



EDITAL SEI Nº 8208508/2021 - SAP.UPR

Joinville, 02 de fevereiro de 2021.

CHAMADA PÚBLICA nº 030/2021

O Município de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguaguá, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº. 83.169.623/0001-10, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto na Lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009 e na Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459, de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho 2012, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016 e Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA para aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedoros Individuais) deverão apresentar os documentos para habilitação e Projeto de Venda no período de 09/02/2021 até às 09:00 horas do dia 03/03/2021, na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento – Avenida Hermann August Lepper nº 10, Saguaguá, Joinville/SC – CEP: 89.221 - 005 (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 8:00 às 14:00h).

Sendo que, no dia 03/03/2021 às 09:05 horas, será realizada sessão pública para abertura do **INVÓLUCRO** contendo a documentação para habilitação e o projeto de venda. A sessão ocorrerá na sala de licitação na Secretaria de Administração e Planejamento, localizada no Prédio Sede da Prefeitura.

**1. OBJETO**

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

1.1.1. O preço de aquisição dos gêneros alimentícios é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, especificados no **ANEXO II** deste Edital (Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, art. 31).

**2. FONTE DE RECURSO**

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

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

213/2021 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (100)

214/2021 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (143)

198/2021 - 0.6001.12.361.1.2.2172.0.339000 (136)

188/2021 - 0.6001.12.365.1.2.2170.0.339000 (136)

**3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

3.1. Os Fornecedoros da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedoros Individuais de acordo com o art. 34 da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

3.1.1. Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

3.1.2. Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

3.1.3. Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

3.2. Os Grupos Formais, Informais e os Fornecedoros Individuais, deverão apresentar um **ÚNICO ENVELOPE**, contendo os documentos abaixo relacionados e o projeto de venda, sob pena de inabilitação.

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

a) original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

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

d) publicação em órgão da imprensa oficial.

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

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

3.2.4. Para demonstrar a qualidade de representante do participante deverá ser apresentando os seguintes documentos:

a) Cópia autenticada de documento de identidade de fê pública;

b) Se representante (preposto/procurador): procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado na licitação em todas as suas fases, e todos os demais atos, em nome do proponente e cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente do proponente; ou

c) Se dirigente/proprietário: cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente do proponente.

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

ENVELOPE: CHAMADA PÚBLICA Nº 030/2021

MUNICÍPIO DE JOINVILLE

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

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

PROPONENTE: \_\_\_\_\_

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

**3.3.1. O Fornecedor Individual** (detentores de DAP Física, não organizado em grupo) deverá apresentar no Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**3.3.2.** Em observância ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os agricultores individuais, será inabilitado o proponente que já tiver atingido o valor máximo de venda de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/Ano/EEX. (Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, art. 39).

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

**3.4.1. O Grupo Informal** (detentores de DAP Física, organizados em grupo) deverá apresentar no envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**3.4.2.** Em observância ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais, será inabilitado o proponente que já tiver atingido o valor máximo de venda de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/Ano/EEX. (Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, art. 39).

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

**3.5.1. O Grupo Formal** (detentores de DAP Jurídica) deverá apresentar no envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**X** - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme **ANEXO V - Declaração de Limite Individual por DAP/ANO**;

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

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

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

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

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

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

**3.6.** O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

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

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

#### 4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

4.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

4.1.1. Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP;

4.1.2. Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

4.2. Entre os grupos de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

4.3. Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos 15 cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

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

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV – Caso não se obtenham as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos itens 4.2 e 4.3 do edital.

#### 5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

5.2. O Proponente considerado habilitado para o certame deverá apresentar 04 (quatro) amostras de cada item, junto com os documentos solicitados para avaliação das amostras, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação, situado à Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, CEP 89.202-320 - Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, entre 8 horas as 12 horas.

##### a.1. Das 4 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 da Chamada Pública ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas;

a.3. As amostras deverão ser encaminhadas em até 5 (cinco) dias úteis após a data fornecida pelo Presidente da Comissão, após a fase de habilitação. O(s) proponente(s) será(ão) desclassificado(s) caso apresente(m) amostras fora das especificações técnicas previstas neste Termo de Referência ou não apresente amostras no local e horários estabelecidos pelo Presidente da Comissão de Licitação, estando sujeito às penalidades previstas;

a.4. Para os itens 7 ( Bolo Cuca de Banana); 15 (Leite Integral Pasteurizado), 18 (Pão Caseiro Fatiado de Inhame e Linhaça); 19 (Mini Pão Massinha Doce com Fibras); 20 (Pão Caseiro Fatiado Integral e Orégano); 21 (Pão Fatiado de Biomassa de Banana Verde), fica dispensada a apresentação de 2 amostras no que diz respeito ao disposto no subitem "a.1", "2", por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade dos produtos.

##### b. AS AMOSTRAS DEVERÃO ESTAR ACOMPANHADAS DE:

b.1. Relação de Amostras apresentadas pela Cooperativa/Associação/Agricultor, em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação/Agricultor proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação/Agricultor, conforme anexo XI - Modelo de Entrega de Amostras SEI 7060191;

b.2. Cópia do alvará sanitário do produtor:

b.2.1. Para os produtos de origem animal [itens 14 ( Leite Integral Longa Vida ); 15 (Leite Integral Pasteurizado) e 17 (Mel de Abelha)] deverá ser apresentado a cópia do Serviço de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI, sendo isenta a apresentação do Alvará Sanitário do produtor.

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

b.3.1. Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento ou cópia do documento de inspeção sanitária SIF, SIE, SIM ou SISBI (no caso de produto derivados de origem animal);

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

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

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

d. As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será

aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega. Cada produto deverá estar identificado com o nome da Cooperativa/ Associação/Agricultor, o número da chamada pública e nome do item cotado;

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. 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;

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 7060227 - Anexo VIII.

### 5.3. Critérios de Análise (quando for o caso):

a. A análise de amostras serão realizadas observando todas as especificações técnicas que constam no item 2 do Termo de Referência, as "Referências Técnicas para Análise de Amostras" - documento SEI 7060227 - Anexo VIII, "Rotulagem" - documento SEI 7060216 - Anexo IX e as exigências previstas no item 6;

b. Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: "Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios" - documento SEI 7060210 - Anexo X.

## 6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

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

6.2. Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação, das 07 (sete) às 10 (dez) horas, conforme item 8.3, do Termo de Referência, Anexo I, do edital.

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

6.3.1. A síntese do pedido é o documento que conterá os itens, quantitativos totais, datas e prazos de entrega de forma sintética.

## 7. CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

Valor máximo a ser contratado = n° de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

7.4. Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

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

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

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

7.4.5. Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra desclassificada ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedida à sua habilitação, ou, verificados os demais sucessivamente, até a apuração de um proponente que atenda ao edital e que será declarado o vencedor do certame;

7.4.6. Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste edital.

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

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

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

## 8. DA ASSINATURA ELETRÔNICA

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

8.1.1. O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar a solicitação de usuário externo certificado para assinatura eletrônica de acordo com o que estabelece o "Manual do Usuário Externo" disponível nos seguintes links: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autoservico> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autoservico>

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

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

8.3. A criação e a redefinição da assinatura eletrônica dependem da solicitação de assinatura eletrônica com o envio do Termo de Responsabilidade devidamente assinado e com o envio de documento com foto e assinatura do requerente.

8.3.1. Serão aceitos como documentos de identidade para fins de assinatura eletrônica externa: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de

exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira de identidade do trabalhador e carteira nacional de habilitação (somente modelo com foto).

**8.3.2.** Não serão aceitos como documentos de identidade: certidões de nascimento, CPF, títulos eleitorais, carteiras de motorista (modelo sem foto), carteiras de estudante, carteiras funcionais sem valor de identidade ou documentos ilegíveis, não identificáveis e/ou danificados.

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

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

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

**8.6.** O usuário é o responsável pela exatidão das informações prestadas, quando de seu credenciamento, assim como pela guarda, sigilo e utilização da assinatura eletrônica, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e do Decreto nº 21.863, de 30 de janeiro de 2014.

## 9. PAGAMENTO

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

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

**9.3.** O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

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

## 10. SANÇÕES

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

**I – advertência;**

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

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 50.000,00;**

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

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

b) **0,2% (zero vírgula dois por cento)** do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do cronograma de entrega, até o limite de 15 % (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 50.000,00;**

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

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

d) De até **10% (dez por cento)** em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

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

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

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

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

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

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

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

## 11. INSTRUÇÕES E NORMAS PARA RECURSOS

**11.1.** Os recursos deverão:

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

**11.1.2.** Ser encaminhados ao Secretário de Administração e Planejamento;

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

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

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

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

## 12. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

12.5. Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis e, qualquer proponente, no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública, impugnar a Chamada Pública, conforme previsto no art. 41 da Lei 8.666/93, e observados as formalidades constantes nos itens 11.1.2 à 11.3.

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

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

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

12.8. A presente Chamada Pública e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração licitante, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

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

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

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

Fazem parte integrante do presente edital, os documentos provenientes do Processo SEI nº 20.0.129560-4:

ANEXO I - Termo de Referência - Documento SEI nº 7731128;

ANEXO II - Orçamento Sintético - Documento SEI nº 7732775;

ANEXO III - Modelo Projeto de Venda;

ANEXO IV - Endereço das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino - Documento SEI nº 7060232;

ANEXO V - Declaração de Limite Individual por DAP/ANO - Documento SEI nº 7060198;

ANEXO VI - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios - Grupo Formal - Documento SEI nº 7060205;

ANEXO VII - Declaração de Produção dos Gêneros Alimentícios - Agricultor Individual e Grupo Informal - Documento SEI nº 7060205;

ANEXO VIII - Referências Técnicas para Análise das Amostras - Documento SEI nº 7060227;

ANEXO IX - Rotulagem - Documento SEI nº 7060216;

ANEXO X - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios - Documento SEI nº 7060210;

ANEXO XI - Modelo de Entrega de Amostras - Documento SEI nº 7060191;

ANEXO XII - Minuta do Contrato.

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 7731128/2020 - SED.UAD.ASU

#### 1-Objeto para a contratação:

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

#### 2-Especificações técnicas:

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO
1	4.500	KG	Arroz Polido	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.  Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.  Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.  Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.  Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.
2	1.500	KG	Arroz Polido Orgânico	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).  Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.  Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.  Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.  Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.
3	52.000	KG	Arroz Integral	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.  Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.  Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.  Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

				Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.
4	17.000	KG	Aroz Integral Orgânico	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos ínteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheio forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>
5	1.000	KG	Biomassa de Banana Verde	<p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>Massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não deverá apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagens plásticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 250 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 15 dias.</p>
6	800	KG	Doce De Fruta Sabor Banana	<p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glicose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>
7	800	KG	Doce de Fruta Sabor Goiaba	<p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de Goiaba, açúcar ou melado e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p>
8	800	KG	Doce de Fruta Sabor Laranja	<p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de laranja, açúcar ou melado e/ou glicose e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p>
9	800	KG	Doce de Fruta Sabor Abóbora com Coco	<p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de abóbora, açúcar, glicose, coco, pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten ou corantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p>
10	9.000	KG	Feijão Carioca	<p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>
11	28.000	KG	Feijão Preto	<p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>
				<p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p> <p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p>

12	120.000	Litro	Leite Integral Longa Vida	<p>Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem onfícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>
13	50.000	Litro	Leite Pasteurizado Integral	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, pasteurizado. O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Embalagem: acondicionados em pacote de polietileno, resistente e bem vedado, contendo 1 Litro.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>
14	800	KG	Melado	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>
15	2.400	KG	Mel De Abelha	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>
16	4.000	KG	Pão Fatiado De Inhamo E Linhaça	<p>Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>
17	4.000	KG	Mini pão massinha com fibras doce	<p>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.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 a 35 gramas cada. Deverá estar bem vedado (selado/lacrado) e assegurar a integridade do produto.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>
18	4.000	KG	Pão Fatiado Integral E Orégano	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>
				<p>Pão feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral, biomassa de banana verde, fermento biológico, óleo ou gordura e sal. Do total das farinhas utilizadas, no mínimo 12% devem ser de biomassa. Poderá conter adição de chia, quinoa, linhaça, gergelim, aveia, centeio, tubérculos e/ou vegetais. Deverá apresentar massa leve, porosa, homogênea e íntegra, com tamanho uniforme e coloração branca ou ligeiramente amarelada.</p>



19	3.000	KG	Pão fatiado de Biomassa de Banana Verde	<p>Não poderá conter corantes artificiais. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>
20	2.400	Litro	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL	<p>Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>
21	20.000	Litro	Suco de Laranja Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500ml do suco de laranja.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>
22	7.200	Litro	Suco de Maçã Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>
23	13.000	Litro	Suco de Uva Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de uva.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>

**2.1 - Rotulagem:** todos os itens devem atender as normas de rotulagem, conforme anexo SEI 7060216 - Anexo IX;

2.2 - Os itens 20 (Suco de Maracujá Integral), 21 (Suco de Laranja Orgânico), 22 (Suco de Maçã Orgânico) e 23 (Suco de Uva Orgânico) não devem necessitar de refrigeração para estocagem.

### 3-Condições de garantia:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Descrição do item;

b) Quantidade substituída;

c) Data da realização da substituição;

d) Protocolo contendo o nome do responsável pelo recebimento;

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1- **Locais de entrega:** em anexo IV, documento **SEI 7060232**;

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

5.2 - **Horários de entrega:**

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

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

5.2.3 - Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 07 horas às 12 horas;

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

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

a) O Proponente considerado habilitado para o certame deverá apresentar **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria da Educação, situado à **Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, CEP 89.202-320 - Joinville/SC**, telefone (47) 3433-4608, entre 8 horas as 12 horas;

a.1) Das 4 amostras solicitadas:

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

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

a.2) A(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 da **Chamada Pública** ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas;

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

a.4) Para os itens **7 (Bolo Cuca de Banana); 15 (Leite Integral Pasteurizado); 18 (Pão Caseiro Fatiado de Inhamé e Linhaça); 19 (Mini Pão Massinha Doce com Fibras); 20 (Pão Caseiro Fatiado Integral e Orégano); 21 (Pão Fatiado de Biomassa de Banana Verde)**, fica dispensada a apresentação de 2 amostras no que diz respeito ao disposto no subitem "a.1", "2", por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade dos produtos.

b) As amostras deverão estar acompanhadas de:

b.1) **Relação de Amostras apresentadas pela Cooperativa/Associação/Agricultor, em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação/Agricultor proponente**, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação/Agricultor, conforme **anexo XI - Modelo de Entrega de Amostras SEI 7060191** ;

b.2) Cópia do alvará sanitário do produtor:

b.2.1) Para os produtos de origem animal [itens **14 (Leite Integral Longa Vida); 15 (Leite Integral Pasteurizado) e 17 (Mel de Abelha)**] deverá ser apresentado a cópia do Serviço de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI, sendo isenta a apresentação do Alvará Sanitário do produtor;

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

b.3.1) Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento ou cópia do documento de inspeção sanitária SIF, SIE, SIM ou SISBI (no caso de produto derivados de origem animal)

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

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

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

d) Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, e cada amostra deverá apresentar etiqueta de identificação **com o nome da Cooperativa/Associação/Agricultor, o número da chamada pública e nome do item cotado**. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

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

f) Para produtos de **origem animal**, deverão 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 7060227 - Anexo VIII**.

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

a) A análise de amostras serão realizadas observando todas as especificações técnicas que constam no **item 2** deste **Termo de Referência**, as "Referências Técnicas para Análise de Amostras" - documento **SEI 7060227**, "Rotulagem" - documento **SEI 7060216 - Anexo IX** e as exigências previstas no **item 6**;

b) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: "Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios" - documento **SEI 7060210 - Anexo X**.

#### **6.2-Função Técnica:**

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

#### **7-Gestor do contrato:**

Secretaria de Educação.

#### **8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:**

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

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

8.3 - O(s) transportes contendo a(s) entrega(s) da(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comparecer ao Centro

de Distribuição da Secretaria de Educação das **07 (sete) às 10 (dez) horas**, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente **Termo de Referência**;

8.3.1 - Para os itens: **5 (Biomassa de Banana Verde); 15 (Leite Pasteurizado Integral)**, será verificada a aprovação emitida pela Vigilância Sanitária de Joinville;

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

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

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

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

#### 9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

9.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento deste **Termo de Referência**;

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

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

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

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

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

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

#### 10-Condições Gerais (se houver):

10.1 - O procedimento de vistoria disposto no **item 8.3** ocorrerá no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação, **Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, CEP 89.202-320 - Joinville/SC**, entre às 7 horas às 10 horas, de segunda a sexta, exceto feriados e pontos facultativos;

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

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

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

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

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

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

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

10.5.1 - Os critérios para análises laboratoriais estão contidos documento **SEI 7060227 - Anexo VIII**;

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

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

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

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

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

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

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

10.8 - Para a substituição por produto similar, em consonância ao disposto no **art. 33 da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 (FNDE)** será necessária a apresentação ao Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação:

a) Justificativa em papel timbrado da Cooperativa/Associação e/ou Produtor Rural responsável pela fabricação do(s) produto(s);

b) 2 (duas) amostras do produto similar;

c) Ficha Técnica do produto;

d) Alvará Sanitário do Fabricante;

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

a) O item similar não atender requisitos do presente **Termo de Referência**;

b) A justificativa não for considerada plausível.

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

#### ANEXO II

#### ORÇAMENTOS PLANILHADOS SEI Nº 7732775/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 27 de novembro de 2020.

#### ORÇAMENTO SINTÉTICO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
				Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.		

1	4.500	KG	Arroz Polido	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.	5,52	24.840,00
2	1.500	KG	Arroz Polido Orgânico	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.	6,72	10.080,00
3	52.000	KG	Arroz Integral	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.	6,07	315.640,00
4	17.000	KG	Arroz Integral Orgânico	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.	9,20	156.400,00
5	1.000	KG	Biomassa de Banana Verde	Massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não deverá apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido. Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 250 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: máximo de 15 dias. Entrega: semanal, conforme cronograma de entrega.	52,87	52.870,00
6	800	KG	Doce De Fruta Sabor Banana	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.	19,31	15.448,00
7	800	KG	Doce de Fruta Sabor Goiaba	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de Goiaba, açúcar ou melado e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal, conforme cronograma de entrega.	19,31	15.448,00
8	800	KG	Doce de Fruta Sabor Laranja	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de laranja, açúcar ou melado e/ou glucose e pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten, corantes e conservantes artificiais. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: mensal, conforme cronograma de entrega.	20,00	16.000,00

9	800	KG	Doce de Fruta Sabor Abóbora com Coco	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de abóbora, açúcar, glucose, coco, pectina. Não poderá conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter glúten ou corantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	20,00	16.000,00
10	9.000	KG	Feijão Carioca	<p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	7,06	63.540,00
11	28.000	KG	Feijão Preto	<p>Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	6,46	180.880,00
12	120.000	Litro	Leite Integral Longa Vida	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	3,62	434.400,00
13	50.000	Litro	Leite Pasteurizado Integral	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, pasteurizado. O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Embalagem: acondicionados em pacote de polietileno, resistente e bem vedado, contendo 1 Litro.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 5 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: semanal, conforme cronograma de entrega.</p>	3,47	173.500,00
14	800	KG	Melado	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	15,00	12.000,00
15	2.400	KG	Mel De Abelha	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	30,96	74.304,00
				Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça		

16	4.000	KG	Pão Caseiro Fatiado De Inhamé E Linhaça	<p>(sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>	23,90	95.600,00
17	4.000	KG	Mini pão massinha doce com fibras	<p>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.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 a 35 gramas cada. Deverá estar bem vedado (selado/lacrado) e assegurar a integridade do produto.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>	21,45	85.800,00
18	4.000	KG	Pão Caseiro Fatiado Integral E Orégano	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal, conforme cronograma de entrega.</p>	17,15	68.600,00
19	3.000	KG	Pão fatiado de Biomassa de Banana Verde	<p>Pão feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou farinha de trigo integral, biomassa de banana verde, fermento biológico, óleo ou gordura e sal. Do total das farinhas utilizadas, no mínimo 12% devem ser de biomassa. Poderá conter adição de chia, quinoa, linhaça, gergelim, aveia, centeio, tubérculos e/ou vegetais. Deverá apresentar massa leve, porosa, homogênea e íntegra, com tamanho uniforme e coloração branca ou ligeiramente amarelada. Não poderá conter corantes artificiais. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagens plasticas de polipropileno transparente resistente, contendo até 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: semanal, conforme cronograma de entrega.</p>	23,58	70.740,00
20	2.400	Litro	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL	<p>Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	18,40	44.160,00
21	20.000	Litro	Suco de Laranja Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500ml do suco de laranja.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	17,87	357.400,00
22	7.200	Litro	Suco de Maçã Orgânico	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.</p>	22,51	162.072,00

23	13.000	Litro	Suco de Uva Orgânico	Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água). Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de uva. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal, conforme cronograma de entrega.	15,56	202.280,00
					TOTAL GERAL	2.648.002,00

ANEXO III - MODELO PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco		10. Agência Corrente	
11. Conta Nº da Conta					
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço			19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville			2. CNPJ 83.169.623/0001-10		3. Município/UF Joinville/SC
4. Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090				5. DDD/Fone (47) 3431-3006	
6. Nome do representante e e-mail: XXXXX (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos (Saifa)
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento e com a descrição dos itens conforme anexo I do edital.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

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

						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
					Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos (Safa)	
				Total do projeto:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento e com a descrição dos itens conforme anexo I do edital.						
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal				Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:	Agricultores (as) Fomecedores (as) do Grupo Informal				Assinatura	

### MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente				2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física			7. DDD/Fone		8.E-mail (quando houver)	
9. Banco			10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos (Safa)
				Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome da Entidade: <b>Prefeitura Municipal de Joinville</b>				CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>		Município/UF <b>Joinville/SC</b>
Endereço: <b>Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090</b>				DDD/Fone <b>(47) 3431-3006</b>		CPF
Nome do representante e e-mail: XXXXX (Secretário da Educação) – <a href="mailto:educacao@joinville.sc.gov.br">educacao@joinville.sc.gov.br</a>						CPF
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento e com a descrição dos itens conforme anexo I do edital.						
Local e Data:			Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	

### ANEXO IV

SEI Nº 7060232/2020 - SED.UAD.ASU

### ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

Nº	ESCOLAS - ENSINO FUNDAMENTAL	LOGRADOURO	BAIRRO
1	ABDON BATISTA (Dr.)	R.: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (ProF)	R.: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH	R.: Amo Krelling, s/nº	Pirabeiraba
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D'Oeste, 5.319	Rio Bonito
5	ALFONSO FIEDLER	Estr. Alvinio Souza do Nascimento, s/n	
6	ALIRE CARNEIRO (Cel)	Estrada Timbé, 1.335	Pirabeiraba
7	ALUIZIUZ SEHNEN (ProF)	R.: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
8	AMADOR AGUIAR	R.: Álvaro Maia, 1.021	Ulysses Guimaraes
9	ANABURGO	Estrada Anaburgo, 1.747	Vila Nova
10	ANITA GARIBALDI	R.: Independência, 965	Anita Garibaldi
11	ANNA MARIA HARGER (ProF)	R.: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
12	ARINOR VOGELSANGER (Vereador)	R.: Rolando Gurske, s/nº	Vila Nova
13	ARTHUR DA COSTA E SILVA (Pres.)	R.: XV de outubro, 4.648	Rio Bonito
14	AVELINO MARCANTE	R.: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
15	BALTAZAR BUSCHLE (Pref.)	R.: Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
16	BERNARDO TANK (ProF)	R.: XV de Novembro, 8.574	Vila Nova
17	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (Senador)	R.: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
18	CARLOS HEINS FUNKE (Agricola)	Rodovia SC 418 - KM 0,5	Pirabeiraba
19	CASTELLO BRANCO (Presidente)	R.: São Miguel, 363	Boa Vista
20	CURT ALVINO MONICH (Vereador)	R.: Harold Maul, 250	Aventureiro
21	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (ProF)	R.: Miosotes, 72	Fátima
22	ELADIR SKIBINSKI (ProF)	R.: José Gonçalves, 803-Parque Jlle	Aventureiro
23	ELIZABETH VON DREIFUSS (ProF)	R.: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
24	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT	R.: Emilio Hardt, 720 - Canela	Pirabeiraba
25	EMÍLIO STOCK JR. (Pref.)	Estrada do Salto II, 3.664	Vila Nova
26	EUGÊNIO KLUG	Estrada Mildau, 835	Pirabeiraba
27	EVALDO KOHLER	Estrada Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
28	FRANCISCO JOSÉ R. DE OLIVEIRA (CAIC)	R.: Agostinho dos Santos, 568	Comasa
29	FRANCISCO RIEPER (ProF)	Estrada do Pico, 48 - SC 418 Km14	Pirabeiraba
30	FRITZ BENKENDORF	Estrada Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba
31	GERALDO WEITZEL (Pref.)	R.: Passo Fundo, 315	Fátima
32	GERMANO LENSCHOW	Estrada D' Francisca - Km 21	Pirabeiraba
33	HANS DIETER SCHMIDT (Dr.)	R.: Carina, 95	Jardim Paraíso
34	HANS MÜLLER (Pastor)	R.: Pastor Hans Müller, 102	Glória
35	HERIBERTO HÜLSE (Gov.)	R.: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
36	HERMANN MÜLLER	Estrada Palmeira, 4.239	Rio Bonito
37	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) Ext. Hermann Muller	Estr. Palmeiras, 1.700	Rio Bonito
38	HILDA ANNA KRISCH (Enfermeira)	R.: Selma Dering Bruhns, s/nº	Jardim Iriú
39	HONÓRIO SALDO (ProF)	Estrada Quirin, 3.467 (APA Quirin)	Pirabeiraba
40	HUBERT HÜBENER (Vereador)	Estrada Aho Quirin, 6.771 (APA Quirin)	Pirabeiraba



41	ISABEL SILVEIRA MACHADO (ProF)	R.:Dorothóvio do Nascimento, 4.723	Cubatão
42	JAIME DE BARRÓS CÂMARA (Dom)	R.:João Ebert, 836	Comasa
43	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA Jr. (Prof.)	R.: João Costa Junior, 1.410	João Costa
44	JOÃO COSTA	R.: Monsenhor Gercino, 3.900	João Costa
45	JOÃO DE OLIVEIRA	R.: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
46	JOÃO MEERHOLZ (ProF)	Estrada do Sul - KM 18	Vila Nova
47	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (Prof.)	R.:Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
48	JOSÉ ANTONIO NAVARRO LINS (Dr.)	R.: Imbuia, 55	Comasa
49	JOSÉ DO PATROCÍNIO	Estrada Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
50	JOSÉ MOTTA PIRES (ProF)	R.: Parati, 590	Nova Brasília
51	JÚLIO MACHADO DA LUZ (ProF)	R.: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
52	KARIN BERKEMEYER (ProF)	R.: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
53	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (ProF)	R.:Waldomiro José Borges, 3.997	Itinga
54	LAURA ANDRADE (ProF)	R.: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriú
55	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (Dep.)	R.: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwaldt
56	LUIZ GOMES (Prof.)	R.: Domingos Abílio Miranda, s/n°	Adhemar Garcia
57	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI (ProF)	Estrada da Ilha, 2.066	Jardim Sofia
58	MARIA REGINA LEAL (ProF)	R.: Amaldo Davet, 519	Espinheiros
59	MARIANO COSTA - CAIC (ProF)	Av.: Alvino Hansen, 1.210	Adhemar Garcia
60	MAX COLIN (Prof.)	R.: Pasteur, 1.079	Iriú
61	NELSON DE MIRANDA COUTINHO	R.: Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
62	NILSON WILSON BENDER (Prof.)	R.: Tulipas,89 - Prolongamento	Paranaguamirim
63	NOVE DE MARÇO	R.:Srª Catarina, 6.960 - Km 7	Itinga
64	ORESTES GUIMARÃES (ProF)	R.: Boehmerwald, 1.830	Boehmerwaldt
65	OSWALDO CABRAL (ProF)	R.: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
66	OTTO RISTOW FILHO	Estrada Pirabeiraba, 810	Rio Bonito
67	PAUL HARRIS	R.: Catanduva, 50	São Marcos
68	PAULINE PARUCKER	R.: Atílio Vinotti, 411	Boehmerwaldt
69	PLÁCIDO XAVIER EM (U)	R.: Roberto Lehm	Santa Catarina
70	PEDRO IVO CAMPOS (Gov.)	R.: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
71	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (ProF)	Av.: Beira Mar, 236 - Morro do Amaral	Paranaguamirim
72	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (ProF)	Av.: Júpiter, 839	Jardim Paraíso
73	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (Dr.)	R.: Alexandre Silva, 42	Morro do Meio
74	SADALLA AMIN GHANEM (Dr.)	Av.:Evangelista Justino Espindola, 125	Parque Guarani
75	SAUL SANT'ANNA DE OLIV. DIAS (ProF)	R.: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SEBASTIÃO SCARZELLO (Mons)	R. Florianópolis, 1370	Itaum
77	SENHORINHA SOARES (ProF)	Estrada do Sul, 6.778	Vila Nova
78	SETE DE SETEMBRO	Estrada Bonita, 3.173	Rio Bonito
79	SYLVIO SNIETKIVSKI (ProF)	Av.: Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
80	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (ProF)	Estrada Timbé, s/n°	Jardim Paraíso
81	VALENTE SIMIONI (Padre)	R.: Coronel Camacho, 130	Iriú
82	VALENTIM JOÃO DA ROCHA	R.: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
83	VALESCA MAY ENGELMANN (ProF)	Estrada dos Morros, s/n°	Vila Nova
84	VIRGÍNIA SOARES (ProF)	R.: Princesa Mafalda, 468	Floresta
85	WITTICH FREITAG (Prof.)	Av.: Miguel Alves Castanha, s/n°	Aventureiro
86	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (ProF)	R.: das Cabeleiras, 101	Costa e Silva
Nº	<b>CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL-CEI's</b>	<b>LOGRADOURO</b>	<b>BAIRRO</b>
1	ABDON DA SILVEIRA	R.: Das Azaléias, s/n°	Paranaguamirim
2	ADHEMAR GARCIA	R.: Alvino Hansen, 1.226	Adhemar Garcia
3	ADOLFO ARTMANN	R.: Caçapava, 95	Bom Retiro
4	ALEGRIA DE VIVER	R.: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
5	ALZELIR TEREZINHA G. PACHECO	R.:Inambú c/ Rua Jaó, 650	Costa e Silva
6	AMANDOS FINDER	R.: Augusto Schramm, 52	Jardim Iriú
7	ARTE E VIDA	R.: Willy Schossland, 1.242 (esquina)	Aventureiro
8	AVENTURAS DE CRIANÇA	R.: Pica Pau, 993	Aventureiro
9	BEIJA-FLOR	R.: dos Bancários, 305	Petrópolis
10	BEM-ME-QUER	R.:Crater c/ Av.Júpiter, 42	Jardim Paraíso
11	BOTÃOZINHO DE ROSA	R.: Guanabara, 1.062	Guanabara
12	BRANCA DE NEVE	R.: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
13	CACHINHOS DE OURO	R.: Pastor Gerg Bürger, 141	Pirabeiraba
14	CACHINHOS DE OURO (EXTENSÃO)	R.: Andreilino Nunes da Silva, 20	Pirabeiraba
15	CASTELO BRANCO	R.: Alvino Boldt, 245 - COHAB	Aventureiro
16	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA	R.: Santa Catarina, 4.027 - KM 4	Profipo
17	CIRANDA CIRANDINHA	R.: Canoas, 452 c/ João Paulo 1	Jardim Iriú
18	DOCE INFANCIA	R.: Bom Retiro, 97	Nova Brasília
19	ELIANE KRÜGER	R.:Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira, 749	Boehmerwaldt
20	ESPAÇO DA CRIANÇA	R.:Adolpho W. Jr. c/ Álvaro Maia, 327	Adhemar Garcia
21	ESPAÇO ENCANTADO	Av.: Procópio Gomes, 749	Bucarein
22	ESPERANÇA	R.: Vicente Celestino, 240	Comasa
23	ESPINHEIROS	R.: Agostinho dos Santos, 568 - CAIC Esp.	Comasa
24	ESTRELINHA BRILHANTE	R.:Santa Isabel, 152	João Costa
25	FÁTIMA	R.: Damásio Mathias de Oliveira, 240	Jarivatuba
26	GIRASSOL	R.: Vice-Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
27	HERONDINA DA SILVA VIEIRA	R.: Pedro Castro Breis, 352	Floresta
28	IRACI SCHMIDLIN	R.: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
29	ITAUM	R.: Botafogo, 148	Itaum
30	IVAN RODRIGUES	R.: Xaxim, 32	Iriú
31	JARDIM SOFIA	R.: Cuba, 85	Jardim Sofia
32	JORGE LUIZ VANDERWEGEN	R.: Abelino Abdon Ferreira, 136	Itaum
33	JOSÉ FRANCISCO VIEIRA	Rua Mafalda Laurindo, s/n	Aventureiro
34	JUAREZ MACHADO	R.: Armazém, 265	Petrópolis
35	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA (AMORABI)	R.: dos Desportistas, s/n°	Itinga
36	JUSTINA ROSA FACHINI	R.: Estrada da Lagoinha, s/n°	Morro do Meio
37	LÍRIO DO CAMPO	R.: Fátima, 2.606	Fátima
38	LUIZA MARIA DA VEIGA	R.: Vidal Ramos, 41	Guanabara
39	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉRIO	R.: Cidade de Barretos, s/n°	Ulysses Guimarães
40	MARILENE DOS PASSOS SANTOS	R.: das Tulipas, 111 - Prolongamento	Paranaguamirim
41	MÁRIO AVANCINI	R.: Tuiuti, 1.010	Iriú
42	MEU PEQUENO MUNDO	R.:Alvino Hansen, 716	Adhemar Garcia
43	MIRACI DERETI	R.: Bento José Flores, 25	Espinheiros
44	MIOSÓTIS	R.: Miosótis c/ Rua Assunção, 1.189	Fátima
45	MONTEIRO LOBATO	R.: Rodrigo Luiz Gonçalves, s/n°	Paranaguamirim
46	MORRO DO MEIO	R.: do Campo, 817	Morro do Meio
47	MUNDO AZUL	R.: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
48	NAMIR ALFREDO ZATTAR	R.: São Januário, 1.499	Aventureiro
49	ODORICO FORTUNATO	R.: Conslâncio Visentainer, 1.093	Aventureiro
50	PÃO DE MEL	R.: Alfredo Wersdoefer, 357	Paranaguamirim
51	PARAÍSO DA CRIANÇA	R.: Júpiter, 903	Jardim Paraíso
52	PARQUE GUARANI	Av.: Evangelista Justino Espindola, 25	Parque Guarani
53	PEDACINHO DO CEU	R.: São Miguel, 769	Boa Vista
54	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS	R.: Guanabara, 2.575	Fátima
55	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Dep.)	R.: São Clemente, 154	Itinga
56	PEQUENA SEREIA	R.: Kurt Alvino Monich, 172	Costa e Silva
57	PEQUENO PRINCEPE	R.: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
58	PETER PAN	R.: Pastor Hans Müller, 138	Glória
59	PONTE SERRADA	R.: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
60	RAIO DE SOL	R.: João Miers c/ Rua Srª Edvirges, 32	Vila Nova
61	SALETE KONECKI (Prof)	R.: Laércio Benicea, s/n	Vila Nova
62	SEMENTINHA	R.: Ricardo Karmann, 175	Iriú
63	SIGELFRID POFFO	R.: Alwin Passold, 07	Vila Nova
64	SILVIA REGINA CAVALHEIRO	R.:João Medeiros, s/n°	Parque Guarani
65	SOL NASCENTE	R.: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
66	SONHO DE CRIANÇA	R.: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
67	TERESA CAMPRECHER MOREIRA (Prof)	R.: Papa João Paulo I, s/n°	Jardim Iriú
68	ZÉ CARIOCA	R.: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
69	ZILDA ARNS NEUMANN	R.: Laranjal, s/n°	Parque Guarani
Nº	<b>ENTIDADES FILANTRÓPICAS</b>	<b>LOGRADOURO</b>	<b>BAIRRO</b>
1	CEI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
2	CEI JARDIM BAKHITA	Rua Helmut 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 INTEGDO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
11	ASSOCIAÇÃO AMIGOS AUTISTAS (AMA)	Rua José Gerard Rollin Filho, 185	Bom Retiro
12	CENTRO DE EDUCACAO ACOLHER JARDIM PAR	Rua Pisces Austrinus, 535	Jardim Paraíso
13	INST EDUC ESP PROP <sup>ª</sup> LIA R S J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliani, 111	Boa Vista

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

#### ANEXO V

SEI Nº 7060198/2020 - SED.UAD.ASU

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DECLARAÇÃO DE APTIDÃO AO PRONAF - DAP/ANO

##### DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

Com referência à Chamada Pública N°. \_\_\_\_\_

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

(LOCAL E DATA)

\_\_\_\_\_  
Nome/Assinatura (Presidente)

Associação/Cooperativa XXXXX

#### ANEXO VI

SEI Nº 7060205/2020 - SED.UAD.ASU

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR - PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_)

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

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

#### ANEXO VII

SEI Nº 7060205/2020 - SED.UAD.ASU

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_)

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

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

ANEXO VIII

ANEXO SEI Nº 7060227/2020 - SED.UAD.ASU

REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Todos os itens devem atender os requisitos das seguintes legislações dispostas abaixo e nas específicas de cada alimento, descritas no quadro que seguem abaixo:

- Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de Maio de 2020.
- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.
- Decreto nº 9069, de 31 de Maio de 2017
- RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA/MS
- RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS
- RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS

**1. ARROZ POLIDO**

**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

**SENSORIAL:**

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**2. ARROZ POLIDO ORGÂNICO**

**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA
- Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008

**SENSORIAL:**

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

**3. ARROZ INTEGRAL**

**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

**SENSORIAL:**

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Facilidade de preparo

#### 4. ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO

##### REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA
- Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008

##### SENSORIAL:

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

##### AValiação EXTERNA:

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

##### TÉCNICO CULINÁRIO:

- Facilidade de preparo

#### 5. BIOMASSA DE BANANA VERDE

##### REFERENCIA:

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

##### SENSORIAL:

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Bacillus Cereus  
Salmonellas sp

##### AValiação EXTERNA:

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

##### TÉCNICO CULINÁRIO:

- Facilidade de preparo

#### 6. BISCOITO AMANTEIGADO

##### REFERÊNCIAS:

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

##### SENSORIAL:

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

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

##### AValiação EXTERNA:

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

#### 7. BOLO DE CUCA DE BANANA

##### REFERÊNCIAS:

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

##### SENSORIAL:

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C,  
Bolores e Leveduras

Salmonella sp

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**8.DOCE DE FRUTA SABOR BANANA**

**REFERENCIA:**

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

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Bacillus Cereus  
Salmonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**9.DOCE DE FRUTA SABOR GOIABA**

**REFERENCIA:**

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

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Bacillus Cereus  
Salmonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**10.DOCE DE FRUTA SABOR LARANJA**

**REFERENCIA:**

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

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Bacillus Cereus  
Salmonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**11.DOCE DE FRUTA SABOR ABÓBORA COM COCO**

**REFERENCIA:**

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

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Bacillus Cereus  
Salmonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**12.FEIJÃO CARIOCA****REFERÊNCIAS:**

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

**SENSORIAL:**

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**13.FEIJÃO PRETO****REFERÊNCIAS:**

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

**SENSORIAL:**

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

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

- Portaria N° 146, de 07 de março de 1996 MA
- Portaria N° 370, de 04 de setembro de 1997 MA
- Portaria N° 9013, de 29 de março de 2017

**SENSORIAL:**

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes 35 °C a 45°C  
Staphylococcus Aureus  
Clostridium sulfito

**MICOTOXINAS:** Aflatoxina M1

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**15.LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL****REFERÊNCIA:**

- Portaria N° 146, de 07 de março de 1996 MA
- Instrução Normativa IN Nº76, de Novembro de 2018, MAPA.
- Instrução Normativa IN Nº001/2014 - CIDASC
- Portaria N° 9013, de 29 de março de 2017

**SENSORIAL:**

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

**FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

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

**MICOTOXINAS:** Aflatoxina M1

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**16.MELADO**

**REFERÊNCIA:**

- Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C,  
Salmonella sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**17.MEL DE ABELHA**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N°11, de 20 de Outubro de 2000 - MA
- Instrução Normativa N° 003/2015 CIDASC
- Instrução Normativa N° 22, de 24 de Novembro de 2015 CIDASC
- Portaria N° 6, de 25 de Julho de 1985

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C,  
Salmonella sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**18.PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA**

**REFERÊNCIAS:**

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

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Rendimento

**19.MINI PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS**

**REFERÊNCIAS:**

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

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura

- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

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

#### AVALIAÇÃO EXTERNA

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

#### TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

### 20. PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO

#### REFERÊNCIAS:

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

#### SENSORIAL:

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

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

#### AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

#### TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

### 21. PÃO FATIADO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE

#### REFERÊNCIAS:

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

#### SENSORIAL:

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

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

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

#### AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

#### TÉCNICO CULINÁRIO:

- Rendimento

### 22. SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL

#### REFERÊNCIA:

- Instrução Normativa N°49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N° 6871, de 04 de Junho de 2009

#### SENSORIAL:

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp



Coliformes a 35°C,

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Rendimento

**23.SUCO DE LARANJA ORGÂNICO**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N°49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N° 6871, de 04 de Junho de 2009
- Decreto n° 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Instrução Normativa n° 64, de 18 de dezembro de 2008

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp  
Coliformes a 35°C,

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Rendimento

**24.SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N°49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N° 6871, de 04 de Junho de 2009
- Decreto n° 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Instrução Normativa n° 64, de 18 de dezembro de 2008

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp  
Coliformes a 35°C,

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Rendimento

**25.SUCO DE UVA ORGÂNICO**

**REFERÊNCIA:**

- Instrução Normativa N°49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N° 6871, de 04 de Junho de 2009
- Decreto n° 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Instrução Normativa n° 64, de 18 de dezembro de 2008

**SENSORIAL:**

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

**MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica

**MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp  
Coliformes a 35°C,

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO:**

- Rendimento

## ROTULAGEM

O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente.

O(s) produto(s) deverá(ão) obedecer(em) ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Estar(em) licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

1. No rótulo do(s) produto(s) deve(m) constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- denominação de venda do alimentos (nome completo do alimento, marca etc);
- lista de ingredientes;
- informação nutricional de acordo com as Resoluções (RDC) nº 359/2003 e nº 360/2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Na informação nutricional deve conter, no mínimo, as seguintes informações: porção, medida caseira, valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- lote;
- nome ou razão social e endereço do fabricante;
- identificação da origem;
- peso total (ou conteúdo líquido / conteúdo drenado), com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença ou ausência de glúten na formulação;
- declaração da presença de alérgenos na formulação, quando for o caso;
- instruções sobre preparo ou uso do alimento, quando necessário;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção, quando necessário;
- condições de armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- prazo de validade.

1.2 Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

1.3 Para produto(s) de origem animal, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

1.4 Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a Certificação de Produto Orgânico (Selo) impresso na embalagem;

1.5 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

- Lei nº 10.674, de 16 de Maio de 2003
- Resolução - RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS

## ANEXO X

SEI Nº 7060210/2020 - SED.UAD.ASU

### AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Chamada Pública:				Item:	
Produto:			Marca:		
Fornecedor:					
Beneficiador:					
Quantidade (kg/L):		Qtde amostra:		Data:	
<b>Avaliação Externa</b>					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra					
Rotulagem conforme legislação					
Peso conforme rotulagem					
Data de fabricação e validade visível					
Fabricação e validade conforme edital					
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência					
Cor					
Odor					
Sabor					
Textura/Consistência					
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Rendimento					
<b>Avaliação documental</b>					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	

Observações		
	<b>Parecer Técnico</b>	
	<b>Aprovado</b>	<b>Reprovado</b>

**ANEXO XI**

**SEI Nº 7060191/2020 - SED.UAD.ASU**

**MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 030/2021**

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação - Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

Item (ns)	Descrição (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
xxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxx	xxxx	xxxxxx

\*Quantidade entregue (amostras):

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

**ANEXO XII - MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO Nº XX/2021**

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

A Prefeitura Municipal de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Hermann August Lepper, nº 10, Saguaiçu, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, representada neste ato pelo Senhor xxxxxxxxxxxx, Secretário de Educação, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado xxxxxxxxxxxx, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob nº xxx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. xxxxxxxxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, [Indicar o cargo xxxxx], doravante denominado **CONTRATADO**, fundamentados nas disposições Lei Nº 11. 947, de 16 de julho de 2009, Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459 de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012 e Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 030/2021**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

1.1. É objeto desta contratação a **Aquisição de gêneros alimentícios (Diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, relacionados e especificados no **ANEXO I - Termo de Referência**, que serão destinados ao fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, **durante o exercício de 2021**.

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA TERCEIRA:**

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

**CLÁUSULA QUARTA:**

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

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

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

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

**CLÁUSULA QUINTA:**

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

213/2021 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (100)

214/2021 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (143)

198/2021 - 0.6001.12.361.1.2.2172.0.339000 (136)

188/2021 - 0.6001.12.365.1.2.2170.0.339000 (136)

#### CLÁUSULA SEXTA:

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

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

6.3. O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

6.4. As retenções tributárias serão de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

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

#### CLÁUSULA SÉTIMA:

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

#### CLÁUSULA OITAVA:

8.1. O CONTRATANTE se compromete a guardar pelo prazo estabelecido no § 7º do artigo 57 da Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

#### CLÁUSULA NONA:

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

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

9.3. É obrigação do CONTRATADO executar o contrato cumprindo as disposições da Chamada Pública nº 030/2021, da Resolução FNDE nº 06/2020, em todos os seus termos.

9.4. O CONTRATADO, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº 8.772/19, que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.

#### CLÁUSULA DÉCIMA:

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

a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c) Fiscalizar a execução do contrato;

d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

##### 11. SANÇÕES

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

##### I – advertência;

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

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 50.000,00;

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

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

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do cronograma de entrega, até o limite de 15 % (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 50.000,00;

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

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

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

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

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

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

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

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

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

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1. O presente contrato vigorará até 31 de dezembro de 2021, contados a partir da data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo deste instrumento.

13.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares relacionadas no Anexo IV - Endereço das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino e cumprir rigorosamente os procedimentos para entrega descritos no Anexo I - Termo de Referência, e em acordo com a Síntese dos Pedidos e a Guia de Requisição para Entrega de Alimentos.

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

13.3. Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação, das 07 (sete) às 10 (dez) horas, conforme item 8.3, do Termo de Referência, Anexo I - Termo de Referência, do edital.

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

13.4.1. A síntese do pedido é o documento que conterá os itens, quantitativos totais, datas e prazos de entrega de forma sintética.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1. A rescisão do presente contrato poderá ser:

- Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78, da Lei nº 8.666/93;
- Mediante inexecução total ou parcial do presente, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;
- Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- Em razão dos motivos previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93;

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

17.3. A rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

17.4. Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

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

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Sílvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 05/02/2021, às 11:16, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 05/02/2021, às 11:48, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **8208508** e o código CRC **5F2B671F**.

