



EDITAL SEI Nº 1517319/2018 - SAP.UPR

Joinville, 15 de fevereiro de 2018.

CHAMADA PÚBLICA nº 022/2018

O Município de Joinville/SC, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguaiçu, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº. 83.169.623/0001-10, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto na Lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009 e nas Resoluções FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e nº 04, de 02 de abril de 2015, Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459, de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho 2012, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016 e Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA para Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar os documentos para habilitação e Projeto de Venda no período de **20/02/2018** até às **09h00** do dia **13/03/2018**, na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento – Avenida Hermann August Lepper nº 10, Saguaiçu, Joinville/SC – CEP: 89.221.005 (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 8:00 às 14:00h).

Sendo que, no dia **13/03/2018** às **09h05**, será realizada sessão pública para abertura do **INVÓLUCRO** contendo a documentação para habilitação e o projeto de venda. A sessão ocorrerá na sala de licitação na Secretaria de Administração e Planejamento, localizada no Prédio Sede da Prefeitura.

1. OBJETO

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

1.1.1. O preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar (Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 29, §3º), especificados no **ANEXO II** deste Edital.

2. FONTE DE RECURSO

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

2.2. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

134/2018 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (100)

135/2018 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (137)

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

3.2. Os Grupos Formais, Informais e os Fornecedores Individuais (não organizados em grupo), deverão apresentar um **ÚNICO ENVELOPE**, contendo os documentos abaixo relacionados e o projeto de venda, sob pena de inabilitação.

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

a) original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

c) cópia autenticada por funcionário da Unidade de Suprimentos ou Unidade de Processos da

Secretaria de Administração e Planejamento, mediante a exibição dos originais antes da entrega do envelope; ou

d) publicação em órgão da imprensa oficial.

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

ENVELOPE: CHAMADA PÚBLICA Nº 022/2018

MUNICÍPIO DE JOINVILLE

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

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

PROPONENTE: _____

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

3.3.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

VIII - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme **Anexo VII**.

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

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

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

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

IX.IV - Constar a validade do projeto por um prazo não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data fixada para o seu recebimento e abertura.

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

3.3.2. Em observância ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os agricultores individuais, será inabilitado o proponente que já tiver atingido o valor máximo de venda de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/Ano/EEEx. (Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 32 e §2º).

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

3.4.1. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

VIII - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme **Anexo VII**.

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

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

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

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

IX.IV - Constar a validade do projeto por um prazo não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data fixada para o seu recebimento e abertura.

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

3.4.2. Em observância ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais, será inabilitado o proponente que já tiver atingido o valor máximo de venda de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/Ano/EEx. (Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 32 e §2º).

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

3.5.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

IX - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme **Anexo VI**;

X - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

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

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

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

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

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

XII.IV - Constar a validade do projeto por um prazo não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data fixada para o seu recebimento e abertura.

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

3.6. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE nº 04/2015.

3.7 - O Presidente poderá durante a sessão verificar a regularidade da(s) certidão(ões) negativas de débitos atualizadas junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, disponível(is) *on-line*, que não for(em) previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que for(em) apresentada(s) vencida(s) ou positiva(s).

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

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

4.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupos de projetos de fornecedores locais, grupos de projetos do território rural, grupos de projetos do estado e grupos de propostas do País.

4.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.

III - O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.

4.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

4.4. Caso não se obtenham as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 4.1 e 4.2.

4.5. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade as organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

4.6. Em caso de persistência do empate, será realizado sorteio.

5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

5.1. As AMOSTRAS dos gêneros alimentícios de que trata esta chamada pública deverão atender ao disposto no **ANEXO I** e **ANEXO VIII - CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS**.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares relacionadas no **ANEXO IV** e cumprir rigorosamente os procedimentos para entrega descritos no **ANEXO I**, e em acordo com o Guia de Requisição para entrega dos alimentos.

6.2. Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, situada na rua Marques de Olinda, nº 2900, bairro Glória, CEP 89.216-100, conforme Termo de Referência, **ANEXO I** do edital.

6.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com os prazos estabelecidos no **ANEXO I** e cumprindo os critérios estabelecidos no **ANEXO VIII**.

6.4. Os pontos de entrega relacionados no **ANEXO IV** poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

6.5. A unidade escolar atestará o recebimento e a qualidade do produto mediante assinatura e carimbo na Guia de Requisição para entrega do alimentos.

7. CONTRATAÇÃO

7.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme modelo no **ANEXO XI**.

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

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

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

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

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

7.4. Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

7.4.1. Homologado o resultado da 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)**.

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

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

7.4.4. Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra desclassificada ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta,

procedida à sua habilitação, ou, verificados os demais sucessivamente, até a apuração de um proponente que atenda ao Edital e que será declarado o vencedor do certame;

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

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

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

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

8. DA ASSINATURA ELETRÔNICA

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

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

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

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

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

8.3.1 – Serão aceitos como documentos de identidade para fins de assinatura eletrônica externa: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira de identidade do trabalhador e carteira nacional de habilitação (somente modelo com foto).

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

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

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

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

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

9. PAGAMENTO

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

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

9.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o envio da Nota Fiscal/Termo de Recebimento da Agricultura Familiar certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

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

10. SANÇÕES

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

I – advertência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. INSTRUÇÕES E NORMAS PARA RECURSOS

11.1. Os recursos deverão:

11.1.1. Obedecer ao disposto no artigo 109 da Lei nº 8.666/93;

11.1.2. Ser encaminhados ao Secretário de Administração e Planejamento;

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

11.1.3.1. 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.

11.1.4. Ser protocolados no protocolo Eletrônico da Secretaria de Administração e Planejamento – Unidade de Processos, situado à Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguauçu, Joinville/SC, CEP: 89221-005, no horário das 8h às 14h, conforme Decreto nº 13.011/2006.

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

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Prefeitura Municipal de Joinville, Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, situada à Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Saguauçu, Joinville/SC, no horário das 08:00 às 14:00hs, de segunda a sexta-feira, ou através do endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br no *link* licitações.

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

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

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

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

12.5. Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis e, qualquer proponente, no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública, impugnar a Chamada Pública, conforme previsto no art. 41 da Lei 8.666/93, e observados as formalidades constantes nos itens 11.1.2 à 11.2.

12.6. Os pedidos de informações que se fizerem necessários ao perfeito entendimento da presente Chamada Pública deverão ser protocolados no protocolo eletrônico da Secretaria de Administração e Planejamento – Unidade de Processos, situado à Avenida Hermann August Lepper, 10 – Saguacu – Joinville/SC – CEP: 89221-005, ou encaminhados pelo e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br, no horário das 8h às 14h, conforme Decreto nº 13.011/2006.

12.6.1. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação a presente Chamada Pública ficarão disponíveis para todos os interessados na **Unidade de Processo – UPR** e serão publicados no site www.joinville.sc.gov.br, link “Licitações”, no respectivo edital.

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

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

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

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

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

13. Fazem parte integrante do presente edital, os documentos provenientes do Processo SEI nº 17.0.028081-0

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - Documento SEI nº 1291671;

ANEXO II - ORÇAMENTO ESTIMATIVO - Documento SEI nº 1363171;

ANEXO III - MODELO PROJETO DE VENDA - Documento SEI nº 0760591;

ANEXO IV - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS - Documento SEI nº 0760625;

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO - Documento SEI nº 0760615;

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GRUPO FORMAL - Documento SEI nº 0760622;

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTOR INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL - Documento SEI nº 0760622;

ANEXO VIII - CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS - Documento SEI nº 1291679, composto por:

1. Análise de Amostras;
2. Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios;
3. Rotulagem;
4. Referências Técnicas para Análise das Amostras.

ANEXO IX - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - Documento SEI nº 0760588

ANEXO X - ANÁLISES LABORATORIAIS - Documento SEI nº 1291680

ANEXO XI - MODELO DO CONTRATO.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 1291671/2017 - SED.UAD.ASU

I-Objeto para a contratação:

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

II-Especificações técnicas:

Item	Denominação	Descritivo	Unidade de Medida	Quantidade
1	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal</p>	Kg	71.000
2	ARROZ POLIDO ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	Kg	4.900
3	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO	<p>Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).</p> <p>A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de</p>	Kg	16.500

		inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal		
4	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL	Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	Kg	12.700
5	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	Kg	2.550
6	FEIJÃO CARIOCA	Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	Kg	8.900
7	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	Kg	27.500

		<p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>		
8	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	<p>Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Entrega: Quinzenal.</p>	Kg	5.000
9	IOGURTE SABOR COCO. Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo.	<p>Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) de até 1 litro ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 2 litros, bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deve constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Semanal.</p>	Litro	15.000
10	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Mensal.</p>	Litro	245.000
11	MELADO	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados</p>	Kg	2.300

		de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.		
12	MEL DE ABELHA	Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	Kg	2.300
13	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA	Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.	Kg	1.520
14	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA	Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de	Kg	3.000

		<p>polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.</p>		
15	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.</p>	Kg	1.620
16	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para uma parte de água). Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de laranja. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.</p>	Litro	9.150
17	SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água). Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maçã. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.</p>	Litro	2.500
		<p>Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem</p>		

18	SUCO DE MARACUJÁ	conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.	Litro	10.250
19	SUCO DE UVA ORGÂNICO	Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água). Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de uva. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.	Litro	29.950

Obs.: Todos os itens devem atender as normas de rotulagem conforme descrito no Anexo VIII "Critérios para análise de amostras - Item rotulagem" (1291679).

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 edital. 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;

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:** Conforme item II - Especificações Técnicas;

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 para entrega" emitida pela Secretaria de Educação e deve respeitar o prazo estabelecido para a entrega descrito na própria guia;

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:** anexo IV do edital, documento SEI **0760625**;

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

V.II - **Horários de entrega:**

V.II.I - CEIs e escola de período integral: das 07 horas às 17 horas;

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

V.II.III - Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 horas às 12 horas;

V.III - **Dias para entrega:**

V.III.I - De segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

Referência. Conforme anexo IX do edital, documento SEI **0760588** e o contido no presente Termo de

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

de Referência. Conforme anexo VIII do edital, documento SEI **1291679** e o contido no presente Termo

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 do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública 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 o depósito das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde com identificação e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios;

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 (GUAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) - GUAE 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 para pães;

IX.VII.II - 15 (quinze) dias para carnes e frios;

IX.VII.III - 30 (trinta) dias para não perecíveis.

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

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

X.V - 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. A análise laboratorial será realizada obedecendo a Resolução ANVISA nº. 7, de 18 de fevereiro de 2011 e demais legislações específicas.

X.VI - As referências técnicas (legislações) que determinam o padrão de identidade e qualidade de cada alimento e especificações para análise laboratorial estão contidos em anexo X do edital - documento **SEI 1291680**;

X.VII - 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.VIII - As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

a) Caberá a CONTRATANTE a escolha do laboratório;

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

X.I - Se houver indisponibilidade da entrega de algum gênero alimentício devido à intercorrências por fenômenos naturais (chuvas, granizo, pragas, entre outros) e/ou excesso de produção e havendo a necessidade da troca deste produto, o mesmo pode ser realizado desde que seja solicitado antecipadamente ao SANE para verificar se se adequa a demanda do cardápio e desde que o alimento a ser trocado seja similar nutricionalmente e constar neste edital de chamada pública, conforme definido na Resolução nº 4 de 2 de abril de 2015;

X.II - 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.III - Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas ao SANE/GAE, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da Cooperativa e/ou Produtor Rural responsável pela fabricação do produto; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário do Fabricante para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada no SANE/GAE com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise. O produto similar deve atender todas as especificações técnicas dispostas neste edital;

X.IX - Se houver alguma modificação no produto ou no processo de fabricação, a CONTRATADA deve comunicar imediatamente ao SANE, formalmente e com a justificativa do ocorrido. A modificação não pode ocasionar prejuízos nutricionais e tornar a qualidade do produto inferior ao previamente aprovado nas amostras. Além de que, a modificação deve atender as especificações técnicas solicitadas neste edital;

X.X - 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.XI - 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.XII - 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 II

ORÇAMENTOS PLANILHADOS SEI Nº 1363171/2018 - SED.UAD.ASU

ITEM	QTD	UNIDADE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
1	71.000	Kg	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal</p>	3,90	276.900,00
2	4.900	Kg	ARROZ POLIDO ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	3,70	18.130,00
3	16.500	Kg	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO	<p>Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).</p> <p>A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p>	20,63	340.395,00

			PERNIL	<p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>		
4	12.700	Kg	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL	<p>Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>	17,47	221.869,00
5	2.550	Kg	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p>Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glicose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	13,11	33.430,50
6	8.900	Kg	FEIJÃO CARIOCA	<p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	6,49	57.761,00
7	27.500	Kg	FEIJÃO PRETO	<p>Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	4,72	129.800,00
				<p>Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF</p>		

8	5.000	Kg	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	<p>(congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>	35,87	179.350,00
9	15.000	Litro	IOGURTE SABOR COCO. Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo.	<p>Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) de até 1 litro ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 2 litros, bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deve constar carimbo de inspeção estadual ou federal.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	5,35	80.250,00
10	245.000	Litro	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro.</p> <p>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	2,86	700.700,00
11	2.300	Kg	MELADO	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	13,66	31.418,00
				<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas.</p> <p>Características gerais</p> <p>O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura.</p>		

12	2.300	Kg	MEL DE ABELHA	<p>Cheiro: próprio. Sabor: próprio.</p> <p>É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	34,64	79.672,00
13	1.520	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras.</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades.</p> <p>Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	16,23	24.669,60
14	3.000	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades.</p> <p>Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	16,00	48.000,00
15	1.620	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades.</p> <p>Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	14,18	22.971,60

16	9.150	Litro	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de laranja.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.</p>	14,33	131.119,50
17	2.500	Litro	SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maçã.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.</p>	15,63	39.075,00
18	10.250	Litro	SUCO DE MARACUJÁ	<p>Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá.</p> <p>Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	19,50	199.875,00
19	29.950	Litro	SUCO DE UVA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de uva.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	15,97	478.301,50
					TOTAL GERAL	3.093.687,70

**MODELO DE PROJETO DE VENDA PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

ENVELOPE N.º 001

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N°					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. N° DAP Jurídica		9. Banco		10. Agência Corrente	11. Conta N° da Conta
12. N° de Associados		13. N° de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. N° de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville		2. CNPJ 83.169.623/0001-10		3. Município/UF Joinville/SC	
4. Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090				5. DDD/Fone (47) 3431-3006	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos (Safrá)
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 022/2018					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. Validade do projeto: _____ dias					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N°					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9. Nome da Entidade Articuladora		10. E-mail/Fone

							(quando houver)
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. N° Agência	6. N° Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville		2. CNPJ 83.169.623/0001-10				3. Município/UF Joinville/SC	
4. Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090						5. DDD/Fone (47) 3431-3006	
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
					Total do projeto		
OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 022/2018							
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos (Safrá)		
				Total do projeto:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. Validade do projeto: _____ dias							
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal				Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal				Assinatura	

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos (Safrá)
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 022/2018					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville		CNPJ 83.169.623/0001-10		Município/UF Joinville/SC	
Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090				DDD/Fone (47) 3431-3006	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. Validade do projeto: _____ dias					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		

ANEXO IV - SEI Nº 0760625/2017 - SED.UAD.ASU

RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS

ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO			
Nº	ESCOLAS - ENSINO FUNDAMENTAL	LOGRADOURO	BAIRRO
1	ABDON BATISTA (Dr.)	R.: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (Profª)	R.: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH	R.: Arno Krelling, s/nº	Pirabeiraba
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D'Oeste, 5.319	Rio Bonito
5	ALFONSO FIEDLER	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	
6	ALIRE CARNEIRO (Cel.)	Estrada Timbé, 1.335	Pirabeiraba
7	ALUIZIUS SEHNEN (Profº)	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
	BALTAZAR BUSCHLE		

15	DALIAZAR BUSCHLE (Prof.)	R.:Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
16	BERNARDO TANK (Prof ^o)	R.:XV de Novembro, 8.574	Vila Nova
17	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (Senador)	R.: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
18	CARLOS HEINS FUNKE (Agricultor)	Rodovia SC 418 - KM 0,5	Pirabeiraba
19	CASTELLO BRANCO (Presidente)	R.: São Miguel, 363	Boa Vista
20	CURT ALVINO MONICH (Vereador)	R.: Harold Maul, 250	Aventureiro
21	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (Prof ^o)	R.: Miosotes, 72	Fátima
22	ELADIR SKIBINSKI (Prof ^o)	R.: José Gonçalves, 803-Parque Jlle	Aventureiro
23	ELIZABETH VON DREIFUSS (Prof ^o)	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	IVALDO KOEHLER	Estrada Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
28	FRANCISCO JOSÉ R. DE OLIVEIRA (CAIC)	R.:Agostinho dos Santos, 568	Comasa
29	FRANCISCO RIEPER (Prof ^o)	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 D ^a 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 Iriirú
39	HONÓRIO SALDO (Prof ^o)	Estrada Quiriri, 3.467 (APA Quiriri)	Pirabeiraba
40	HUBERT HÜBENER (Vereador)	Estrada Alto Quiriri, 6.771 (APA Quiriri)	Pirabeiraba
41	ISABEL SILVEIRA MACHADO (Prof ^o)	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 (Prof ^o)	Estrada do Sul - KM 18	Vila Nova
47	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (Prof.)	R.:Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
48	JOSÉ ANTONIO NAVARRO LINS (Dr.)	R.: Imbuia, 55	Comasa
49	JOSÉ DO PATROCÍNIO	Estrada Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
50	JOSÉ MOTTA PIRES (Prof ^o)	R.: Parati, 590	Nova Brasília
51	JÚLIO MACHADO DA LUZ (Prof ^o)	R.: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
52	KARIN BERKEMEYER (Prof ^o)	R.: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
53	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (Prof ^o)	R.:Waldomiro José Borges, 3.997	Itinga
54	LAURA ANDRADE (Prof ^o)	R.: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriirú
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 (Prof ^o)	Estrada da Ilha, 2.066	Jardim Sofia

58	MARIA REGINA LEAL (Profª)	R.: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
59	MARIANO COSTA - CAIC (Profª)	Av.: Alvino Hansen, 1.210	Adhemar Garcia
60	MAX COLIN (Prof.)	R.: Pasteur, 1.079	Iriú
61	NELSON DE MIRANDA COUTINHO	R.: Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
62	NILSON WILSON BENDER (Prof.)	R.: Tulipas,89 - Prolongamento	Paranaguamirim
63	NOVE DE MARÇO	R.:Stª Catarina, 6.960 - Km 7	Itinga
64	ORESTES GUIMARÃES (Profª)	R.: Boehmerwald, 1.830	Boehmerwaldt
65	OSWALDO CABRAL (Profª)	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.: Afílio 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 (Profª)	Av.: Beira Mar, 236 – Morro do Amaral	Paranaguamirim
72	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (Profª)	Av.: Júpiter, 839	Jardim Paraíso
73	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (Dr.)	R.: Alexandre Silva, 42	Morro do Meio
74	SADALLA AMIN GHANEM (Dr.)	Av.:Evangélista Justino Espíndola, 125	Parque Guarani
75	SAUL SANT'ANNA DE OLIV. DIAS (Profª)	R.: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SEBASTIÃO SCARZELLO (Mons)	R. Florianópolis, 1370	Itaum
77	SENHORINHA SOARES (Profª)	Estrada do Sul, 6.778	Vila Nova
78	SETE DE SETEMBRO	Estrada Bonita, 3.173	Rio Bonito
79	SYLVIO SNIETIKVSKI (Profª)	Av.: Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
80	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (Profª)	Estrada Timbé, s/nº	Jardim Paraíso
81	VALENTE SIMIONI (Padre)	R.: Coronel Camacho, 130	Iriú
82	VALENTIM JOÃO DA ROCHA	R.: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
83	VALESCA MAY ENGELMANN (Profª)	Estrada dos Morros, s/nº	Vila Nova
84	VIRGÍNIA SOARES (Profª)	R.: Princesa Mafalda, 468	Floresta
85	WITTICH FREITAG (Prof.)	Av.: Miguel Alves Castanha, s/nº	Aventureiro
86	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (Profª)	R.: das Cabeleireiras, 101	Costa e Silva
Nº	CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL-CEI's	LOGRADOURO	BAIRRO
1	ABDON DA SILVEIRA	R.: Das Azaléias, s/nº	Paranaguamirim
2	ADHEMAR GARCIA	R.: Alvino Hansen, 1.226	Adhemar Garcia
3	ADOLFO ARTMANN	R.: Caçapava, 95	Bom Retiro
4	ALEGRIA DE VIVER	R.: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
5	ALZELIR TEREZINHA G. PACHECO	R.:Inambú c/ Rua Jaó, 650	Costa e Silva
6	AMANDOS FINDER	R.: Augusto Schramm, 52	Jardim Iriú
7	ARTE E VIDA	R.: Willy Schossland, 1.242 (esquina)	Aventureiro
8	AVENTURAS DE CRIANÇA	R.: Pica Pau, 993	Aventureiro
9	BEIJA-FLOR	R.: dos Bancários, 305	Petrópolis
10	BEM-ME-QUER	R.:Crater c/ Av.Júpiter, 42	Jardim Paraíso
11	BOTÃOZINHO DE ROSA	R.: Guanabara, 1.062	Guanabara
12	BRANCA DE NEVE	R.: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
13	CACHINHOS DE OURO	R.: Pastor Gerg Bürger, 141	Pirabeiraba

14	CACHINHOS DE OURO (EXTENSÃO)	R.: Andreilino Nunes da Silva, 20	Pirabeiraba
15	CASTELO BRANCO	R.: Alvino Boldt, 245 - COHAB	Aventureiro
16	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA	R.: Santa Catarina, 4.027 - KM 4	Profipo
17	CIRANDA CIRANDINHA	R.: Canoas, 452 c/ João Paulo I	Jardim Iriú
18	DOCE INFÂNCIA	R.: Bom Retiro, 97	Nova Brasília
19	ELIANE KRÜGER	R.:Adolfo da Veiga c/Afonso Moreira, 749	Boehmerwaldt
20	ESPAÇO DA CRIANÇA	R.:Adolpho W.Jr. c/ Álvaro Maia, 327	Adhemar Garcia
21	ESPAÇO ENCANTADO	Av.: Procópio Gomes, 749	Bucarein
22	ESPERANÇA	R.: Vicente Celestino, 240	Comasa
23	ESPINHEIROS	R.: Agostinho dos Santos, 568 - CAIC Esp.	Comasa
24	ESTRELINHA BRILHANTE	R.:Santa Isabel, 152	João Costa
25	FÁTIMA	R.: Damásio Mathias de Oliveira, 240	Jarivatuba
26	GIRASSOL	R.: Vice-Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
27	HERONDINA DA SILVA VIEIRA	R.: Pedro Castro Breis, 352	Floresta
28	IRACI SCHMIDLIN	R.: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
29	ITAUM	R.: Botafogo, 148	Itaum
30	IVAN RODRIGUES	R.: Xaxim, 32	Iriú
31	JARDIM SOFIA	R.: Cuba, 85	Jardim Sofia
32	JORGE LUIZ VANDERWEGEN	R.: Abelino Abdon Ferreira, 136	Itaum
33	JOSÉ FRANCISCO VIEIRA	Rua Mafalda Laurindo, s/n	Aventureiro
34	JUAREZ MACHADO	R.: Armazém, 265	Petrópolis
35	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA (AMORABI)	R.: dos Desportitas, s/nº	Itinga
36	JUSTINA ROSA FACHINI	R.: Estrada da Lagoinha, s/nº	Morro do Meio
37	LÍRIO DO CAMPO	R.: Fátima, 2.606	Fátima
38	LUIZA MARIA DA VEIGA	R.: Vidal Ramos, 41	Guanabara
39	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉREO	R.: Cidade de Barretos, s/nº	Ulysses Guimarães
40	MARILENE DOS PASSOS SANTOS	R.: das Tulipas, 111 - Prolongamento	Paranaguamirim
41	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/nº	Paranaguamirim
46	MORRO DO MEIO	R.: do Campo, 817	Morro do Meio
47	MUNDO AZUL	R.: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
48	NAMIR ALFREDO ZATTAR	R.: São Januário, 1.499	Aventureiro
49	ODORICO FORTUNATO	R.: Constâncio Visentainer, 1.093	Aventureiro
50	PÃO DE MEL	R.: Alfredo Wersdoefer, 357	Paranaguamirim
51	PARAÍSO DA CRIANÇA	R.: Júpiter, 903	Jardim Paraíso
52	PARQUE GUARANI	Av.: Evangelista Justino Espíndola, 25	Parque Guarani
53	PEDACINHO DO CÉU	R.: São Miguel, 769	Boa Vista
54	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS	R.: Guanabara, 2.575	Fátima
55	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Dep.)	R.: São Clemente, 154	Itinga
56	PEQUENA SEREIA	R.: Kurt Alvino Monich, 172	Costa e Silva
57	PEQUENO PRÍNCIPE	R.: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
58	PETER PAN	R.: Pastor Hans Müller, 138	Glória
59	PONTE SERRADA	R.: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
60	RAIO DE SOL	R.: João Miers c/ Rua Stª Edvirges, 32	Vila Nova
61	SALETE KONECKI (Prof)	R.: Laércio Beninca, s/n	Vila Nova
62	SEMENTINHA	R.: Ricardo Karmann, 175	Iriú
63	SIGELFRID POFFO	R.: Alwin Passold, 07	Vila Nova
64	SILVIA REGINA CAVALHEIRO	R.:João Medeiros, s/nº	Parque Guarani
65	SOL NASCENTE	R.: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
66	SONHO DE CRIANÇA	R.: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
67	TERESA CAMPREGHER MOREIRA (Prof)	R.: Papa João Paulo I, s/ nº	Jardim Iriú

68	ZÉ CARIOCA	R.: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
69	ZILDA ARNS NEUMANN	R.: Laranjal, s/nº	Parque Guarani
Nº	ENTIDADES CONVENIADAS	LOGRADOURO	BAIRRO
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
Os pontos de entrega relacionados neste documento poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.			

ANEXO V - SEI Nº 0760615/2017 - SED.UAD.ASU

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

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

Com referência à Chamada Pública Nº. _____

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

(LOCAL E DATA)

Nome/Assinatura (Presidente)
Associação/Cooperativa XXXXX

ANEXO VI - SEI Nº 0760622/2017 - SED.UAD.ASU

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

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

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VII - SEI Nº 0760622/2017 - SED.UAD.ASU

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
AGRICULTOR INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

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

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VIII - SEI Nº 1291679/2017 - SED.UAD.ASU

CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

1. ANÁLISE DE AMOSTRAS

1.1 O Proponente considerado habilitado para o certame pelo Grupo de Trabalho de Licitação deverá apresentar **04 (quatro) amostras de cada item** e documentos solicitados para avaliação das amostras na data prevista neste Edital em até 03 (três) dias úteis após a abertura e julgamento das propostas apresentadas à Chamada Pública nº 022/2018, 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 Cooperativa/Associação/Agricultor, em 2 vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação/Agricultor proponente**, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação/Agricultor, conforme **anexo IX- Modelo de Entrega de Amostras**.

1.2.2 Cópia do alvará sanitário da cooperativa/produtor rural;

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

1.2.4 Para os **pães**, deve ser entregue junto com as amostras as fichas técnicas dos mesmos, onde devem constar os ingredientes utilizados e a informação nutricional;

1.2.5 Para os produtores rurais que terceirizam os serviços de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado o "Contrato de Terceirização", registrado em Cartório.

1.2.5.1 Neste caso, a empresa terceirizada deverá somente oferecer o serviço de beneficiamento, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação/produtor rural, devendo constar tal cláusula expressamente no Contrato de Terceirização;

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

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

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Deverão ser apresentadas **amostras de todos os itens/produtos** que a Cooperativa/Associação/Agricultor relacionou em seu projeto de venda para avaliação da equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar.

1.7 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** 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.

1.8 Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado.

1.9 Para produtos de **origem animal**, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado.

1.10 Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento nas Referências Técnicas para Análise de Amostras.

1.11 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.

2. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Chamada Pública:				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, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

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 40/2001 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 de alérgenos na formulação, quando for o caso, conforme Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015;
- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.6 Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.

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 Para os Sucos, deverá constar obrigatoriamente na embalagem o registro de seus produtos no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA.

3.10 Para produtos de origem animal, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

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

4. REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

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

- Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006;
- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC;
- Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.

Item	Descrição
1	<p>ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO</p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009 Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica• Matéria Microscópica• MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
2	<p>ARROZ POLIDO ORGÂNICO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• Teste de cocção em 20 min.• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

	<ul style="list-style-type: none"> • Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
3	<p>CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO</p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 MA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • Staphylococcus Aureus • Clostridium Sulfito • 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 • Rendimento
4	<p>CARNE SUÍNA – PERNIL</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível

	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
5	<p>DOCE DE FRUTA SABOR BANANA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Bacillus Cereus • Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
6	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor

7	<ul style="list-style-type: none"> • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
8	<p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO</p> <p>Referência: Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003 Informe Técnico nº 41, de 28 de julho de 2009 – ANVISA Nota Técnica nº 09/2009 – Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL • Aspecto • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • Staphylococcus Aureus • 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 • Rendimento
9	<p>IOGURTE SABOR COCO</p> <p>Referência Resolução - RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA Instrução Normativa - IN nº 46 de 23 de outubro de 2007, MAPA Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO

	<ul style="list-style-type: none"> • Facilidade de preparo • Rendimento
10	<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>Referência: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003 Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 - CIDASC Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C • Staphylococcus Aureus • Clostridium sulfito • MICOTOXINAS: Aflatoxina M1 • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
11	<p>MEL DE ABELHA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000/MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003 Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 – INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>MELADO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p>

12	<ul style="list-style-type: none"> • 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
13	<p>PÃO CASEIRO FATIADO INHAME E LINHAÇA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Bolores e leveduras • Salmonellas sp • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2). • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
14	<p>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Salmonellas sp • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2). • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação

	<ul style="list-style-type: none"> • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
15	<p>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Salmonellas sp • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2). • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
16	<p>SUCO DE LARANJA ORGÂNICO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Rendimento
	<p>SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p>

17	<ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • MICOTOXINAS: Patulina • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Rendimento
18	<p>SUCO DE MARACUJÁ</p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
19	<p>SUCO DE UVA ORGÂNICO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Decreto nº 8198, de 20 de Fevereiro de 2014 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp

- Coliformes a 35°C
- **MICOTOXINAS:** Ocratoxina A
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Rendimento

ANEXO IX - SEI N° 0760588/2017 - SED.UAD.ASU

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

CHAMADA PÚBLICA N° 022/2018

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

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

*Quantidade entregue (amostras):

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO X - SEI N° 1291680/2017 - SED.UAD.ASU

ANÁLISES LABORATORIAIS

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

- Resolução CD/FNDE n° 26, de 16 de junho de 2013.
- Portaria Interministerial n° 1.010, de 08 de maio de 2006;
- Portaria n° 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
- Lei n° 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC;
- Decreto Estadual n° 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.

Item	Descrição
	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO
	Referência:

1

Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA
 Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS
 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007
 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008
 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009
 Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014
 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICOTOXINAS:** Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

2

ARROZ POLIDO ORGÂNICO

Referência:

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS
 Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA
 Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS
 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007
 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008
 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009
 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- Teste de cocção em 20 min.
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICOTOXINAS:** Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO

Referência:

Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 MA
 Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS
 Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA
 Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS
 Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC
 Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003
 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS
 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017

3	<ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • Staphylococcus Aureus • Clostridium Sulfito • 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 • Rendimento
4	<p>CARNE SUÍNA – PERNIL</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
5	<p>DOCE DE FRUTA SABOR BANANA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C

	<ul style="list-style-type: none"> • Bacillus Cereus • Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital.
6	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica <ul style="list-style-type: none"> ◦ Matéria icroscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
7	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica <ul style="list-style-type: none"> • Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	<p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO</p> <p>Referência: Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003</p>

8	<p>Informe Técnico nº 41, de 28 de julho de 2009 – ANVISA Nota Técnica nº 09/2009 – Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL • Aspecto • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • Staphylococcus Aureus • 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 • Rendimento
9	<p>IOGURTE SABOR COCO</p> <p>Referência Resolução - RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA Instrução Normativa - IN nº 46 de 23 de outubro de 2007, MAPA Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>Referência: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003 Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 - CIDASC Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

	<ul style="list-style-type: none"> • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C • Staphylococcus Aureus • Clostridium sulfito • MICOTOXINAS: Aflatoxina M1 • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
11	<p>MEL DE ABELHA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000/MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003 Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 – INMETRO Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
12	<p>MELADO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>PÃO CASEIRO FATIADO INHAME E LINHAÇA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS</p>

13	<p>Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Bolores e leveduras • Salmonellas sp • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2). • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
14	<p>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Salmonellas sp • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2). • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
15	<p>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Salmonellas sp

	<ul style="list-style-type: none"> • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2). • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital
16	<p>SUCO DE LARANJA ORGÂNICO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Rendimento
17	<p>SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • MICOTOXINAS: Patulina • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Rendimento
	<p>SUCO DE MARACUJÁ</p> <p>Referência:</p>

18	<p>Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
19	<p>SUCO DE UVA ORGÂNICO</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Decreto nº 8198, de 20 de Fevereiro de 2014 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009 Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • MICOTOXINAS: Ocratoxina A • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Rendimento

ANEXO XI - MODELO CONTRATO

CONTRATO Nº XXX/2018

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

A Prefeitura Municipal de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Hermann August Lepper, nº 10, Saguacú, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, representada neste ato pelo Senhor xxxxxxxxxxxx, Secretário de Educação, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado xxxxxxxxxxxx, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. Responsável, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, (Cargo), doravante denominado **CONTRATADO**, fundamentados nas disposições Lei Nº 11. 947, de 16 de julho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, Resolução/CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015 e Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459 de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012 e Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 022/2018**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1. É objeto desta contratação a **Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, relacionados e especificados no **ANEXO I**, que serão destinados ao fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, **DURANTE O EXERCÍCIO DE 2018.**

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA:

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA:

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

134/2018 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (100)

135/2018 - 0.6001.12.306.7.2.2176.0.339000 (137)

CLÁUSULA SEXTA:

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

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

6.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o envio da Nota Fiscal/Termo de Recebimento da Agricultura Familiar certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

8.1. O **CONTRATANTE** se compromete a guardar, pelo prazo estabelecido no § 11º do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

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

9.3. É obrigação do **CONTRATADO** executar o contrato cumprindo as disposições da **Chamada Pública n.º 022/2018**, das Resoluções FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e nº 04, de 02 de abril de 2015, da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

- a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do **CONTRATADO**;
- b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do **CONTRATADO**;
- c) Fiscalizar a execução do contrato;
- d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11. SANÇÕES

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

I – advertência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1. O presente contrato vigorará até 31 de dezembro de 2018, contados a partir da data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo deste instrumento.

13.2. Todos os gêneros alimentícios, antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, situada na rua Marques de Olinda, nº 2.900, próximo a empresa Amanco, bairro Glória.

13.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com os prazos estabelecidos no **ANEXO I** e cumprindo os critérios estabelecidos no **ANEXO VIII**.

13.4. Os pontos de entrega relacionados no **ANEXO IV** poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

13.5. A unidade escolar atestará o recebimento do produto e da qualidade mediante assinatura e carimbo na Guia para Entrega de Alimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

a) Por acordo entre as partes;

- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1. A rescisão do presente poderá ser:

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 16/02/2018, às 11:57, 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 **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 18/02/2018, às 11:16, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1517319** e o código CRC **4E9317EE**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br