

Termo de Referência - Aquisição SEI Nº 0018741017/2023 - SAS.UAF

1-Objeto para a contratação:

Aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, oriundos da Agricultura Familiar, para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville, através de Chamada Pública.

2-Especificações técnicas:

2.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, ou seja, o objeto desta contratação é caracterizado como comum.

Item	Unidade de Medida	Denominação	Descritivo	Quantidade
1	quilograma	ALHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	154,00
2	quilograma	BANANA NANICA/CATURRA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	474,00
3	quilograma	BATATA DOCE ROXA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	255,00
4	quilograma	BRÓCOLIS JAPONES	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	158,00
5	quilograma	CAQUI FUYU	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	679,00

			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.	
6	quilograma	CEBOLINHA VERDE COMUM	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	44,00
7	quilograma	CHUCHU	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	170,00
8	quilograma	COUVE-FLOR	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	75,00
9	quilograma	ESPINAFRE	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente	50,00
10	quilograma	GENGIBRE	Rizoma da planta Zingiber officinale. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e carnuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.	31,00
11	quilograma	INHAME	Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.	210,00
12	quilograma	LARANJA PÊRA	Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características Gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2965,00
13	quilograma	LIMÃO CRAVO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	164,00

			em condições adequadas para o consumo.	
14	quilograma	MAÇÃ FUJI	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1230,00
15	quilograma	PEPINO COMUM (SALADA)	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	100,00
16	quilograma	PÊRA D' Agua	Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa	430,00
17	quilograma	PINHÃO	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	565,00
18	quilograma	REPOLHO VERDE	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	200,00
19	quilograma	REPOLHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	50,00
20	quilograma	RÚCULA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	60,00
21	quilograma	SALSA/SALSINHA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	64,00
22	quilograma	TANGERINA MEXERICANA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1602,00
23	quilograma	TANGERINA PONKAN	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.	1272,00

24	quilograma	VAGEM MANTEIGA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	80,00
25	Unidade	COCO VERDE	Fruto grande, fibroso, de forma ovoide, quase globoso, de coloração esverdeada a amarela, de casca lisa. Cavidade central contendo "água de coco" e envolvida pela polpa do fruto. Peso aproximado: 1 a 1,5 Kg.	420,00
26	quilograma	MARACUJÁ AMARELO	Fruto arredondado, com casca espessa de coloração amarelada. Sementes achatadas, pretas envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelo alaranjado translúcido. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser livre de defeitos tais como podridão, deformação na casca, enrugamento ou manchas em excesso.	756,00
27	quilograma	AIPIM CONGELADO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	527,00
28	Dúzia	OVO DE GALINHA CAIPIRA	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	972,00

3-Condições de garantia:

3.1 Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - SAS, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), dentre outras situações (e), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

3.2 A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste Termo de Referência. 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);

3.3 A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seus produtos até a data da validade. Ocorrendo deterioração neste período, os produtos deverão ser repostos pela(s) CONTRATADA(S), conforme preconiza o Código de Defesa do Consumidor.

4-Prazo de entrega e forma de entrega:

4.1) As entregas do objeto do presente termo de referência deverão respeitar a periodicidade **semanal**.

4.2) O prazo das entregas será de até 7 (sete) dias úteis após cada solicitação;

4.3) Condições de entrega - transporte produtos:

4.3.1) A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pelo Centro de Abastecimento da SAS;

4.3.2) Observar as especificações constantes neste termo de referência prezando pela qualidade (produto não poderá apresentar: deterioração causada por microorganismos e/ou injúrias mecânicas);

4.3.3) As mercadorias deverão ser do tipo selecionada e lavada e ter grau de maturação adequado para o consumo no prazo mínimo de 48 horas;

4.3.4) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança;

4.3.5) Os itens 27 (Aipim congelado) e 28 (Ovos de galinha caipira) ao serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Abastecimento da SAS, e se estiverem de acordo com

as amostras apresentada e aprovadas, será efetuado o recebimento; devendo atender as normas de rotulagem, conforme anexo **SEI 0015653687**;

4.3.6) Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada conforme o caso. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 48 horas após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;

4.3.7) Os Hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados, sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

4.3.8) O transporte, bem como o manuseio, deve seguir os padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária.

5-Local de entrega e horário de entrega:

5.1) As entregas deverão ser feitas no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social;

5.2) Local: Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC,

5.3) Horário: nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 10:00h.

5.4) A presente contratação será um fornecimento contínuo, com prazo de execução de 12 meses e vigência contratual de 14 meses, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2023

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

a) O proponente habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos itens 27 (Aipim congelado) e 28 (Ovos de galinha caipira), de acordo com as especificações técnicas do presente termo de referência para análise, conforme item 6.1 - Critérios de Análise do presente termo de referência, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

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

6.1.1) O proponente habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos itens 27 (Aipim congelado) e 28 (Ovos de galinha caipira), de acordo com as especificações técnicas do presente termo de referência e documentos exigidos do produto cotado.

6.1.2) As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Agente/Comissão de Contratação, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Centro de Abastecimento, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

6.1.3) O proponente será desclassificado, caso apresente amostras fora das especificações técnicas previstas no Edital ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Agente/Comissão de Contratação, estando sujeito às penalidades previstas.

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

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

6.1.6) As amostras deverão estar acompanhadas de:

6.1.6.1) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 02 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento **SEI 0015654800**.

6.1.6.2) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

6.1.6.3) Alvará sanitário vigente do fabricante, observadas as disposições da [RDC 240 de 26/07/2018 ANVISA](#) – Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SIE ou SIM conforme o caso.

6.1.7) Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, o Centro de Abastecimento da SAS não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas

pelo transporte das amostras;

6.1.8) As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos **SEI 0015654800, 0015121730, 0015653687 e 0015654831** com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

6.1.9) As amostras ficarão em poder do Centro de Abastecimento da SAS até a homologação do processo;

6.1.10) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para **AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme Anexo **SEI 0015654831**;

6.1.11) As amostras apresentadas, que não forem consumidas/eliminadas para a realização da análise, poderão ser retiradas pelo proponente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, após a homologação da licitação ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, caberá à Secretaria requisitante, dar a destinação que entender conveniente para as amostras que não forem retiradas nas condições estabelecidas.

6.2-Função Técnica:

6.2.1) A análise das amostras será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social.

7-Gestor do contrato:

7.1) A gestão do contrato ficará por conta da Secretaria de Assistência Social, gestora do Fundo Municipal de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

8.1) Entregar itens, objeto do presente termo de referência, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

8.2) Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, no local informado, conforme item 5 do presente termo de referência;

8.3) Responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da contratante ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução do contrato, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 dias corridos, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade;

8.4) Acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte da Contratante, por intermédio do servidor designado;

8.5) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela contratante, atendendo prontamente a todas as reclamações;

8.6) Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos durante sua carga, transporte ou descarga;

8.7) Efetuar a substituição dos produtos do presente processo, entregues em desacordo com as especificações, em até 48 horas a contar da notificação, quando constatada a impossibilidade de utilização dos mesmos por conter substâncias estranhas ou impurezas no seu conteúdo, por alterações nas características sensoriais, por falta de higiene das embalagens, quando forem detectadas embalagens violadas ou qualquer outra irregularidade;

8.8) Manter Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, atualizadas, conforme Art. 2º, inciso I da [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#) e Resolução nº 3/2022 (anexo SEI 0015139816) - Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil;

8.9) Após assinatura do contrato, nos casos de suspeita da qualidade do produto entregue, a equipe de nutricionistas da SAS 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 contrato, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em

questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares;

8.9.1) Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento anexo **SEI 0015121765**;

8.9.2) Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s), correrão por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

8.9.3) As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

8.9.4) 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 Secretaria de Assistência Social, por um servidor da Secretaria de Assistência Social de Joinville até o laboratório para análise;

8.9.5) 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 Administração e Finanças da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

8.10) É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito do Centro de Abastecimento da SAS. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora.

9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

9.1) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

9.2) Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

9.3) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Abastecimento da SAS, quando da entrega;

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

9.5) Efetuar os pagamentos à contratada;

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

9.7) Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

10-Condições Gerais:

10.1 Modelo de gestão e de execução da contratação:

10.1.1 A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV, V e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

10.1.1.1 Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização designada verificar o cumprimento pela contratada de todas as condições contratuais.

10.1.2 Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto n.º 51.742/2022, que aprovou a Instrução Normativa n.º 04/2022 (0015231284) da Secretaria de Administração e Planejamento;

10.1.3 O(s) produto(s) será(ão) recebido(s):

a) Provisoriamente e definitivamente, no ato da entrega, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato,

b) Que ocorrerá somente se o(s) produtos(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente documento;

c) O recebimento provisório ou definitivo do(s) produto(s) não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);

d) Se a CONTRATANTE constatar, no recebimento, que o(s) produto(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no presente documento, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) providenciar(em) no prazo estipulado no subitem 8.7, a substituição/reposição do(s) produto(s) visando ao atendimento total das especificações, conforme item 2, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

10.2 Critério de avaliação, medição e pagamento

10.2.1 O pagamento será efetuado parcialmente de acordo com as solicitações realizadas pela CONTRATANTE e as entregas realizadas pela(s) CONTRATADA(S);

10.2.2 Para fins de pagamento, a(s) contratada(s) deverá(ão) apresentar a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da(s) contratada(s) nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

10.2.3 O método de avaliação e conformidade dos objetos entregues, deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho do item 10.10.

10.3 Formas e critérios de seleção do fornecedor.

10.3.1 A proposta deverá estar de acordo com os valores referenciais, constantes dos Orçamentos Planilhados SEI 0018744696, bem como a necessidade de apresentação e aprovação das amostras, para os itens 27 e 28.

10.3.2 O fornecedor deverá apresentar:

a) Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, atualizadas, conforme Art. 2º, inciso I da [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#) e Resolução nº 3/2022 (anexo SEI 0015139816) - Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil;

10.4 Documentação compulsória para contratação

10.4.1 Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, atualizadas, conforme Art. 2º, inciso I da [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#) e Resolução nº 3/2022 (anexo SEI 0015139816) - Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil;

10.5 Do Valor Estimado da Contratação:

10.5.1 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso na fase preparatória, com vistas a garantia a lisura da pesquisa de mercado e será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento.

10.6 Da Adequação/Disponibilidade Orçamentária:

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

10.6.2 Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação, que estão discriminados junto ao documento "Requisição de Compras" que fará parte do presente processo.

10.7 Critérios e Práticas de Sustentabilidade:

10.7.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar a logística reversa dos produtos fornecidos.

10.8 Padrões Mínimos de Qualidade/Desempenho:

10.8.1.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

- a) As especificações para os itens previstas no item 2;
- b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 4 e 5;
- c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 8.

10.9 Da Melhor Solução Encontrada:

10.9.1 Conforme Estudo Técnico Preliminar SEI 0018680294, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é Aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, oriundos da Agricultura Familiar, para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville, através de Chamada Pública.

10.10 Da Fundamentação para a Contratação:

10.10.1 A presente contratação possui como fundamentação o Estudo Técnico Preliminar SEI 0018680294, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

10.11 Das Sanções:

10.11.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021.

10.12 Da participação de consórcio:

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



Documento assinado eletronicamente por **Robson Richard Duvoisin, Gerente**, em 19/10/2023, às 16:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Monica Salete Inthurn Marcomini, Gerente**, em 19/10/2023, às 16:28, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Camila Taise Tavares, Servidor(a) Público(a)**, em 20/10/2023, às 14:35, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Girardi, Coordenador(a)**, em 20/10/2023, às 14:35, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fabiana Ramos da Cruz Cardozo**,
Secretário (a), em 20/10/2023, às 17:44, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2,
de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº
21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/>
informando o código verificador **0018741017** e o código CRC **96CBB820**.

Rua Dr. João Colin, 2719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

22.0.401952-0

0018741017v11