADES ATENDIDAS

Nº	ENTIDADES FILANTRÓPICAS	LOGRADOURO	BAIRRO
1	CEI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta

2	CEI JARDIM BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
3	CENTRO EDUCACIONAL DOM BOSCO	Rua Sombrio, 15	Saguaçu
4	CEI ESPAÇO MÁGICO	Rua Xv de Outubro, 1849	Rio Bonito
5	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Cuba, 142	Jardim Sofia
6	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso
7	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
8	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
9	COLÉGIO EVANGÉLICO	Rua Cerro Azul, 888	Nova Brasília
10	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
11	ASSOCIAÇÃO AMIGOS AUTISTAS (AMA)	Rua José Gerard Rollin Filho, 185	Bom Retiro
12	CENTRO DE EDUCACAO ACOLHER JARDIM PAR	Rua Pisces Austrinus, 535	Jardim Paraiso
13	INST EDUC ESP PROFª LIA R S J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliari, 111	Boa Vista
14	COLÉGIO CENECISTA JOSÉ ELIAS MOREIRA	Rua Cel. Francisco Gomes, 1290	Anita Garibaldi
15	CASA BRASIL SUL	Rua Júlia Teixeira Delmonego, 120	João Costa
	OUTRAS UNIDADES		
14	UNIDADE DE SUPRIMENTOS E PATRIMÔNIO - Área de Alimentação Escolar SED.	Rua Brigada Lopes, 153	Glória
15	CIAD- CENTRO INTEGRADO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO	Rua Bororós, 502	Distrito Industrial

ANEXO X

SEI Nº 28677630/2026 - SED.URC.ARC

REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

Todos os itens devem atender aos requisitos das legislações gerais e às normas específicas por categoria de alimento detalhadas abaixo.

1. LEGISLAÇÃO GERAL (BASE PARA TODOS OS ITENS)

As amostras serão analisadas conforme os critérios de Boas Práticas, Padrões Microbiológicos, Microscópicos e de Rotulagem vigentes:

- PNAE: Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 04/2026.
- Boas Práticas e Higiene: Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC nº 653/2022.
- Padrões Microbiológicos: Instrução Normativa (IN) nº 161/2022.
- Contaminantes e Matérias Estranhas: RDC nº 623/2022 (Macroscopia e Microscopia) e RDC nº 487/2021 (Contaminantes Inorgânicos).
- Rotulagem: RDC nº 727/2022 (Geral/Alergênicos), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020.
- Origem Animal: Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA).

Além das referências supracitadas, as amostras serão analisadas seguindo também o anexo "rotulagem" SEI 27627476;

2. LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS POR ALIMENTO

1. Biscoito Doce Integral

REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 263/2005 (Produtos de Cereais).
- Resolução RDC nº 493/2021 (Alimentos Integrais).
- Resolução RDC nº 514/2021 (Enriquecimento de farinhas).
- RDC nº 429/2020 (Rotulagem Frontal (Lupa) para Sódio, Gordura Saturada e Açúcar Adicionado).

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

2. Granola sem Açúcar

REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 263/2005.
- RDC nº 429/2020

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

3. Cereal de milho sem adição de açúcar

REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 263/2005.
- RDC nº 429/2020

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

4. Mini pão massinha doce com fibras

REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 263/2005.
- Resolução RDC nº 493/2021.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

5. Pão fatiado de Aveia**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 263/2005.
- Resolução RDC nº 493/2021.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

6. Sal Refinado Iodado**REFERÊNCIAS:**

- Lei nº 6.150/1974 e Decreto nº 75.697/1975 (Obrigatoriedade da Iodação).
- Lei nº 9.005/1995
- RDC nº 605/2022 (ANVISA).
- Resolução RDC nº 23/2013.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

7. Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 263/2005.
- Resolução RDC nº 150/2017.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

8. Vinagre de Álcool**REFERÊNCIAS:**

- Decreto nº 6.871/2009.
- Instrução Normativa MAPA nº 06/2012.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

9. Tempero Vinagrete Desidratado**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 722/2022 .
- RDC nº 623/2022.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

10. Orégano**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 722/2022.
- RDC nº 623/2022.

SENSORIAL:

- Aparência

- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

11. Cacau em pó solúvel

REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 710/2022.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

12. Iogurte Natural Integral

REFERÊNCIA:

- Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA): Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- Instrução Normativa MAPA nº 46/2007..
- Portaria MAPA nº 146/1996.
- RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (ANVISA).

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

13. Ricota fresca sem sal.

REFERÊNCIA:

- Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA).
- Portaria MAPA nº 146/1996.
- Portaria MAPA nº 359/1997.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

14. Requeijão Cremoso

REFERÊNCIAS:

- Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA).
- Portaria MAPA nº 146/1996.
- Portaria MAPA nº 359/1997.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

15. Carne congelada de bovino - Bife de coxão mole

REFERÊNCIAS:

- Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA).
- Portaria MAPA nº 1.304/2018.
- Instrução Normativa MAPA nº 22/2005.
- Instrução Normativa MAPA nº 36/2011: Regulamenta o teor de água em cortes de carne.
- RDC nº 429/2020: Verificação de ausência de ingredientes (sal/aditivos) que caracterizem ultraprocessoamento.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

16. Carne moída congelada de bovino - Patinho

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa MAPA nº 17/2022 (FUNDAMENTAL): Estabelece o RTIQ (requisitos técnicos de identidade e qualidade) da Carne Moída.
 - Proibição de CMS: Conforme item 4.2.2, é vedada a utilização de Carne Mecanicamente Separada.
 - Padrão Sensorial: Item 5.1 exige textura e cor características, proibindo texturas pastosas/patês.
- Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA): Art. 298 e seguintes.
- Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

17. Carne congelada de bovino - Patinho cortada em cubos ou iscas

REFERÊNCIAS:

- Portaria MAPA nº 1.304/2018.
- Instrução Normativa MAPA nº 22/2005: RTIQ de Carne Bovina (Cortes).
- Instrução Normativa MAPA nº 36/2011: Controle de teor de água em cortes de carne.
- Critério de Aceitabilidade: Ausência de glânglios, aponevroses, tecidos inferiores e excesso de gordura.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

18. Carne Suína em cubos congelados- pernil

REFERÊNCIA:

- Instrução Normativa MAPA nº 22/2005: Padronização do corte de Pernil Suíno.
- Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA): Inspeção e higiene.
- Instrução Normativa MAPA nº 36/2011.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível

- Validade conforme edital

19. Carne congelada de bovino - Músculo traseiro em cubos

REFERÊNCIAS:

- Portaria MAPA nº 1.304/2018.
- Instrução Normativa MAPA nº 22/2005: Padronização do corte (Músculo Traseiro).
- Instrução Normativa MAPA nº 36/2011.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

20. Filé de frango tipo Sassami (IQF)

REFERÊNCIA:

- Portaria MAPA nº 210/1998.
- Instrução Normativa MAPA nº 32/2010: RTIQ de Carne de Aves e cortes.
- Ofício Circular DIPOA/MAPA nº 01/2023: Controle estrito de injeção de água/salmoura em produtos de aves.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

21. Filé de Tilápia congelado (IQF)

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa MAPA nº 21/2017: RTIQ de Peixe Congelado.
- Instrução Normativa MAPA nº 30/2018.
- RDC ANVISA nº 623/2022.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem

- Data de validade visível
- Validade conforme edital

22. Suco de Uva Integral

REFERÊNCIAS:

- Lei nº 8.918/1994:..
- Decreto nº 6.871/2009:..
- Instrução Normativa MAPA nº 14/2018: Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Suco de Uva.
- Instrução Normativa MAPA nº 01/2000.
- Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

23. Suco de Maçã Integral

REFERÊNCIAS:

- Lei nº 8.918/1994
- Decreto nº 6.871/2009.
- Instrução Normativa MAPA nº 49/2018 :Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) do Suco de Maçã
- Instrução Normativa MAPA nº 01/2000.
- Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

SENSORIAL:

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

AValiação Externa

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

24. Atum Sólido em Óleo

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa MAPA nº 45/2011: Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixes em Conserva.
 - Conforme item 2.2.1, deve ser constituído por segmentos transversais do lombo, podendo conter um único pedaço adicional para completar o peso.
 - RDC ANVISA nº 487/2021 e Instrução Normativa nº 88/2021: Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos (Ex: Mercúrio, Chumbo e Cádmio).
- Resolução RDC nº 727/2022.
- RDC nº 429/2020.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor

- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 31/08/2026, às 17:20, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 31/08/2026, às 17:26, 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 **30723907** e o código CRC **70504353**.

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

26.0.147906-4

30723907v3