



## EDITAL SEI Nº 1041535/2017 - SAP.UPR

Joinville, 24 de agosto de 2017.

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 170/2017

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

**NÚMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 686013**

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, e Coordenadoria da Área de Licitações, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **UNITÁRIO POR ITEM**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:

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

Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III – Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

Anexo IV – Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo V – Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo VI – Minuta do Contrato;

Anexo VII – Termo de Referência.

Anexo VIII – Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo IX – Critérios para Análises das Amostras;

Anexo X – Análises Laboratoriais; e

## **1 - DA LICITAÇÃO**

### **1.1 - Do Objeto do Pregão**

**1.1.1** - A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos **Anexos I e VII**, e nas condições previstas neste Edital.

**1.1.2** - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 1.511.864,50** (um milhão, quinhentos e onze mil, oitocentos e sessenta e quatro reais e cinquenta centavos), fixos e irrevogáveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

**1.1.3** - Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos observando o **Decreto Federal nº 8.538/15**, da seguinte forma:

**a)** Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada: **itens 01 a 35**.

**b)** Cota Principal 75% - corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital: **itens 36 a 42**.

**c)** Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal: **itens 43 a 49**.

### **1.2 - Local**

[www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) - “Acesso Identificado”

### **1.3 - Referência de Tempo**

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

### **1.4 - Recebimento das propostas**

Data/Hora: De 29/08/2017 à 19/09/2017 até às 08:30 horas.

### **1.5 - Abertura das propostas**

Data/Hora: Dia 19/09/2017 às 08:30 horas.

### **1.6 - Início da Sessão de Disputa de Preços (em até 05 itens simultâneos)**

Data/Hora: Dia 20/09/2017 às 08:30 horas.

### **1.7 - Término da Sessão Principal**

05 minutos após o início da sessão de disputa.

### **1.8 - Término do Período Adicional**

Até 30 minutos após o término da sessão principal.

### **1.9 – Da Execução da Licitação**

A Unidade de Processos, Coordenadoria da Área de Licitações, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Educação**.

**1.10 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br> podendo, também, ser requerido junto à Unidade de Processos da Prefeitura Municipal de Joinville, Avenida Hermann August Lepper nº 10 - Cep: 89221-005 - Joinville/SC de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas.**

## 2 – DOS RECURSOS FINANCEIROS

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

230/2017 - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (137)

231/2017 - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (100)

## 3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

**3.1.2 - Cota Principal 75%** - corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

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

### 3.2 – Não será admitida a participação de proponente:

**3.2.1** – Em falência ou concordata, que se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

**3.2.2** – Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, inscritos ou não no Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

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

**3.2.4** – Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal;

**3.2.5** – Em consórcio;

**3.2.6** – Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado.

## 4 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

4.1 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto às agências do **Banco do Brasil S.A. sediadas no País**, sem custo aos proponentes interessados.

**4.1.1** - Eventuais dúvidas para obtenção da senha, deverão ser solicitadas pelos telefones **3003-0500 (capitais e regiões metropolitanas)** ou **0800-729-0500 (demais localidades)**.

4.2 - A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S.A., devidamente justificada.

4.3 - As pessoas jurídicas ou empresários individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “licitacoes-e”.

4.4 - Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) do interessado proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.5 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 - O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a

responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.7 - Todos os representantes deverão identificar o tipo do segmento de atividade que representam.

4.8 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa neste Pregão, sob pena de exclusão sumária de ambos os licitantes representados.

## 5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), opção "Acesso Identificado", observando a data e o horário limite estabelecido no item 01 deste Edital.

5.2 - O proponente declarará no sistema, antes de registrar sua proposta, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

5.3 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, proposta comercial e enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, sujeitará o proponente às sanções previstas neste edital.

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

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

5.6 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

5.7 - O proponente deverá comunicar imediatamente ao Banco do Brasil (Órgão provedor do sistema) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

## 6 - DA FORMA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1 - A proposta de preços escrita deverá ser apresentada preferencialmente em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última folha ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado e, apresentada em uma via contendo identificação, endereço, telefone, fax e e-mail.

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

6.2 - A proposta escrita deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter:

**a) a identificação do objeto ofertado**, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital, **informando as características, a marca para os itens 36, 41, 43 e 48 e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado**, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas;

**b) o preço unitário e preço total** deverão ser cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

**c) o prazo de validade da proposta**, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão.

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

6.4 - Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros pertinentes a aquisição, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e

indiretas incidentes sobre o(s) mesmo(s).

**6.5** – Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**6.6** - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

## **7 – DO ENVIO DA PROPOSTA PELO SISTEMA ELETRÔNICO**

**7.1** – Ao enviar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá necessariamente postar apenas o VALOR UNITÁRIO POR ITEM licitado.

**7.2** - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos. O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

**7.4** – Ao apresentar sua proposta é **imprescindível** que o proponente registre expressamente, no campo “**informações adicionais**” do sistema eletrônico, **as características, a marca para os itens 36, 41, 43 e 48 e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado**, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, de acordo com as especificações do Anexo I deste Edital, sob pena de desclassificação.

**7.5** - Quanto ao valor da proposta postada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado.

## **8 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**8.2** - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**8.2.1** - Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

**8.2.2** - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**8.2.3** – Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

**8.2.4** - O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos.

**8.2.4.1** - Os lances enviados em desacordo com o subitem 8.2.4 serão descartados automaticamente pelo sistema.

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

**8.4** - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, no prazo previsto para encerramento. Após o esgotamento do prazo da sessão principal, transcorrerá período adicional de tempo, de até trinta minutos, (tempo randômico que está atrelado ao sistema) findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**8.5** - No tocante aos itens 36 a 42, após o encerramento do período adicional de tempo na etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06.

Nesse caso o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

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

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

**8.5.3** - O disposto no subitem 8.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

## **9 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**9.1** – Os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal do proponente ou preposto, deverão ser apresentados:

- a) em original; ou
- b) cópia autenticada por cartório; ou
- c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Suprimentos ou da Unidade de Processos do Município de Joinville, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou
- d) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

**9.1.1** – Somente serão:

- a) aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro;
- b) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);

**9.1.2** – Serão aceitos comprovantes de regularidade fiscal, obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

**9.1.3** – Deverão ser apresentadas **Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;**

**9.2** – A documentação para fins de habilitação é constituída de:

- a) **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;**
- b) **Certidão Negativa de Débitos Estaduais**, da sede do proponente;
- c) **Certidão Negativa de Débitos Municipais**, da sede do proponente;
- d) **Certidão Negativa de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros;**
- e) **Certificado de Regularidade do FGTS;**
- f) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- g) **Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, conforme Anexo III do edital;
- h) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial**, expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede do proponente;
- i) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

i.1) **As empresas que adotam o Livro Diário**, na forma física, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social extraído do próprio Livro Diário, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou

registrado no Cartório de Registro;

i.2) **As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital)** deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibo de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16), preferencialmente vistados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

i.3) O licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);

i.4) Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;

**i.5) O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social será aceito somente até 30 de abril do ano vigente.**

j) Para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

$$QLC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

**cujo resultado deveser maior ou igual a 1,00**

$$QGE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG. LGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

**cujo resultado deveser menor ou igual a 1,00**

**OBS:** Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei nº 8.666/93.

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

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

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

**9.2.1 – Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, através da apresentação da Certidão Simplificada atualizada (**máximo 30 dias da data da convocação para apresentação da documentação de habilitação**) expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06;

**9.2.2 - Os proponentes inscritos** no Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Joinville deverão apresentar **Certificado de Registro Cadastral-CRC**, válido na data limite fixada para a apresentação dos documentos neste pregão emitido pela Unidade de Suprimentos, da Secretaria de Administração e Planejamento.

**9.2.3 - Os interessados não cadastrados**, além dos documentos referidos no subitem 9.2, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

**a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**

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

**9.3 - Os comprovantes exigidos**, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas, nos termos do subitem 10.4 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**9.4** – Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.2 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

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

b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

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

**9.5** – O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

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

**9.6.1** - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **10 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO**

**10.1** – O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

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

**10.3** – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtido preço melhor, observando o critério de julgamento, nos termos do art. 24, §8º, do Decreto Federal nº 5.450/2005, bem como decidir sobre sua aceitação, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

**10.4** – Encerrada a etapa de lances da sessão pública e após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, o proponente classificado em primeiro lugar deverá apresentar a proposta de preços e os documentos de habilitação, originais ou por cópia devidamente autenticada, **no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis**, impreterivelmente, ao Pregoeiro, no endereço indicado no **subitem 1.10, em envelope lacrado**, como segue:

**MUNICÍPIO DE JOINVILLE**

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO - UNIDADE DE PROCESSOS**

**Endereço: Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Cep: 89221-005 - Joinville/SC**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/2017**

**Objeto: \_\_\_\_\_**

**PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

**PREGOEIRO (A): \_\_\_\_\_**

**10.4.1**– É de responsabilidade da empresa o encaminhamento e confirmação de recebimento do envelope.

**10.4.2** – O Município não se responsabiliza pela logística de entrega dos envelopes, nem pelo prazo de transporte destes.

**10.4.3** – Na hipótese de envio através do Correio, considerando o prazo de normalidade, recomenda-se que o envelope seja postado, no máximo, no dia seguinte a convocação para que tenha tempo hábil para recebimento.

**10.5** – O não recebimento dos documentos solicitados pelo Pregoeiro no prazo estabelecido, conforme o **subitem 10.4**, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no **item 24** do Edital.

**10.6** – Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

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

**10.8** – Serão desclassificadas as propostas:

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

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

c) que conflitem com a legislação em vigor;

d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos no item proposta de preços deste Edital;

**e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.**

**f) tiverem suas amostras reprovadas.**

**10.9** – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

**10.10** – Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**10.11** – Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 24** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

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

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

**10.14** – O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade das certidões disponíveis *on-line* exigidas no **subitem 9.2**, alíneas “a” a “f”, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentadas vencidas ou positivas.

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

**10.15** - **Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, de acordo com o §2º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.**

**10.15.1** - Na condição prevista no item **10.15** será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal do mesmo item para apresentar proposta para a cota reservada nas mesmas condições da cota

principal, inclusive valor, na forma do item **10.4 e subitens**

**10.15.2** - No caso de haver recusa pela empresa declarada vencedora da cota principal em fornecer a cota reservada, poderão ser convocados os licitantes remanescentes na ordem de classificação desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, para apresentar proposta para a cota reservada, na forma do item **10.4 e subitens**. A proposta de preços e os documentos de habilitação serão analisados e julgados pelo Pregoeiro de acordo com as exigências editalícias.

**10.15.3** - Para as condições previstas nos subitens **10.15.1 e 10.15.2**, não será necessário que as empresas participantes do certame já apresentem previamente (subitem 1.4) propostas para a cota reservada.

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

**10.16.1** - Na condição prevista no item **10.16** será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal e da cota reservada do mesmo item, para apresentar nova proposta ajustada nas mesmas condições daquela de menor preço, na forma do item **10.4 e subitens**, sob pena de caracterizar desistência da proposta.

## **11 – DA(S) AMOSTRA(S)/PROSPECTO(S) E DOCUMENTO(S) ADICIONAI(S)**

**11.1** - O proponente classificado em 1º lugar e habilitado para os itens 36, 41, 43 e 48 deverá apresentar **obrigatoriamente 04 (quatro) amostras** de cada item cotado na proposta, **de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações dos Anexos VII, VIII, IX e X do Edital**, devidamente identificadas com o nome da licitante e o número do item conforme anexo, para efeito de controle de qualidade e aprovação.

**11.1.1** - As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital e item a que se refere a amostra.

**11.2** – Será desclassificado o proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas nos **Anexos VII, VIII, IX e X** deste Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Pregoeiro, estando sujeito às penalidades previstas.

**11.3** - As amostras deverão estar acompanhadas de Relação de Amostras apresentadas pela empresa em 03 (três) vias iguais em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo licitatório), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (conforme modelo constante do **Anexo VIII**), **bem como acompanhados dos documentos relacionados no Anexo IX do Edital**.

**11.4** - As amostras, conforme solicitadas, deverão ser encaminhadas ao Centro de Distribuição da Alimentação Escolar- Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), situada a rua Marquês de Olinda, nº 2.900, bairro Glória, CEP nº 89.216-100, Joinville – SC, para análise, entre 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, até a data a ser preestabelecido pelo Pregoeiro, após a fase de habilitação, que não será inferior a 05 (cinco) dias, observadas as condições de entrega e armazenamento dos produtos estabelecidos no **Anexo IX do Edital**.

**11.5** - As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 (duas) das amostras entregues** as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

**11.5.1** - As **2 (duas) amostras remanescentes** poderão ser utilizadas em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvidas somente se não forem utilizadas para nova análise.

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

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

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

## **12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**12.1** – Qualquer pessoa poderá, no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública impugnar o Edital do Pregão.

**12.1.2** - As impugnações poderão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

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

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

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

**12.5** – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br).

**12.6** – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas na forma do **subitem 25.1** para conhecimento dos interessados e da sociedade em geral.

### **12.7 – Do Recurso**

**12.7.1** – Após o encerramento da disputa de preços, será estabelecido pelo Pregoeiro a data e hora em que será declarado o vencedor, sendo que nesta oportunidade a intenção de recorrer deverá ser manifestada pelo proponente interessado em campo específico, por intermédio do sistema eletrônico, na própria sessão, onde deverão ser expostos os motivos do inconformismo, no prazo de até 30 (trinta) minutos imediatamente posteriores ao ato da Declaração do Vencedor, que será realizado em sessão pública, quando será concedido o prazo de três dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

**12.7.2** – As razões de recursos poderão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

**12.7.3** – O proponente desclassificado antes da fase de disputa, também, poderá manifestar sua intenção de interpor recurso na forma do subitem anterior.

**12.7.4** - A falta de manifestação, imediata e motivada, importará a decadência do direito de recurso, e não será admitida inovação na motivação dos recursos propostos.

**12.7.5** – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, inclusive quando a pretensão for meramente protelatória.

## **13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**13.1** - Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recurso.

**13.2** - Quando houver recurso, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

**13.3** – A homologação será realizada pela autoridade competente.

## **14 – DO REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1** – O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de

preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras da Administração Pública.

**14.2** – A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.

**14.3** – Órgão Gerenciador é o órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços.

**14.4** – Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integre a futura Ata de Registro de Preços.

**14.5** – O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Suprimentos.

**14.6** – A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**14.7** – Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, serão convocados os interessados para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preços, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

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

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

**14.8** – A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual.

**14.9** – **Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com o §4º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.**

## **15 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1** – Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados, obedecendo à ordem de classificação e aos preços propostos.

**15.2** – No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e o Contrato, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, o Município de Joinville convocará os demais licitantes, na ordem de classificação.

## **16 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1** – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação.

## **17 – DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**17.2** – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**17.3** – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**17.4** – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

**17.5** – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **18 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**18.1** – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços:

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) presentes razões de interesse público.

**18.2** – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

**18.3** – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

## **19 – DA CONTRATAÇÃO**

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

**19.2** – Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

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

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

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

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

**19.3.1** – Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por

escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

**19.4** – Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

**19.4.1** – Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, 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 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

## **20 – DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**20.1** – A assinatura da Ata de Registro de Preço/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.

**20.1** – 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 no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autoservico> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autoservico>

**20.2** – **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(a) Ata de Registro de Preços/Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.**

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

**20.3** – 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.

**20.3.1** – 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).

**20.3.2** – 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.

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

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

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

**20.6** – 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.

## **21 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

**21.1** – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

**21.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme disposto no Termo de Referência, anexo

VII do edital.

**21.3** - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação.

**21.4** - A guia de requisição para entrega indicará o número da nota de empenho.

**21.5** - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

**21.6** – Os locais para entrega estão dispostos no Endereços das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, anexo XI do edital, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no período e no horário indicado na guia de requisição emitida pela Secretaria de Educação, predominantemente entre às 7 horas e às 17 horas.

**21.7** - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **Anexo VII - Termo de Referência**.

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

## **22 – DA GESTÃO DO CONTRATO**

**22.1** - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação** sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

## **23 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS**

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

**23.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das negativas fiscais regularizadas (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**23.3** – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**23.4** – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto e o envio da Nota Fiscal certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**23.5** – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

## **24 – DAS SANÇÕES**

**24.1** - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

**24.2** - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

**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 de até R\$ 10.000,00;**

**a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

**b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, 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 de até R\$ 10.000,00;**

**c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

**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.**

**II - Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

**24.4 -** Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

**24.5 -** As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

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

## **25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**25.1 -** Informações e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pela Unidade de Processos, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente das 08:00 às 14:00 horas, pelo fax nº (47) 3431-3131 ou pelo e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br) e ficarão disponíveis para todos os interessados, na Unidade de Processos, bem como no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).

**25.2 -** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

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

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

**25.4** - Não será permitida a sub-contratação do objeto deste Edital.

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

**25.6** - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 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.

**25.7** - O Município não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

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

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

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

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

**25.12** - **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.**

## ANEXO I

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

#### ITENS EXCLUSIVOS (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Abacate Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	2.600	3,73	9.698,00
	Abacaxi Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.				

2	Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	12.700	3,20	40.640,00
3	Abóbora Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	7.800	1,29	10.062,00
4	Abobrinha Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	2.200	2,75	6.050,00
5	Acelga Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	2.200	1,92	4.224,00
6	Agrião Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.000	5,92	5.920,00
7	Vagem Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.800	4,23	7.614,00
8	Alface Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho, e apresentadas ao consumo	Quilograma	6.600	5,15	33.990,00

0	em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. . Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.	Quilograma	0.000	3,13	33.770,00
9	Tangerina Ou Ponkan Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	22.500	1,39	31.275,00
10	Banana Branca Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	18.500	2,99	55.315,00
11	Rúcula Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.	Quilograma	1.500	6,34	9.510,00
12	Batata Doce Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	8.500	1,52	12.920,00
13	Batata Inglesa Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	20.000	2,17	43.400,00
14	Batata Salsa Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	300	5,18	1.554,00
	Berinjela Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de				

15	desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.700	3,02	5.134,00
16	Beterraba Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	11.600	1,92	22.272,00
17	Brócolis Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maçãs.	Quilograma	5.300	4,75	25.175,00
18	Caqui Apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	5.000	2,69	13.450,00
19	Cebola Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	18.500	1,65	30.525,00
20	Cenoura Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	23.000	1,72	39.560,00
21	Chuchu Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	8.000	0,42	3.360,00
22	Couve-Flor Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg. Características Gerais Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das	Quilograma	7.500	2,71	20.325,00

	folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.				
23	Couve- Manteiga Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.	Quilograma	3.050	4,08	12.444,00
24	Espinafre Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente	Quilograma	150	4,60	690,00
25	Goiaba Vermelha Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	6.100	4,16	25.376,00
26	Inhame Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	3.300	3,65	12.045,00
27	Repolho Roxo Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	5.100	3,05	15.555,00
28	Limão Variedade Comum ou Thaiti. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	4.200	1,99	8.358,00
	Repolho Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem				

29	livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	10.000	1,66	16.600,00
30	Mamão Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	29.000	2,55	73.950,00
31	Manga Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	2.900	4,31	12.499,00
32	Melão Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	13.500	3,91	52.785,00
33	Melancia Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	19.000	1,49	28.310,00
34	Pêra Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.250	7,11	8.887,50
35	Pepino Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo	Quilograma	6.100	2,05	12.505,00

**COTA PRINCIPAL 75% (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)**

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
36	Aipim (Mandioca) Congelado Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Cota 75%.	Quilograma	15.375	4,98	76.567,50
37	Alho graúdo, roxo, nº 05 Bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Cota 75%.	Quilograma	4.500	19,62	88.290,00
38	Banana Nanica Ou Caturra Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Cota 75%.	Quilograma	37.125	1,92	71.280,00
39	Laranja Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Cota 75%.	Quilograma	39.825	1,55	61.728,75
40	Maçã Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil. Cota 75%.	Quilograma	39.075	2,42	94.561,50
41	Ovos de Galinha Selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias. Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Cota 75%.	Duzia	30.000	4,86	145.800,00

42	Tomate Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de maturação. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Cota 75%.	Quilograma	18.750	3,29	61.687,50
----	---	------------	--------	------	-----------

**COTA RESERVADA 25% (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)**

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
43	Aipim (Mandioca) Congelado Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Cota 25%.	Quilograma	5.125	4,98	25.522,50
44	Alho graúdo, roxo, nº 05 Bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Cota 25%.	Quilograma	1.500	19,62	29.430,00
45	Banana Nanica Ou Caturra Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Cota 25%.	Quilograma	12.375	1,92	23.760,00
46	Laranja Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Cota 25%.	Quilograma	13.275	1,55	20.576,25
47	Maçã Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil. Cota 25%.	Quilograma	13.025	2,42	31.520,50

48	Ovos de Galinha Selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias. Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Cota 25%.	Duzia	10.000	4,86	48.600,00
49	Tomate Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de maturação. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Cota 25%.	Quilograma	6.250	3,29	20.562,50

**Obs: Observadas as descrições do objeto, em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo VII - Termo de Referência.**

## ANEXO II

### Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Quantidade	Marca	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

**Preço total em R\$ por extenso:**

**Validade da Proposta:**

**Garantia:**

**Dados do licitante:**

**Razão Social/Nome:**

**Endereço:**

**Município:**

**Estado:**

**CEP:**

**CNPJ/CPF/MF:**

**Fone: ( )**

**Fax: ( )**

**E-Mail:**

**Banco:**

**Agência:**

**Conta:**

**Representante:**

**Fone: ( )**

**Fax: ( )**

**Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:**

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Local e data:

Assinatura/Carimbo

**ANEXO III**

**Modelo - Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art.7º da Constituição Federal**

**DECLARAÇÃO**

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., **DECLARA**, para fins do disposto no [inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) .

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

Razão Social da empresa

**OBS: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR JUNTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.**

**ANEXO IV**

**MODELO SUGERIDO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA  
(TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)**

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos para os devidos fins, que a empresa ....., estabelecida na Rua ....., Bairro ....., na cidade de ....., inscrita no C.N.P.J. nº ....., forneceu a esta empresa ....., inscrita no C.N.P.J. nº ....., os

itens conforme segue:

Descrição	Quantidade

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos produtos, nada havendo que possa desaboná-la.

(Data xx/xx/xxxx)

**Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa**  
**(Cargo/Função)**  
**(carimbo CNPJ)**

#### ANEXO V

#### Minuta da Ata de Registro de Preços

**VALIDADE: 12 (doze) MESES**

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada **ÓRGÃO PROMOTOR**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal nº 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Miguel Angelo Bertolini, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Rubia Mara Beilfuss, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 170/2017**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: XXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Cidade: XXXXXXXXX Estado: XXX

CEP: XX.XXX-XXX

Telefone: (XX) XXXX-XXXX

Email: XXXXXXXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXX CPF: XXX.XXX.XXX-XX

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

**1.1** - Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos observando o **Decreto Federal nº 8.538/15**, da seguinte forma:

**a)** Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada: **itens 01 a 35**;

**b)** Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal: **itens 43 a 49**;

c) Cota Principal 75% - corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital: **itens 36 a 42.**

**1.2 - Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com o §4º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.**

1.3 – A presente ata tem por objeto o registro de preços para fornecimento, quando requerido, dos seguintes itens:

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS**

2.1 – A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.

2.2 – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, **o Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS E DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO**

3.1 – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

3.2 – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme disposto no Termo de Referência, anexo VII do edital.

3.3 - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação.

3.4 - A guia de requisição para entrega indicará o número da nota de empenho.

3.5 - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

3.6 – Os locais para entrega estão dispostos no Endereços das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, anexo XI do edital, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no período e no horário indicado na guia de requisição emitida pela Secretaria de Educação, predominantemente entre às 7 horas e às 17 horas.

3.7 - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **Anexo VII - Termo de Referência**.

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

## **CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

4.1 – A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do termo de Contrato/Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.

**4.2 – Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento (AF):**

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

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

4.2.3 – É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para

assinatura no seu ambiente virtual.

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

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

**4.4** – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), a proponente vencedora obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada;

**4.5** – Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

**4.5.1** – Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, 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 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

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

**5.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das Certidões Negativas de Regularidade Fiscal (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

**5.3** – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

**5.4** – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto e o envio da Nota Fiscal certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**5.5** – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

## **CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**6.1** – A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Autorização de Fornecimento/AF e Termo de Contrato dos itens contratados.

**6.2** – O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

**6.3** – Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES**

**7.1** – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

**7.2** – Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

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 de até R\$ 10.000,00;**

**a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, 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 de até R\$ 10.000,00;**

**c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

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.

II – **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

**7.4** – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

**7.5** – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

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

## **CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DA ATA**

**8.1** – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**8.2** – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**8.3** – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**8.4** – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

**8.5** – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**9.1** – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

**9.2** – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

**9.3** – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

**9.4** – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA**

**10.1** – As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Órgão Gerenciador/Unidade de Suprimentos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**11.1** – As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Joinville - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d”, da Constituição Federal.

**ANEXO VI**  
**MINUTA DO CONTRATO**  
**TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2017**

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Educação**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário de Educação, Sr. xxxxxxxxxxxx, e a empresa **XXXXXX**, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx, CPF nº xxxxxxxxxxxx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 170/2017**, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato**

**1.1** - Este contrato tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, conforme descrição abaixo:

**CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento**

**2.1** – O fornecimento do objeto do presente contrato será de **forma parcelada**, de acordo com a cláusula quinta deste instrumento.

**2.2** – Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório Pregão Eletrônico nº **170/2017** e à proposta da Contratada.

**CLÁUSULA TERCEIRA - Preço**

**3.1** - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ **XXX,00** (valor por extenso), sendo o mesmo fixo e irrevogável.

**CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento**

**4.1** – O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) do **Pregão** que originou este contrato, observado o que consta no Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**4.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal /fatura que deverá ser emitida em nome do **CONTRATANTE**, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440, de 07 de julho de 2011) regularizadas.

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

**4.4** – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto e o envio da Nota Fiscal certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**4.5** – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

## **CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto**

**5.1** – A vigência do contrato será até 31 de dezembro do ano correspondente, contados a partir da assinatura do Contrato.

**5.1** – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

**5.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme disposto no Termo de Referência, anexo VII do edital.

**5.3** - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação.

**5.4** - A guia de requisição para entrega indicará o número da nota de empenho.

**5.5** - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

**5.6** – Os locais para entrega estão dispostos no Endereços das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, anexo XI do edital, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no período e no horário indicado na guia de requisição emitida pela Secretaria de Educação, predominantemente entre às 7 horas e às 17 horas.

**5.7** - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **Anexo VII - Termo de Referência**.

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

## **CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas**

**6.1** - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

230/2017 - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (137)

231/2017 - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (100)

## **CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato**

**7.1** - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação**, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

## **CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização**

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

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

## **CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE**

**9.1** – Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

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

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

**9.4** – Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

**9.5** - Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

**9.6** - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e VII do Edital.

### **CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA**

**10.1** – A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o **CONTRATANTE** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

**10.2** - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do **Edital de Pregão Eletrônico nº 170/2017** e seus anexos.

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

**10.4** - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à perfeita entrega do objeto contratado, fornecendo-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **CONTRATANTE** e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos **Anexos I e VII** do Edital.

**10.5** - Todas as despesas decorrentes do transporte, entrega e em caso de envio e retorno do objeto para substituição correrão por conta da **CONTRATADA**.

**10.6** - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto contratado.

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

**10.8** - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma do contrato.

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções**

**11.1** – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

**11.2** – Penalidades que poderão ser cominadas à **CONTRATADA**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

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 de até R\$ 10.000,00;**

**a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, 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 de até R\$ 10.000,00;**

**c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

**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.

II – **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

- a) recusar-se a assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;
- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;
- e) não manter a proposta;
- f) desistir de lance realizado na fase de competição;
- g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;
- h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- i) fraudar a execução do contrato;
- j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**11.3** – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que a **CONTRATADA** 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 da **CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da **CONTRATADA**, nos termos do que dispõe o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

**11.5** – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **CONTRATADA**.

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Rescisão**

**12.1** - A rescisão do presente poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as conseqüências previstas na cláusula décima-primeira;
- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;
- f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as conseqüências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- g) 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.

**12.2** – Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **CONTRATANTE**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o Município, na forma do inciso II, do subitem 11.2.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Legislação Aplicável**

13.1 – Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 10.520/02;
- b) Lei nº 8.666/93;
- c) Lei Complementar nº 123/06;
- d) Decreto nº 5.450/05;
- e) Código de Defesa do Consumidor;
- f) Código Civil;
- g) Código Penal;
- h) Código Processo Civil;
- i) Código Processo Penal;
- j) Legislação trabalhista e previdenciária;
- k) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- l) Demais normas aplicáveis.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Foro**

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

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

## **ANEXO VII**

### **TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N° 0938424/2017 - SED.UAD.ASU**

#### **I-Objeto para a contratação:**

Aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville - através do Sistema de Registro de Preços (SRP).

#### **II-Especificações técnicas:**

<b>Item</b>	<b>DENOMINAÇÃO</b>	<b>Descritivo</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade</b>
		Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita		

1	ABACATE	<p>suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	2.600
2	ABACAXI	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais</p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	12.700
3	ABÓBORA	<p>Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p>	Kg	7.800

		Entrega: Semanal.		
4	ABOBRINHA	<p>Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	2.200
5	ACELGA	<p>Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	2.200
		<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p>		

6	AGRIÃO	<p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	1.000
36/43	AIPIM (MANDIOCA) CONGELADO	<p>Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie.</p> <p>Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo.</p> <p>Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.</p> <p>Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil.</p> <p>Rotulagem: vide anexo*</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	20.500
8	ALFACE	<p>Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho, e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem</p>	Kg	6.600

		<p>isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
37/44	ALHO	<p>Alho graúdo, roxo, nº5. Bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos de polietileno, contendo a quantidade solicitada em requisição para cada unidade escolar.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.000
10	BANANA BRANCA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	18.500
	BRANCA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias</p>		

38/45	BANANA CATURRA	<p>terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	49.500
12	BATATA DOCE	<p>Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	8.500
13	BATATA INGLESA	<p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal</p>	Kg	20.000
		<p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades.</p>		

14	BATATA SALSA	<p>Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	300
15	BERINJELA	<p>Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	1.700
16	BETERRABA	<p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	11.600
		<p>Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos.</p> <p>Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução</p>		

17	BRÓCOLIS	<p>completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maços.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	5.300
18	CAQUI	<p>Apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais</p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	5.000
19	CEBOLA	<p>Características Gerais:</p> <p>Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	18.500
		<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Serem suficientemente desenvolvidos, com o</p>		

20	CENOURA	<p>tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	23.000
21	CHUCHU	<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	8.000
22	COUVE-FLOR	<p>Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg. Características Gerais Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	7.500
		Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.		

23	COUVE- MANTEIGA	<p>Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	3.050
24	ESPINAFRE	<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	150
25	GOIABA VERMELHA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até</p>	Kg	6.100

		20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
26	INHAME	<p>Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	3.300
39/46	LARANJA	<p>Laranja pera, valência ou rubi.</p> <p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	53.100
		<p>Variedade Comum ou Thaiti.</p> <p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais:</p>		

28	LIMÃO	<p>Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	4.200
40/47	MAÇÃ	<p>Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	52.100
30	MAMÃO	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e</p>	Kg	29.000

		<p>fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
31	MANGA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	2.900
32	MELÃO	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	13.500
		<p>Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma,</p>		

33	MELANCIA	<p>cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	19.000
41/48	OVOS DE GALINHA	<p>Ovos selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias. Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Dúzia	40.000
35	PEPINO	<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.100

34	PÊRA	<p>Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	1.250
29	REPOLHO	<p>Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg.</p> <p>Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	10.000
27	REPOLHO ROXO	<p>Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg.</p> <p>Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem:Acondicionada em caixas de até</p>	Kg	5.100

		20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
11	RÚCULA	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.  Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.  Entrega: Semanal.	Kg	1.500
9	TANGERINA OU PONKAN	Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.  Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.  Entrega: Semanal.	Kg	22.500
42/49	TOMATE	Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de maturação. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de	Kg	25.000

		<p>umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
7	VAGEM	<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	1.800

### SUGESTÃO:

\* Rotulagem: vide anexo IX do Edital "Critérios para Análise de Amostras - Item "3. Rotulagem".

### III-Condições de garantia:

III.I - Os gêneros alimentícios a serem entregues, deverão passar pelo Centro de Distribuição da Secretaria de Educação para vistoria das Nutricionistas do SANE. Nesta vistoria serão avaliados todos os itens de qualidade (tais como: embalagem, validade, sensoriais, entre outros) e as especificações técnicas solicitadas neste Termo de Referência. Não poderá ser entregue produto(s) impróprio(s) para consumo. Caso o(s) produto(s) esteja(m) em desacordo, será(ão) recusado(s), devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega** para que sejam adequados a descrição contida neste Termo de Referência, quadro do item II. Devendo também o produto repostado passar pela análise da equipe de nutricionistas. Se o(s) produto(s) estiver(em) em acordo, o(s) mesmo(s) será(ão) liberado(s) para a distribuição nas unidades escolares, conforme a Guia de Requisição para a entrega. Esta etapa ocorrerá a cada nova entrega;

III.II - O(s) produto(s) perecível(is) – resfriado(s) ou congelado(s) – deverá(ão) passar pela Vigilância Sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE, para tanto o fornecedor deverá retirar no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação, o formulário com o qual a Vigilância Sanitária procederá com a Vistoria. Somente após a vistoria da Vigilância Sanitária o SANE procederá com a vistoria da qualidade dos itens que serão entregues. Esta etapa ocorrerá a cada nova entrega;

III.III - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios processados ou minimamente processados sem rótulo e/ou com rótulo rasurado (com exceção dos hortifrutis);

III.IV - Se o alimento for de origem orgânica, deve constar o certificado de produto orgânico no rótulo dos produtos entregues;

**III.V - A(s) CONTRATADA(S) serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos**, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. **Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela(s) CONTRATADA(S);**

III.VI - Se ocorrer suspeita da qualidade do produto durante a vistoria no Centro de Abastecimento do SANE e no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial. Se houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste Termo de Referência, quadro do item II. A amostra será por conta da CONTRATADA.

#### **IV-Prazo de entrega e forma de entrega:**

IV.I - **Prazo de entrega:** A entrega dos produtos deverá ser realizada no prazo indicado na guia de requisição emitida pela Secretaria de Educação;

IV.II - **Forma de entrega:** Parcelada. Conforme item II - Especificações Técnicas;

IV.III - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na guia de requisição emitida pela Secretaria de Educação;

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

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

V.I - **Locais de entrega** em anexo, documento "endereço das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino" (anexo XI do Edital);

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

V.III - **Horários de entrega:** A entrega dos produtos deverá ser realizada no período e no horário indicado na guia de requisição emitida pela Secretaria de Educação, predominantemente entre às 7 horas e às 17 horas;

V.IV - As entregas ocorrerão de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

Em anexo, "Modelo de entrega de Amostras" (anexo VIII do Edital), bem como o contido no presente Termo de Referência.

#### **VI.I-Critérios de Análise(quando for o caso):**

Em anexo, documentos "critérios para análise de amostras" (anexo IX do Edital), bem como o contido no presente Termo de Referência.

#### **VI.II-Equipe técnica:**

Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da Gerência de Assistência ao Educando (GAE).

#### **VII-Gestor do contrato:**

Secretaria de Educação.

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

VIII.I - Será de responsabilidade da CONTRATADA a entrega (transporte) dos produtos até os locais indicados;

VIII.II - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;

VIII.III - A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final o cumprimento de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;

VIII.IV - No ato da entrega, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) estar munido(s) de balança para pesagem dos produtos em todas as Unidades Escolares;

VIII.V - Todos os entregadores da(s) CONTRATADA(S) devem estar devidamente uniformizados (jaleco ou

camiseta, boné ou touca, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até as Unidades Escolares.

VIII.VI - A CONTRATADA deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência da Unidade de Assistência ao Educando (GAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) - GAE até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação;

VIII.VII - A CONTRATADA deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na vistoria realizada pela equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Memorial Descritivo.

#### **IX-Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

IX.I - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

IX.II - Notificar a CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

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

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

IX.V - Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

IX.VI - Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA;

IX.VII - Os pedidos serão realizados com a seguinte antecedência:

IX.VII.I - 07 (sete) dias.

#### **X-Condições Gerais (se houver):**

X.I - A Guia de Requisição para a entrega será emitida pelo GAE/SE, que conterà 3 (três) vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na Unidade Escolar, uma via ficará com a(s) CONTRATADA(S) e uma via deverá ser devolvida (no dia da entrega ou até quatro dias após o término da entrega efetuada) ao setor do GAE/SE, para fins de conferência;

X.II - Os hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados, sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

X.III - Na entrega nas Unidades Escolares, as cozinheiras ou funcionário da escola, realizará(ão) a conferência da qualidade do(s) produto(s) entregue(s), caso o mesmo esteja em desacordo, será recusado e deve ser repostado pela empresa respeitando o prazo citado acima no item III.I;

X.IV - A CONTRATADA não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

X.V - A CONTRATADA só poderá realizar a entrega dos produtos previamente aprovados através da análise de amostras;

X.VI - Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana e composição centesimal, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

X.VI.I - As referências técnicas (legislações) que determinam o padrão de identidade e qualidade do alimento e especificações de "análises laboratoriais" estão contidas no anexo X do Edital;

X.VI.II - Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s) correrá por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

X.VI.III - As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado à uma instituição pública;

a) Caberá a CONTRATANTE a escolha do laboratório;

X.VI.IV - As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Prefeitura Municipal de Joinville, por um servidor da Prefeitura Municipal de Joinville até o laboratório para análise;

X.VI.V - O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Assistência ao Educando da Secretaria de Educação do Município de Joinville;

X.VI.VI - Conforme o resultado obtido na análise, o SANE solicitará as readequações necessárias à CONTRATADA.

X.VII - Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão 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;

X.VIII - Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha dos mesmos e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo;

X.IX - 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 dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo;

X.X - Fica reservado ao SANE o direito de visitar a área de produção dos gêneros alimentícios adquiridos através da agricultura familiar, sempre que julgar necessário.

## ANEXO VIII

### MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - ANEXO SEI N° 0824213/2017 - SED.UAD.ASU

#### PREGÃO N° XXX/2017

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

Item (ns)	Descrição (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
xxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		xxx	xxxxxxx

\*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

## ANEXO IX

### CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS - ANEXO SEI Nº 0824211/2017 - SED.UAD.ASU

#### 1. ANÁLISE DE AMOSTRAS

1.1 As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega de **04 (quatro) amostras dos itens "aipim e ovos"** e documentos exigidos dos produtos cotados, em data a ser fixada pela Comissão Permanente de Licitações, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar- Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), situado à Rua Marquês de Olinda nº 2900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, no horário das **8 horas às 12 horas**, impreterivelmente.

1.2 As amostras deverão estar acompanhadas de:

1.2.1 **Relação de Amostras apresentadas pela empresa, em 3 vias iguais em papel timbrado da empresa proponente**, as quais serão protocoladas (uma via ficará com as amostras, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser anexada no processo), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa, conforme anexo VIII – Modelo de Entrega de Amostras do Edital

1.2.2 - Alvará sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para os produtos derivados de origem animal;

1.2.3 - Alvará sanitário da empresa proponente;

1.3 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Secretaria de Educação 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.

1.4 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 empresa, o número do processo de licitação e nome do item cotado.**

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

1.6 As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 das amostras entregues** quando estas não forem utilizadas, as quais deverão ser retiradas até (10) dez dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

1.7 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 descrito neste anexo (*Crítérios para Análise de Amostras*).

**1.8 As amostras serão analisadas pelas Nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar que emitirão pareceres técnicos baseados no Formulário de Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios relacionado abaixo. ESTA ANÁLISE POSSUI CARÁTER ELIMINATÓRIO.**

1.9 Dentro da avaliação externa do produto será observado se o produto conseguirá atender, no momento da entrega, o prazo de fabricação e validade solicitado no Termo de Referência, sendo de caráter eliminatório.

## 2. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Licitação:				Item
Produto			Marca	
Fornecedor				
Fabricante				
Quantidade (kg/L):		Qtde amostra:		Data
Avaliação Externa:				
Item avaliado		Sim	Não	Observações
Embalagem íntegra				
Rotulagem conforme legislação				
Peso conforme rotulagem				
Data de fabricação e validade visível				
Fabricação e validade conforme edital				
Avaliação Sensorial				
Item avaliado	Característico	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	Porções de: (kg/ml)			
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica
Parecer Técnico				
	Aprovado	Reprovado		

### 3. ROTULAGEM

3.1 O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

3.2 O termo **rotulagem conforme legislação** é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação.

3.3 O produto deverá obedecer ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispendo 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.

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

3.5 No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações: tipo e nome completo do alimento;

- marca;
- ingredientes;
- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 360/2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de alérgenos na fórmulação, quando for o caso, conforme Resolução RDC nº

26, de 02 de julho de 2015;

- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.7 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

3.8 Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem.

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

3.10 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

- 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

#### **4. REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS**

Todos os itens devem atender os requisitos dispostos na Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.

<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>AIPIM (MANDIOCA)</b>
<b>Referência:</b>
Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA
Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA
Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA
<b>• SENSORIAL:</b>
• Aparência
• Textura
• Cor
• Odor
• Sabor
• Consistência

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

- **TÉCNICO CULINÁRIO**

- Facilidade de preparo

## **OVOS DE GALINHA**

### **Referência:**

Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.

Resolução nº 35, de 17 de junho de 2009- ANVISA

Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990- MA

Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA

Decreto nº 56585, de 20 de julho de 1965

- **SENSORIAL:**

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

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

## ANEXO X

### ANÁLISES LABORATORIAIS - ANEXO SEI Nº 0824212/2017 - SED.UAD.ASU

O item deve atender os requisitos dispostos na Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.

#### DESCRIÇÃO

##### AIPIM (MANDIOCA)

##### Referência:

Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA

Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, 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

##### • **TÉCNICO CULINÁRIO**

• Facilidade de preparo

## **OVOS DE GALINHA**

### **Referência:**

Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.

Resolução nº 35, de 17 de junho de 2009- ANVISA

Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990- MA

Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA

Decreto nº 56585, de 20 de julho de 1965

- **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

## **ANEXO XI**

**ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - ANEXO SEI  
Nº 0824219/2017 - SED.UAD.ASU**

Nº	ESCOLAS - ENSINO FUNDAMENTAL	LOGRADOURO	BAIRRO
1	ABDON BATISTA (Dr.)	R.: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (Profª)	R.: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH	R.: Arno Krelling, s/nº	Pirabeiraba
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D'Oeste, 5.319	Rio Bonito
5	ALFONSO FIEDLER	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	
6	ALIRE CARNEIRO (Cel.)	Estrada Timbé, 1.335	Pirabeiraba
7	ALUIZIUS SEHNEN (Profª)	R.: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
8	AMADOR AGUIAR	R.: Álvaro Maia, 1.021	Ulysses Guimarães
9	ANABURGO	Estrada Anaburgo, 1.747	Vila Nova
10	ANITA GARIBALDI	R.: Independência, 965	Anita Garibaldi
11	ANNA MARIA HARGER (Profª)	R.: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
12	ARINOR VOGELSANGER (Vereador)	R.: Rolando Gurske, s/nº	Vila Nova
13	ARTHUR DA COSTA E SILVA (Pres.)	R.: XV de outubro, 4.648	Rio Bonito
14	AVELINO MARCANTE	R.: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
15	BALTAZAR BUSCHLE (Prof.)	R.: Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
16	BERNARDO TANK (Profª)	R.: XV de Novembro, 8.574	Vila Nova
17	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (Senador)	R.: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
18	CARLOS HEINS FUNKE (Agrícola)	Rodovia SC 418 - KM 0,5	Pirabeiraba
19	CASTELLO BRANCO (Presidente)	R.: São Miguel, 363	Boa Vista
20	CURT ALVINO MONICH (Vereador)	R.: Harold Maul, 250	Aventureiro
21	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (Profª)	R.: Miosotes, 72	Fátima
22	ELADIR SKIBINSKI (Profª)	R.: José Gonçalves, 803-Parque Jlle	Aventureiro
23	ELIZABETH VON DREIFUSS (Profª)	R.: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
24	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT	R.: Emílio Hardt, 720 - Canela	Pirabeiraba
25	EMÍLIO STOCK JR. (Prof.)	Estrada do Salto II, 3.664	Vila Nova
26	EUGÊNIO KLUG	Estrada Mildau, 835	Pirabeiraba
27	EVALDO KOEHLER	Estrada Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
28	FRANCISCO JOSÉ R. DE OLIVEIRA (CAIC)	R.: Agostinho dos Santos, 568	Comasa
29	FRANCISCO RIEPER (Profª)	Estrada do Pico, 48 - SC 418 Km14	Pirabeiraba
30	FRITZ BENKENDORF	Estrada Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba
31	GERALDO WETZEL (Prof.)	R.: Passo Fundo, 315	Fátima
32	GERMANO LENSCHOW	Estrada Dª Francisca- Km 21	Pirabeiraba
33	HANS DIETER SCHMIDT (Dr.)	R.: Carina, 95	Jardim Paraíso
34	HANS MÜLLER (Pastor)	R.: Pastor Hans Müller, 102	Glória
35	HERIBERTO HÜLSE (Gov.)	R.: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
36	HERMANN MÜLLER	Estrada Palmeira, 4.239	Rio Bonito
37	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) Ext. Hermann Muller	Estr. Palmeiras, 1.700	Rio Bonito
38	HILDA ANNA KRISCH (Enfermeira)	R.: Selma Dering Bruhns, s/nº	Jardim Iriú
39	HONÓRIO SALDO (Profª)	Estrada Quiriri, 3.467 (APA Quiriri)	Pirabeiraba
40	HUBERT HÜBENER (Vereador)	Estrada Alto Quiriri, 6.771 (APA Quiriri)	Pirabeiraba
41	ISABEL SILVEIRA MACHADO (Profª)	R.: Dorothóvio do Nascimento, 4.723	Cubatão
42	JAIME DE BARROS CÂMARA (Dom)	R.: João Ebert, 836	Comasa
43	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA Jr. (Prof.)	R.: João Costa Junior, 1.410	João Costa
44	JOÃO COSTA	R.: Monsenhor Gercino, 3.900	João Costa
45	JOÃO DE OLIVEIRA	R.: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
46	JOÃO MEERHOLZ (Profª)	Estrada do Sul - KM 18	Vila Nova
47	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (Prof.)	R.: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
48	JOSÉ ANTONIO NA VARRO LINS (Dr.)	R.: Imbuia, 55	Comasa
49	JOSÉ DO PATROCÍNIO	Estrada Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
50	JOSÉ MOTTA PIRES (Profª)	R.: Parati, 590	Nova Brasília
51	JÚLIO MACHADO DA LUZ (Profª)	R.: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
52	KARIN BERKEMEYER (Profª)	R.: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
53	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (Profª)	R.: Waldomiro José Borges, 3.997	Itinga
54	LAURA ANDRADE (Profª)	R.: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriú
55	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (Dep.)	R.: Francisco Dunzer, 141	Boehmervaldt
56	LUIZ GOMES (Prof.)	R.: Domingos Abílio Miranda, s/nº	Adhemar Garcia
57	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI (Profª)	Estrada da Ilha, 2.066	Jardim Sofia
58	MARIA REGINA LEAL (Profª)	R.: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros

59	MARIANO COSTA - CAIC (Prof <sup>o</sup> )	Av.: Alvino Hansen, 1.210	Adhemar Garcia
60	MAX COLIN (Prof.)	R.: Pasteur, 1.079	Iriiriu
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.:Stª Catarina, 6.960 - Km 7	Itinga
64	ORESTES GUIMARÃES (Prof <sup>o</sup> )	R.: Boehmerwald, 1.830	Boehmerwaldt
65	OSWALDO CABRAL (Prof <sup>o</sup> )	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 <sup>o</sup> )	Av.: Beira Mar, 236 – Morro do Amaral	Paranaguamirim
72	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (Prof <sup>o</sup> )	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 Espíndola, 125	Parque Guarani
75	SAUL SANT'ANNA DE OLIV. DIAS (Prof <sup>o</sup> )	R.: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SEBASTIÃO SCARZELLO (Mons)	R. Florianópolis, 1370	Itaum
77	SENHORINHA SOARES (Prof <sup>o</sup> )	Estrada do Sul, 6.778	Vila Nova
78	SETE DE SETEMBRO	Estrada Bonita, 3.173	Rio Bonito
79	SYLVIO SNIKIVSKI (Prof <sup>o</sup> )	Av.: Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
80	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (Prof <sup>o</sup> )	Estrada Timbé, s/nº	Jardim Paraíso
81	VALENTE SIMIONI (Padre)	R.: Coronel Camacho, 130	Iriiriu
82	VALENTIM JOÃO DA ROCHA	R.: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
83	VALESCA MAY ENGELMANN (Prof <sup>o</sup> )	Estrada dos Morros, s/nº	Vila Nova
84	VIRGÍNIA SOARES (Prof <sup>o</sup> )	R.: Princesa Mafalda, 468	Floresta
85	WITTICH FREITAG (Prof.)	Av.: Miguel Alves Castanha, s/nº	Aventureiro
86	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (Prof <sup>o</sup> )	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 Azalías, s/nº	Paranaguamirim
2	ADHEMAR GARCIA	R.: Alvino Hansen, 1.226	Adhemar Garcia
3	ADOLFO ARTMANN	R.: Caçapava, 95	Bom Retiro
4	ALEGRIA DE VIVER	R.: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
5	ALZELIR TEREZINHA G. PACHECO	R.:Inambú c/ Rua Jaó, 650	Costa e Silva
6	AMANDOS FINDER	R.: Augusto Schramm, 52	Jardim Iriiriu
7	ARTE E VIDA	R.: Willy Schossland, 1.242 (esquina)	Aventureiro
8	AVENTURAS DE CRIANÇA	R.: Pica Pau, 993	Aventureiro
9	BEIJA-FLOR	R.: dos Bancários, 305	Petrópolis
10	BEM-ME-QUER	R.:Crater c/ Av.Júpiter, 42	Jardim Paraíso
11	BOTÃOZINHO DE ROSA	R.: Guanabara, 1.062	Guanabara
12	BRANCA DE NEVE	R.: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
13	CACHINHOS DE OURO	R.: Pastor Gerg Bürger, 141	Pirabeiraba
14	CACHINHOS DE OURO (EXTENSÃO)	R.: Andreino Nunes da Silva, 20	Pirabeiraba
15	CASTELO BRANCO	R.: Alvino Boldt, 245 - COHAB	Aventureiro
16	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA	R.: Santa Catarina, 4.027 - KM 4	Profipo
17	CIRANDA CIRANDINHA	R.: Canoas, 452 c/ João Paulo I	Jardim Iriiriu
18	DOCE INFÂNCIA	R.: Bom Retiro, 97	Nova Brasília
19	ELIANE KRÜGER	R.:Adolf da Veiga c/Afonso Moreira, 749	Boehmerwaldt
20	ESPAÇO DA CRIANÇA	R.:Adolpho W.Jr. c/ Álvaro Maia, 327	Adhemar Garcia
21	ESPAÇO ENCANTADO	Av.: Procópio Gomes, 749	Bucarein
22	ESPERANÇA	R.: Vicente Celestino, 240	Comasa
23	ESPINHEIROS	R.: Agostinho dos Santos, 568 - CAIC Esp.	Comasa
24	ESTRELINHA BRILHANTE	R.:Santa Isabel, 152	João Costa
25	FÁTIMA	R.: Damásio Mathias de Oliveira, 240	Jarivatuba
26	GIRASSOL	R.: Vice-Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
27	HERONDINA DA SILVA VIEIRA	R.: Pedro Castro Breis, 352	Floresta
28	IRACI SCHMIDLIN	R.: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
29	ITAUM	R.: Botafogo, 148	Itaum

30	IVAN RODRIGUES	R.: Xaxim, 32	Iriú
31	JARDIM SOFIA	R.: Cuba, 85	Jardim Sofia
32	JORGE LUIZ VANDERWEGEN	R.: Abelino Abdon Ferreira, 136	Itaum
33	JOSÉ FRANCISCO VIEIRA	Rua Mafalda Laurindo, s/n	Aventureiro
34	JUAREZ MACHADO	R.: Armazém, 265	Petrópolis
35	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA (AMORABI)	R.: dos Desportitas, s/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 ELEOTÉREO	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.: Constâncio Visentainer, 1.093	Aventureiro
50	PÃO DE MEL	R.: Alfredo Wersdoefer, 357	Paranaguamirim
51	PARAÍSO DA CRIANÇA	R.: Júpiter, 903	Jardim Paraíso
52	PARQUE GUARANI	Av.: Evangelista Justino Espíndola, 25	Parque Guarani
53	PEDACINHO DO CÉU	R.: São Miguel, 769	Boa Vista
54	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS	R.: Guanabara, 2.575	Fátima
55	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Dep.)	R.: São Clemente, 154	Itinga
56	PEQUENA SEREIA	R.: Kurt Alvino Monich, 172	Costa e Silva
57	PEQUENO PRÍNCIPE	R.: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
58	PETER PAN	R.: Pastor Hans Müller, 138	Glória
59	PONTE SERRADA	R.: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
60	RAIO DE SOL	R.: João Miers c/ Rua Stª Edvirges, 32	Vila Nova
61	SALETE KONECKI (Prof)	R.: Laércio Beninca, s/n	Vila Nova
62	SEMENTINHA	R.: Ricardo Karmann, 175	Iriú
63	SIGELFRID POFFO	R.: Alwin Passold, 07	Vila Nova
64	SILVIA REGINA CAVALHEIRO	R.:João Medeiros, s/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 CAMPREGHER 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 CONVENIADAS</b>	<b>LOGRADOURO</b>	<b>BAIRRO</b>
1	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
2	SÃO PAULO APÓSTOLO/ADIPRÓS	Rua Amélia Valentina Fernandes, 170	João Costa
3	CEI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
4	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
5	COLÉGIO EVANGÉLICO	Rua Cerro Azul, 888	Nova Brasília
6	CEI JARDIM BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
7	CENTRO EDUCACIONAL DOM BOSCO	Rua Sombrio, 15	Saguaçu
8	ASSOCIAÇÃO AMIGOS AUTISTAS (AMA)	Rua José Gerard Rollin Filho, 185	Bom Retiro
9	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Ataulfo Alves, 1177	Comasa
10	CEI ESPAÇO MÁGICO	Rua Xv de Outubro, 1849	Rio Bonito
11	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Cuba, 142	Jardim Sofia
12	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso
13	CENTRO EDUCACIONAL MARIA DOS ANJOS - CESMA	Rua Xv de Novembro, 8763	Vila Nova
14	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
<b>Os pontos de entrega relacionados neste documento poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.</b>			

## Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão nº 170/2017.

Item 9 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, subitem 9.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea “j”, respectivamente: “serão habilitadas apenas as empresas que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez geral  $\geq 1,00$

Grau de Endividamento  $\leq 1,00$

Os índices estabelecidos não ferem o disposto no art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no subitem 9.2, alínea “j”, do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Geral identifica a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, considerando tudo que o que se converterá em dinheiro (a curto e a longo prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto e a longo prazo).

O índice de Endividamento nos revela o nível de endividamento da empresa, ou seja o quanto que o ativo esta sendo financiado por capitais de terceiros. Os índices maiores que 0,70 indicam que os capitais de terceiros superam o ativo (bens e direitos).

Os índices estabelecidos para a Licitação em pauta ( $LG \geq 1,00$ ) e Índice de Endividamento Total – ( $GE \leq 1,00$ ) não ferem o disposto no art. 31, da Lei nº 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 25/08/2017, às 10:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 25/08/2017, às 10:44, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1041535** e o código CRC **D40D7A3A**.

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