

EDITAL SEI N° 0021534298/2024 - SAP.LCT

Joinville, 03 de junho de 2024.

PREGÃO ELETRÔNICO N° 190/2024

PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL N° 90190/2024

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

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com modo de disputa aberto, cujo critério de julgamento será o de **Menor Preço Unitário**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

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

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo IV - Minuta do Contrato;

Anexo V - Minuta da Autorização de Fornecimento (AF);

Anexo VI - Termo de Referência;

Anexo VII - Estudo Técnico Preliminar;
Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras;
Anexo IX - Rotulagem;
Anexo X - Avaliação Técnica de Gêneros Alimentícios;
Anexo XI - Critérios para Análise das Amostras; e
Anexo XII - Análises Laboratoriais.

1 - DA LICITAÇÃO

1.1 - Do Objeto do Pregão

1.1.1 - A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e VI, e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 898.447,22** (oitocentos e noventa e oito mil quatrocentos e quarenta e sete reais e vinte e dois centavos), conforme disposto no Anexo I deste Edital.

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

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

1.4 - Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: 24/06/2024 até às 08:30 horas.

1.5 - Modo de disputa: Aberto, nos termos do art. 56, inciso I da Lei Federal 14.133/21 e art. 22 da Instrução Normativa [SEGES/ME nº 73, de 2022](#).

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

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

2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 - A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3 - Não será admitida a participação de proponente:

3.3.1 - Em falência;

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

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

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

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

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

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

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

4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

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

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

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

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

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.gov.br/compras/pt-br,

observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital para cadastro da proposta.

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

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

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

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

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

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

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

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

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

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

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

6.6.1 - valor unitário do item.

6.6.2 - marca

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

6.7.1 - A quantidade mínima a ser cotada é a determinada no Anexo I do edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

8.4.4 - a identificação da marca do objeto ofertado;

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

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

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

8.7.1- É vedada a cotação de preços diferenciados em razão de local de entrega ou em razão da forma e do local de acondicionamento ou qualquer outro motivo.

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

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

9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

g) Certificado de Regularidade do FGTS;

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

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

j) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

j.1) Comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), em ambos os exercícios;

j.2) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

j.3) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

j.4) As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física ou eletrônica, deverão apresentar os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos dos próprios Livros Diários, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrados ou os requerimentos de autenticação na Junta Comercial ou registrados no Cartório de Registro;

j.4.1) Os Balanços Patrimoniais referentes aos últimos exercícios sociais serão aceitos somente até 30 de abril do ano subseqüente, conforme art 1.078 da Lei Federal 10.406, de 10 de Janeiro de 2002.

j.5) As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos do próprio sistema digital (SPED) e termos de autenticação ou recibos de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16).

j.5.1) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped. (conforme o §4º do art. 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018).

k) Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), em ambos os exercícios, apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

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

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 69 da Lei 14.133/21.

k.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital.

k.2) Em caso de participação como Consórcio, deverá ser acrescido 10% (dez por cento) sobre o valor exigido para a habilitação econômico-financeira neste edital, conforme disposto no artigo 15, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021.

k.2.1) O acréscimo previsto no subitem k.2 não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

l) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 10% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;

1.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

10.6 - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme os subitens 8.2 e 9.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 26 do Edital.

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

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

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

10.9 - Serão desclassificadas as propostas:

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

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

c) que conflitem com a legislação em vigor;

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

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

f) tiverem suas amostras reprovadas.

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

10.10 - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no item 26 deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro convocará as propostas e documentos de habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

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

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

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

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

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

10.14.1 - Na condição prevista no subitem 10.14 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal do mesmo item para apresentar proposta para a cota reservada nas mesmas condições da cota principal, inclusive valor, na forma do subitem 8.4.

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

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

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

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

11 - DAS AMOSTRAS

11.1 - Será convocado pelo Pregoeiro, o proponente classificado e habilitado para o item para apresentar obrigatoriamente 4 (quatro) amostras de cada item, de acordo com as especificações técnicas do termo de referência e documentos exigidos dos produtos cotados.

11.1.1 - As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Urussanga, 554 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

11.1.2 - O proponente será desclassificado, caso apresente amostras fora das especificações técnicas previstas no Edital ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

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

11.1.4 - As amostras deverão estar acompanhadas de:

11.1.4.1 - Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento SEI 0017888372.

11.1.4.2 - Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

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

11.2 - Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.

11.3 - As amostras deverão ser entregues com prazo de validade mínimo de um mês, a contar pela data da entrega.

11.4 - As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos SEI 0017888372 - Modelo de Entrega de Amostras, 0017888373 - Rotulagem, 0017888376 - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios, 0017888379 - Critérios para

análises das amostras, com prazo de 10 (dez) dias úteis para conclusão das análises.

11.5 -As amostras dos produtos ficarão em poder da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo.

11.6 - Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo SEI 0017888376 - Avaliação dos Gêneros Alimentícios;

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

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

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

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

12 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

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

12.6 - Do Recurso

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

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

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

13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

14 - DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1 - O Sistema de Registro de Preços (SRP) é conjunto de procedimentos para realização, mediante licitação, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras.

14.2 - A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação e nas propostas apresentadas.

14.3 - Órgão Gerenciador ou Entidade Gerenciadora é o órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente.

14.4 - Órgão Participante ou Entidade Participante é órgão ou entidade da Administração Pública que participa dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços e integra a ata de registro de preços.

14.5 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

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

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

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

14.7 - A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil.

14.8 - **Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com art. 120, da Instrução Normativa nº 04/2022, da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022.**

15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

15.2 - No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, serão convocados os licitantes ou fornecedores do cadastro de reserva.

16 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

17 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133 de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- c) na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133 de 2021.

17.2 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

17.2.1 - Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

17.2.2 - Na hipótese prevista no subitem 17.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

17.2.3 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

17.2.4 - Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17.3 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

17.3.1 - Para fins do disposto no subitem 17.3, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

17.3.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na legislação aplicável.

17.3.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 17.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

17.3.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 18.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

17.3.5 - Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 17.3 e 17.3.1 o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

16.3.5.1 - Para fins do disposto no subitem 17.3.5, na hipótese de desequilíbrio, a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização - CAF deverá consultar os fornecedores constantes no Cadastro de Reserva, se houver, como forma de comprovação da compatibilidade com os preços praticados no mercado.

17.3.6 - O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado

contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

18 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;
- b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 16.3.2; ou;
- d) sofrer sanção prevista nos [incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

18.1.1 - Na hipótese prevista na letra "d", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.1.2 - O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 18.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.1.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto no item 17.

19 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

19.1 - O Cadastro de Reserva, será composto por:

- a) licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a ordem de classificação na licitação; e
- b) licitantes ou fornecedores que mantiverem sua proposta original;

19.1.1 - O registro a que se refere o subitem 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.1.2 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea "a" do subitem 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea "b" do referido subitem.

19.2 - O Cadastro de Reserva não obriga a administração à contratação.

19.3 - Os fornecedores que compõem o Cadastro de Reserva estão vinculados as cláusulas da Ata de Registro de Preços.

20 - DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

20.1 - Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, bem como na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

20.1.1 - Nos casos de Ata de Registro de Preços formalizada, o Cadastro de Reserva será examinado somente após o cancelamento da mesma.

20.2 - O Pregoeiro procederá a análise dos documentos e proposta de preços atualizados dos licitantes que manifestaram interesse no Cadastro de Reserva.

20.2.1 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

20.2.2 - No caso de apresentação de amostras, a mesma se dará nos termos já definidos no edital.

20.2.3 - A convocação para apresentação da proposta de preços e dos documentos de habilitação observará as regras do Portal de Compras do Governo Federal - Comprasnet.

21 - DA CONTRATAÇÃO

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

21.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

21.2.1 - Os fornecedores registrados 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).

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

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

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

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

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

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

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

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

22 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA

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

22.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura

eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

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

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

23 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

23.1 - A vigência do futuro contrato deverá observar o tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

23.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 7 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

23.2.1 - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 7 (sete) dias corridos, a partir da data da solicitação.

23.3 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 22/02/2024.

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

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

23.6 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

23.7 - O local para entrega será na no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, situado à Rua dos Bororós, 502 - Bloco 1- Zona Industrial 01 - Joinville/SC, das 07:30 às 11:30 e das 13.30 às 16:30 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados.

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

24 - DA GESTÃO DO CONTRATO

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

24.2 - O ordenador da despesa será o **Fundo Municipal de Assistência Social**.

25 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

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

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

25.1.2 - O pagamento será por produto entregue, após conferência e recebimento do atendimento das especificações do Termo de Referência.

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

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

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

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

26 - DAS SANÇÕES

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

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

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

a) De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "b" e "d" do item 26.3 do Edital;

b) De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do item 26.3 do Edital;

c) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "e", "f", "g", "h" e "i" do item 26.3 do Edital;

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

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

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

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

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

c) não celebrar Ata de Registro de Preços e/ou contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

d) ensejar o retardamento do certame, sem motivo justificado;

e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

f) fraudar a licitação;

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

h) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

26.3.1 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 26.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;

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

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

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

26.3.2 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 26.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de atender a convocações do Agente de Contratação durante o trâmite do certame ou atendê-las de forma insatisfatória;

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

III - abandonar o certame;

IV - solicitar a desclassificação após a abertura da sessão do certame.

26.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 26.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "e" do item 26.3.

26.3.4 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 26.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

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

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

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

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

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

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

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

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

27 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

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

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

b) Que ocorrerá somente se o(s) produto(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do Anexo VI - Termo de Referência;

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

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

28 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

28.1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: sap.lct@joinville.sc.gov.br, conforme estabelece o art. 164 da Lei Federal 14.133/21.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO I

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

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

Item	Tratamento	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Exclusivo	42926 - Chocolate em Pó Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. Deverá conter 50% de cacau em pó. Poderá conter aromatizante. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não contém glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, presença de impurezas, formação de grumos. Deverá ter sabor característico.	Kg	1.084	62,35	67.587,40
2	Exclusivo	5245 - Arroz Integral Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.	Quilograma	200	7,35	1.470,00
3	Exclusivo	42927 - Arroz Parboilizado Tipo I Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, grãos queimados, pedras, cascas e carunchos, cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada. Não contém glúten.	Kg	1.060	5,40	5.724,00
4	Exclusivo	42928 - Biscoito Doce Integral Características técnicas: Produto de variados sabores. O primeiro ingrediente da lista de ingredientes deve ser cereal integral. Não pode conter corantes artificiais, leite ou traços do leite. Será rejeitado o biscoito de características organolépticas anormais. Não poderá conter nenhum tipo de gordura hidrogenada ou parcialmente hidrogenada . Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (Ex: soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.	Kg	1.740	28,63	49.816,20
5	Exclusivo	42929 - Biscoito doce tipo maria Pode conter: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade	Kg	2.096	17,62	36.931,52

		ou biscoitos quebrados. Contém glúten.				
6	Exclusivo	42930 - Biscoito Salgado com Gergelim. Pode conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes, gergelim. Será rejeitado o biscoito com características organolépticas anormais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (Ex: soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco.	Kg	2.288	21,09	48.253,92
7	Exclusivo	42931 - Biscoito Sequilho Pode conter: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Não poderá: lactose, glúten nem corantes artificiais. Será rejeitado o biscoito de características organolépticas anormais.	Kg	1.140	39,95	45.543,00
8	Normal	42932 - Chocolate ao leite Pode conter: Açúcar, soro de leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Não poderá conter recheios, crocantes, amendoim, oleaginosas, frutas secas. Pode conter traços de glúten, leite, amendoim e oleaginosas. Cota Principal	Kg	900	83,00	74.700,00
9	Exclusivo	42932 - Chocolate ao leite Pode conter: Açúcar, soro de leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Não poderá conter recheios, crocantes, amendoim, oleaginosas, frutas secas. Pode conter traços de glúten, leite, amendoim e oleaginosas. Cota Reservada até 25%	Kg	300	83,00	24.900,00
10	Exclusivo	42933 - Canela em pó Característica Técnica: Canela em pó moída. Não poderá conter glúten ou traços de glúten, não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Será rejeitado o produto com características organolépticas anormais.	Kg	42	209,40	8.794,80
11	Exclusivo	42934 - Chá de camomila Características técnicas: flores e/ou capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Não contém glúten.	Kg	130	420,00	54.600,00
12	Exclusivo	42935 - Coco ralado Não poderá conter adição de açúcar. Não contém glúten.	Kg	270	46,13	12.455,10
13	Exclusivo	42936 - Colorau Pode conter: Urucum, fubá, óleo de soja. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.	Kg	110	39,90	4.389,00
14	Exclusivo	42937 - Cominho moído em pó. Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente.	Kg	24	159,66	3.831,84
15	Exclusivo	42938 - Creme de leite UHT homogeneizado contendo entre 15% e 20% de gordura. Não poderá ser composto lácteo. Não contém glúten.	Kg	284	14,01	3.978,84
16	Exclusivo	42939 - Geléia de uva A lista de ingredientes poderá conter: polpa de uva, açúcar, pectina, espessante, acidulante, estabilizante e conservantes. O primeiro ingrediente da lista deverá ser uva ou polpa de uva. Não deve conter corantes artificiais. Não contém glúten.	Kg	404	52,60	21.250,40
17	Exclusivo	42940 - Geléia de morango A lista de ingredientes poderá conter: Polpa de morango, açúcar, pectina, espessante, acidulante, estabilizante e conservantes. O primeiro ingrediente da lista deverá ser morango ou polpa de morango. Não deve conter corantes artificiais. Não contém glúten.	Kg	404	54,53	22.030,12
18	Exclusivo	42941 - Ervilha em conserva A lista de ingredientes poderá conter, no máximo, os seguintes ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal.	Kg	522	18,83	9.829,26
		42942 - Extrato de Tomate O produto deverá estar isento				

19	Exclusivo	de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A lista de ingredientes poderá conter: Tomate, sal e açúcar. Não contém glúten.	Kg	610	10,31	6.289,10
20	Exclusivo	42943 - Farinha de Trigo Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.	Kg	1.850	3,92	7.252,00
21	Exclusivo	7272 - Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.	KG	440	5,72	2.516,80
22	Exclusivo	5263 - 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.	Quilograma	560	8,20	4.592,00
23	Exclusivo	6295 - Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhos. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	62	62,64	3.883,68
24	Exclusivo	6296 - Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	164	33,20	5.444,80
25	Exclusivo	42944 - Fubá Características técnicas: enriquecido com ferro e ácido fólico, a moagem poderá variar de extra fina a média. Não contém glúten.	Kg	460	4,41	2.028,60
26	Exclusivo	42945 - Granola tradicional Ingredientes: pode conter aveia, flocos de milho, uva passa, oleaginosas e óleos vegetais. Não deve conter açúcar, mas poderá ser adoçada com mel e/ou melado e/ou stévia e/ou açúcar de coco. Não deve conter corantes e aromatizantes artificiais.	Kg	178	40,00	7.120,00
27	Exclusivo	42946 - Leite condensado Pode conter Leite, açúcar e lactose. Não contém glúten.	Kg	920	12,99	11.950,80
28	Exclusivo	42947 - Leite em pó integral instantâneo A lista de ingredientes poderá conter: leite integral, mix de vitaminas e minerais e emulsificante lecitina.	Kg	584	35,68	20.837,12
		5265 - Leite Integral Longa Vida 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				

29	Exclusivo	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.	Litro	13.360	3,59	47.962,40
30	Exclusivo	42948 - Macarrão parafuso de arroz Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Pode conter farinha de milho e emulsificantes. Não contém glúten.	Kg	210	10,98	2.305,80
31	Exclusivo	42949 - Macarrão parafuso. Pode conter: sêmola de trigo e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, ovos. Contém glúten.	Kg	310	7,58	2.349,80
32	Exclusivo	42950 - Macarrão tipo espaguete. Pode conter: sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, ovos. Contém glúten.	Kg	250	7,58	1.895,00
33	Exclusivo	42951 - Maionese. A lista de ingredientes poderá conter: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes.	Kg	1.016	13,98	14.203,68
34	Exclusivo	5267 - 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 escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. 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.	Quilograma	318	67,98	21.617,64
35	Exclusivo	6861 - Milho de Pipoca. Características: Classe amarelo, tipo 1.	KG	604	10,48	6.329,92
36	Exclusivo	32220 - Milho verde em conserva Deverá conter Milho e água. Deverá conter grãos inteiros, são, selecionados, sem impurezas, com tamanho e formato uniformes. Deverá apresentar cor, odor, sabor e textura próprios do ingrediente . Não deverá conter sal e açúcar. Não poderá conter Glúten	KG	904	19,86	17.953,44
37	Exclusivo	42952 - Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.	Litro	820	16,64	13.644,80
38	Exclusivo	42953 - Orégano Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, sujidade, umidade, bolor, misturas. Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Não contém glúten.	Kg	52	336,00	17.472,00
39	Exclusivo	42954 - Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou	Kg	468	1,63	762,84

		empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Não contém glúten.				
40	Exclusivo	42955 - Sardinha em óleo Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição, óleo comestível e sal. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, cauda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Kg	198	41,25	8.167,50
41	Exclusivo	7279 - Suco de Abacaxi Integral. Características técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	2.980	7,85	23.393,00
42	Exclusivo	5272 - Suco De Maracujá 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. 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).	Litro	3.380	18,98	64.152,40
43	Exclusivo	7270 - Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	4.090	13,59	55.583,10
44	Exclusivo	9302 - Vinagre de álcool	Litro	1.190	2,64	3.141,60
45	Exclusivo	9902 - Óleo de Soja refinado Com antioxidante ácido cítrico. Sem gluten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento.	Unidade	864	6,61	5.711,04
46	Exclusivo	42956 - Melado 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. É vedada a ação de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Não contém glúten. Não poderá conter adição de sacarose, glicose, suco de limão e acidulante ácido cítrico	Kg	594	31,04	18.437,76
47	Exclusivo	42957 - Pimenta do Reino Características Técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída.	Kg	32	167,60	5.363,20
Total Geral						898.447,22

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

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

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

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

ANEXO III

Minuta da Ata de Registro de Preços

PREGÃO 190/2024

VALIDADE: 12 (doze) MESES

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada ÓRGÃO PROMOTOR, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº190/2024**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxxxxx

CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxx/xx

Endereço: xxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxx Estado: xx

CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx

Email: xxxxxx

Representante Legal: xxxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

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

b) Cota Principal, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

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

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir do 1º do útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

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

defesa.

2.3 - É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

2.4 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 22/02/2024.

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

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

2.7 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

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

3.1 - A vigência do futuro contrato deverá observar o tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

3.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 07 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

3.2.1 - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 07 (sete) dias corridos, a partir da data da solicitação.

3.3 - O local para entrega será na no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, situado à Rua dos Bororós, 502 - Bloco 1– Zona Industrial 01 - Joinville/SC, das 07:30 às 11:30 e das 13.30 às 16:30 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados.

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

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

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

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

4.2.1 - Os fornecedores registrados serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

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

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

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

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

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

4.5 - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

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

4.5.2 - Caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

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

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

5.1.2 - O pagamento será por produto entregue, após conferência e recebimento do atendimento das especificações do Termo de Referência.

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

7.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta Licitação e no Contrato (caso firmado).

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

I) Advertência;

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

- a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;
- b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato;
- c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre o valor total da Ata de Registro de Preços;
- d) 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento)**;
- e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.
- f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.
- g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços.

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

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

7.3 - O FORNECEDOR será responsabilizado pelo cometimento das seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- d) não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f) apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- g) praticar ato fraudulento na execução do do objeto da Ata de Registro de Preços;
- h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- i) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- j) descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

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

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

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

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

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

7.9 - O montante de multas aplicadas ao FORNECEDOR não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, caso aconteça o ÓRGÃO PROMOTOR terá o direito de cancelar o Registro de Preços mediante notificação.

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

7.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021 e legislações municipais.

CLÁUSULA OITAVA - DA ALTERAÇÃO DA ATA

8.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133 de 2021;

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou

c) na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133 de 2021.

8.2 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.2.1 - Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.2.2 - Na hipótese prevista no subitem 8.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

8.2.3 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

8.2.4 - Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.3 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.3.1 - Para fins do disposto no subitem 8.3, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.3.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na legislação aplicável.

8.3.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 8.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

8.3.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 9.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.3.5 - Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 8.3 e 8.3.1 o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.3.5.1 - Para fins do disposto no subitem 8.3.5, na hipótese de desequilíbrio, a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização - CAF deverá consultar os fornecedores constantes no Cadastro de Reserva, se houver, como forma de comprovação da compatibilidade com os preços praticados no mercado.

8.3.6 - O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA NONA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;
- b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 8.3.2; ou
- d) sofrer sanção prevista nos [incisos III](#) ou [IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.1 - Na hipótese prevista na letra "d", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.1.2 - O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.1.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.2 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto no item 8.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA

10.1 - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelas Secretarias Participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO N° XXX/2024

Termo de Contrato que entre si celebram o MUNICÍPIO DE JOINVILLE – **Secretaria de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. n° 83.169.623/0001-10, Fundo Municipal de Assistência Social, inscrito no C.N.P.J. n° 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. n°. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF n° xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico n° 190/2024**, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal n° 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Federal n° 11.462, de 31 de março de 2023, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal n° 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal n° 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal n° 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal n° 56.224, de 24 de agosto de 2023 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

1.1 - Este contrato tem por objeto a Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA - Forma de Fornecimento

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

2.2 - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico n° 190/2024** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,00 (valor por extenso)-

3.2 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 22/02/2024.

3.3 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

3.5 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

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

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

4.1.2 - O pagamento será por produto entregue, após conferência e recebimento do atendimento das especificações do Termo de Referência.

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto

5.1 - A vigência do contrato será até 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

5.3 - O local para entrega será na no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, situado à Rua dos Bororós, 502 - Bloco 1– Zona Industrial 01 - Joinville/SC, das 07:30 às 11:30 e das 13.30 às 16:30 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados.

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

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

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

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

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

7.2 - O ordenador da despesa será a **Fundo Municipal de Assistência Social**.

7.3 - O modelo de gestão do contrato será nos termos do disposto no Anexo VI - Termo de Referência

CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização

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

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

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

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

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

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

9.5 - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e VI do Edital, observando o disposto na Instrução Normativa 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

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

10.2 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, inclusive pelos danos decorrentes perante terceiros, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do Edital de **Pregão Eletrônico nº 190/2024** e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções

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

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

I) Advertência;

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

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

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

c) De até 10% (dez por cento), nos casos de **inexecução parcial**, sobre o valor total do contrato, em percentual proporcional ao descumprimento e prejuízos sofridos pelo Município em decorrência do descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

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

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

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

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

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

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) dar causa à inexecução total do contrato;

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

e) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução do contrato;

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

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

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

11.3.2 - Considera-se a conduta da alínea "d" do item 11.3 como sendo o atraso que importe em consequências graves para o cumprimento das obrigações contratuais.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Extinção Contratual

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Do Recebimento Provisório e Definitivo

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

- a) Provisoriamente e definitivamente, no ato da entrega, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato,
- b) Que ocorrerá somente se o(s) produtos(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do Termo de Referência - Anexo VI;
- c) O recebimento provisório ou definitivo do(s) produtos(s) não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);
- d) Se a CONTRATANTE constatar, no recebimento, que o(s) produtos(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no Termo de Referência - Anexo VI, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) providenciar(em) no prazo estipulado no subitem 8.7 do Anexo VI - Termo de Referência, a substituição/reposição do(s) produtos(s) visando ao atendimento total das especificações, conforme item 2 do Anexo VI - Termo de Referência, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Legislação Aplicável

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Foro

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

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

ANEXO V

MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

Número:

Emissão:

Objeto:

Complemento: OBSERVAÇÕES: 1) Emitir nota fiscal em nome de: MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Assistência Social, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, Fundo Municipal de Assistência Social, inscrita no CNPJ sob nº 08.184.785/0001-01. 2) Advertimos que o não cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital. 3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação Pregão Eletrônico nº 190/2024, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos proponentes vencedores e que deram suporte ao julgamento da licitação.

Órgão Orçam.:

Ação:

Un. Orçam.:

Despesa:

Função:

Elemento:

Subfunção:

Detalhamento:

Programa:

Fonte de recurso:

Licitação:

Modalidade:

Finalidade:

Ata de reg. de preço:

Pré-empenho:

Empenho:

Fornecedor:

CPF/CNPJ:

Endereço:

CEP:

Fone:

Cidade:

E-mail:

Banco:

Agência:

C/C:

Tipo de entrega:

Prazo de entrega:

Local de entrega:

Pagamento:

Programação financeira

Parcela	Vencimento	Valor(R\$)	Parcela	Vencimento	Valor(R\$)
----------------	-------------------	-------------------	----------------	-------------------	-------------------

Fica autorizado o fornecimento dos itens abaixo discriminados:

Item	Quantidade	Unidade de medida	Material/Serviço	Valor unitário(R\$)	Valor total(R\$)
-------------	-------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------

Valor desta autorização:

Nota: Advertimos que o não cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital da presente licitação desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelo proponente vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação.

ANEXO VI

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N° 0021371235/2024 - SAS.UAF

1- DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

1.1 Objeto da contratação:

1.1.1 Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos,

programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, por sistema de registro de preços.

1.2 Especificações técnicas:

Item	Denominação	Descrição	Unid. Medida	Quantidade
1	Chocolate em Pó	<p>Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. Deverá conter 50% de cacau em pó. Poderá conter aromatizante. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não contém glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, presença de impurezas, formação de grumos. Deverá ter sabor característico.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1,05Kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	1084,00
2	Arroz integral	<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>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>	quilograma	200,00
3	Arroz Parboilizado Tipo I	<p>Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, grãos queimados, pedras, cascas e carunchos, cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, com peso de até 5 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	1060,00
4	Biscoito Doce Integral	<p>Características técnicas: Produto de variados sabores. O primeiro ingrediente da lista de ingredientes deve ser cereal integral. Não pode conter corantes artificiais, leite ou traços do leite. Será rejeitado o biscoito de características organolépticas anormais. Não poderá conter nenhum tipo de gordura hidrogenada ou parcialmente hidrogenada . Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (Ex: soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.</p> <p>Embalagem: resistente lacrada, contendo peso líquido de até 500g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	1740,00
5	Biscoito doce tipo maria	<p>Pode conter: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Contém glúten.</p> <p>Embalagem: resistente lacrada, contendo peso líquido de até 500g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	2096,00
6	Biscoito Salgado com Canela	<p>Pode conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes, gergelim. Será rejeitado o biscoito com características organolépticas anormais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (Ex: soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco.</p>	quilograma	2288,00

	Germe.	Embalagem: resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.		
7	Biscoito Sequilho	Pode conter: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Não poderá: lactose, glúten nem corantes artificiais. Será rejeitado o biscoito de características organolépticas anormais. Embalagem: resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	1140,00
8	Chocolate ao leite	Pode conter: Açúcar, soro de leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Não poderá conter recheios, crocantes, amendoim, oleaginosas, frutas secas. Pode conter traços de glúten, leite, amendoim e oleaginosas. Embalagem: Deverá estar bem vedada e conter entre 20g e 40g. Prazo de validade: mínimo de 5 meses.	quilograma	1200,00
9	Canela em pó	Característica Técnica: Canela em pó moída. Não poderá conter glúten ou traços de glúten, não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Será rejeitado o produto com características organolépticas anormais. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em potes plásticos ou pacotes de polietileno bem vedado contendo até 50g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	42,00
10	Chá camomila de	Características técnicas: flores e/ou capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Não contém glúten Embalagem: acondicionada em caixa contendo de 10g a 50g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses	quilograma	130,00
11	Coco ralado	Não poderá conter adição de açúcar. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacote de polietileno, com peso líquido de até 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	270,00
12	Colorau	Pode conter: Urucum, fubá, óleo de soja. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de até 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses	quilograma	110,00
13	Cominho moído em pó.	Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pote ou pacote plástico ou sachê ou tubo plástico contendo até 100g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	24,00
14	Creme de leite UHT homogeneizado	contendo entre 15% e 20% de gordura. Não poderá ser composto lácteo. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta. o produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra-pack contendo até 300g	quilograma	284,00

		Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.		
15	Geléia de uva	<p>A lista de ingredientes poderá conter: polpa de uva, açúcar, pectina, espessante, acidulante, estabilizante e conservantes. O primeiro ingrediente da lista deverá ser uva ou polpa de uva. Não deve conter corantes artificiais. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Potes plásticos ou de vidro com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	404,00
16	Geléia de morango	<p>A lista de ingredientes poderá conter: Polpa de morango, açúcar, pectina, espessante, acidulante, estabilizante e conservantes. O primeiro ingrediente da lista deverá ser morango ou polpa de morango. Não deve conter corantes artificiais. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Potes plásticos ou de vidro com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	404,00
17	Ervilha em conserva	<p>A lista de ingredientes poderá conter, no máximo, os seguintes ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de até 300g ou sachê com peso líquido de até 300g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	522,00
18	Extrato de Tomate	<p>O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A lista de ingredientes poderá conter: Tomate, sal e açúcar. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em sachês ou embalagem Tetra Pack com peso líquido de até 500g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	610,00
19	Farinha de Trigo	<p>Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e bem vedado ou papel, contendo até 5 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	1850,00
20	Farinha de Trigo Integral	<p>Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou papelão bem vedado, contendo 1 quilograma.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p>	quilograma	440,00
		<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</p>		

21	Feijão Preto	<p>classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou papelão bem vedado, contendo 1 quilograma.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p>	quilograma	560,00
22	Fermento Biológico	<p>Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras <i>Saccharomyces cerevisias</i>. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, embalados a vácuo com peso de 125g .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	quilograma	62,00
23	Fermento Químico	<p>Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou plástico de 100g .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.</p>	quilograma	164,00
24	Fubá	<p>Características técnicas: enriquecido com ferro e ácido fólico, a moagem poderá variar de extra fina a média. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: deverá estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em plástico resistente, bem vedado, contendo até 1Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	460,00
25	Granola tradicional	<p>Ingredientes: pode conter aveia, flocos de milho, uva passa, oleaginosas e óleos vegetais. Não deve conter açúcar, mas poderá ser adoçada com mel e/ou melado e/ou stévia e/ou açúcar de coco. Não deve conter corantes e aromatizantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes resistentes, bem vedados, contendo até 1Kg</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	178,00
26	Leite condensado	<p>Pode conter Leite, açúcar e lactose. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento ou embalagem tetrapack, contendo até 395g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	920,00
27	Leite em pó integral instantâneo	<p>A lista de ingredientes poderá conter: leite integral, mix de vitaminas e minerais e emulsificante lecitina.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem de flandres (lata) ou embalagem flexível de poliéster metalizado (sache) contendo até 800g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	584,00
		<p>Leite Integral Longa Vida - 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>		

28	Leite integral longa vida	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 3 meses	litro	13360,00
29	Macarrão parafuso de arroz	Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Pode conter farinha de milho e emulsificantes. Não contém glúten. Embalagem: pacote resistente e bem vedado contendo até 600 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	210,00
30	Macarrão parafuso.	Pode conter: sêmola de trigo e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, ovos. Contém glúten. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno bem vedado de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	310,00
31	Macarrão tipo espaguete.	Pode conter: sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, ovos. Contém glúten. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno bem vedado de até 500 gramas Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	250,00
32	Maionese.	A lista de ingredientes poderá conter: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos vedados ou sachês ou bisnagas, com peso líquido de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	1016,00
33	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 escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. 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 06 meses	quilograma	318,00
34	Milho pipoca de	Características: Classe amarelo, tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	quilograma	604,00
		Deverá conter Milho e água. Deverá conter grãos inteiros, são, selecionados, sem impurezas, com tamanho e formato uniformes. Deverá apresentar cor, odor, sabor e textura próprios do ingrediente. Não deverá conter sal e açúcar. Não poderá conter Glúten		

35	Milho Verde em Conserva	<p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com peso líquido drenado de 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.</p>	quilograma	904,00
36	Óleo de girassol	<p>Características Técnicas: Óleo de girassol. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica contendo 900ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	litro	820,00
37	Orégano	<p>Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, sujidade, umidade, bolor, misturas. Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno ou frascos de PET ou de vidro de até 100g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	52,00
38	Sal refinado iodado	<p>Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	468,00
39	Sardinha em óleo	<p>Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição, óleo comestível e sal. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, cauda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido até 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	quilograma	198,00
40	Suco de Abacaxi Integral.	<p>Características Técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagens longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500ml de suco de abacaxi. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água).</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p>	litro	2980,00
		<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. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e</p>		

41	Suco De Maracujá.	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 validade: mínimo de 12 meses.	litro	3380,00
42	Suco de uva integral.	Características Técnicas: suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagem longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes com capacidade de até 1500ml de suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco de uva para três partes de água). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	litro	4090,00
43	Vinagre de álcool.	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	litro	1190,00
44	Óleo de soja refinado.	Com antioxidante ácido cítrico, Sem gluten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: 10 meses	unidade	864,00
45	Melado	Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odores desagradáveis e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. É vedada a ação de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Não contém glúten. Não poderá conter adição de sacarose, glicose, suco de limão e acidulante ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro ou bisnagas, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	594,00
46	Pimenta do Reino	Características Técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída. Embalagem: Pacotes ou tubos plásticos contendo até 50g Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	32,00

1.2.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de luxo;

1.2.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3 Vigência:

1.3.1 A presente contratação será um fornecimento não contínuo, cujo prazo de vigência contratual será de 01 (um) ano, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

1.3.2 A(s) ata(s) de registro de preços podará(ão) ser(em) prorrogada(s), desde que atendido o previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2-FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de

Requisição de Compras.

2.2. A contratação encontra amparo na Lei nº 9.266 de setembro de 2022 (0014158821), que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2022-2025 do Município de Joinville - Processo 22.0.296842-8.

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

3.1 Conforme Anexo VII - Estudo Técnico Preliminar - ETP, Documento SEI nº 0021370120, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, por sistema de registro de preços.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 Sustentabilidade:

4.1.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

4.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2.1 Na presente contratação não há a indicação de marca.

4.3 Da vedação de contratação de marca ou produto

3.3.1 Na presente contratação não há vedação de marca ou produto.

4.4 Da exigência de amostra

4.4.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item, de acordo com as especificações técnicas do presente documento para análise, conforme item 6.1 - Critérios de Análise, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

4.4.2 Critérios de Análise (quando for o caso):

4.4.2.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, 04 (quatro) amostras de cada item, conforme descrito no tópico 2- Especificações técnicas do presente documento e documentos exigidos dos produtos cotados.

4.4.2.2 As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Urussanga, 554 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

4.4.2.3 O proponente será desclassificado, caso apresente amostras fora das especificações técnicas previstas no Edital ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

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

4.4.2.5 As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa, **Conforme Anexo VIII - Modelo de entrega de amostras - Documento SEI nº 0017888372.**

b) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

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

4.4.2.6 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da

empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras;

4.4.2.7 As amostras deverão ser entregues com prazo de validade mínimo de um mês, a contar pela data da entrega;

4.4.2.8 As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os Anexos VIII, IX, X e XI, Documentos SEI nº 0017888372, 0017888373, 0017888376, 0017888379, com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

4.4.2.9 As amostras dos produtos ficarão em poder da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo;

4.4.2.10 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, Conforme Anexo X, Documento SEI nº 0017888376;

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

4.4.3 Função Técnica:

4.4.3.1 A análise das amostras dos produtos, será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social.

4.5 Subcontratação

4.5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6 Padrões mínimos de qualidade/desempenho:

4.6.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

- a) As especificações para os itens previstas no item 1.2 do presente documento;
- b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 5.7.1 e 5.7.2 do presente documento;
- c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 6.8.3 do presente documento.

5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 Prazo de entrega e forma de entrega:

5.1.1 Prazo de entrega: será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

5.1.2 Forma de entrega: parcelada, conforme solicitações.

5.2 Condições de entrega - transporte produtos:

- a) A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pelo Centro de Distribuição Integrado;
- b) Os itens a serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Distribuição Integrado;, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento;
- c) Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 48 horas após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;
- d) Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo que fará o transporte do referido item deverá atender as exigências das normas para o transporte;
- e) Fica terminantemente proibida a entrega dos itens, objeto do presente documento, sem rótulo;

5.3 Locais de entrega:

5.3.1 As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD

5.3.2 Local: Rua dos Bororós, 502 – Zona Industrial Norte - Joinville/SC,

5.3.3 Horário: das 07:30 às 11:30 e das 13.30 às 16:30 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados

5.4 Condições de garantia:

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

5.4.2 A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste documento. 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);

5.4.3 A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) 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);

5.4.4 Os produtos de origem animal, deverão conter o selo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

5.4.5 Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo.

6-MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1 Gestão da Contratação:

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

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

6.1.3 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 15 (quinze) dias corridos, contados da publicação do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços;

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

6.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.1.6 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

6.1.7 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.2 Gestor do Contrato:

6.2.1 A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Assistência Social, gestora do Fundo Municipal de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

6.3 Obrigações da Contratada específicas do objeto:

6.3.1 Entregar itens, objeto, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

6.3.2 Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente documento, no local informado, conforme item 5.2.3;

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

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

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

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

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

6.3.8 Após assinatura do contrato, nos casos de suspeita da qualidade do produto entregue, a equipe de nutricionistas da SAS poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e, havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial, que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do contrato, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares;

6.3.9 Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no **Anexo XII - Documento SEI nº 0017888381**;

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

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

6.3.12 As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Secretaria de Assistência Social, por um servidor da Secretaria de Assistência Social de Joinville até o laboratório para análise;

6.3.13 O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Administração e Finanças da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

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

6.4 Obrigações da Contratante específicas do objeto:

6.4.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

6.4.2 Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

6.4.3 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição Integrado, quando da entrega;

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

6.4.5 Efetuar os pagamentos à contratada;

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

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

6.5 Das sanções:

6.5.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do bem;

7.2 Os itens serão recebidos:

a) Provisoriamente, no ato da entrega do item, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento;

b) Definitivamente, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados após o recebimento provisório, a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se os itens estiverem conforme quantidade solicitada e consoante as especificações do presente documento;

c) Na hipótese de verificação a que se refere o subitem 7.2, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

d) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

e) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente documento, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 2 dias úteis, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

7.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.4 O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações.

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

7.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho deste documento.

8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO unitário.

8.2 Forma de fornecimento:

8.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado

8.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.3.1.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.3.1.1.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.3.3.2 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.3.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de fornecimento de produto compatível com 25 % do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.3.3.2.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.3.3.2.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.3.3.2.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.4 Documentação compulsória para contratação:

8.4.1 Conforme documentos dispostos no item **Critérios de Análise**.

8.5 Da participação de consórcio:

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

9 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

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

10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1 Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes;

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

10.3.A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10.4 As despesas para a contratação pretendida no presente processo, constam do PPA 2022/2025, que pode ser consultado no Processo SEI 21.0.187194-1, Lei nº 8.993 (0010300529), anexo SEI 0010277280, conforme abaixo:

- a) Despesa PPA 149 - página 88 (Dotações 435, 436 e 437 - FMAS)
- b) Despesa PPA 171 - página 101 (Dotações 467, 468 e 469 - FMAS)
- c) Despesa PPA 128 - página 75 (Dotação 389 - SAS)
- d) Despesa PPA 130 - página 76 (Dotação 395 - SAS)
- e) Despesa PPA 140 - página 82 (Dotação 762 - SAS)

11- DA ASSINATURA ELETRÔNICA:

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

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

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

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

ANEXO VII

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI N° 0021370120/2024 - SAS.UAF

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

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

1.1 Trata-se de processo para Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, por sistema de registro de preços.

1.2 As Atas de Registro de Preços para o objeto pretendido, tem vigência até março de 2024, conforme Avisos de Atas de Registro de Preços SEI 0016173520; 0016173540; 0016173552 e 0016172472. Alguns dos itens constantes do presente documento, restaram desertos e/ou fracassados no Pregão Eletrônico nº 282/2023, conforme Memorandos SEI 0018097284 e 0018319779 SAP.LCT, necessitando assim de novo processo licitatório para aquisição, devido a necessidade de atender as demandas das unidades da Secretaria de Assistência Social.

1.3 Dentre os trabalhos que envolvem a Secretaria de Assistência Social, são necessárias a aquisição de produtos alimentícios para a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças, adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.

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

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

2.1 A contratação encontra amparo na Lei nº 9.266 de setembro de 2022 (0014158821), que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2022-2025 do Município de Joinville - Processo 22.0.296842-8.

2.2 A contratação está prevista no Plano de Contratações Anuais da Secretaria de Assistência Social, conforme Documento de Formalização de Demanda SEI 0016208056, assinado e enviado à SAP em 30/03/2023, conforme Art. 8º da Instrução Normativa 04/2022 e Art. 12, inciso VII da Lei 14.133/2021.

2.3 Assim, a contratação está prevista no plano de ações da Secretaria para o ano de 2024.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

3.1 Sustentabilidade:

3.1.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

3.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

3.2.1 Na presente contratação não há a indicação de marca.

3.3 Da vedação de contratação de marca ou produto

3.3.1 Na presente contratação não há vedação de marca ou produto.

3.4 Da exigência de amostra

3.4.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item, de acordo com as especificações técnicas do presente documento para análise, conforme item 6.1 - Critérios de Análise, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

3.4.2 Critérios de Análise (quando for o caso):

3.4.2.1 O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, 04 (quatro) amostras de cada item, conforme descrito no tópico 2- Especificações técnicas do presente documento e documentos exigidos dos produtos cotados.

3.4.2.2 As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Urussanga, 554 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

3.4.2.3 O proponente será desclassificado, caso apresente amostras fora das especificações técnicas previstas no Edital ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

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

3.4.2.5 As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento SEI 0017888372.

b) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

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

3.4.2.6 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras;

3.4.2.7 As amostras deverão ser entregues com prazo de validade mínimo de um mês, a contar pela data da entrega;

3.4.2.8 As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos SEI 0017888372, 0017888373, 0017888376, 0017888379, com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

3.4.2.9 As amostras dos produtos ficarão em poder da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da

Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo;

3.4.2.10 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo SEI 0017888376;

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

3.4.3 Função Técnica:

3.4.3.1 A análise das amostras dos produtos, será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social.

3.5 Subcontratação

3.5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.6 Padrões mínimos de qualidade/desempenho:

3.6.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

- a) As especificações para os itens previstas no item 4 do presente documento;
- b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 3.7.1 e 3.7.2 do presente documento;
- c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 3.8.3 do presente documento.

3.7 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

3.7.1 Prazo de entrega e forma de entrega:

3.7.1.1 Prazo de entrega: será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

3.7.1.2 Forma de entrega: parcelada, conforme solicitações.

3.7.2 Condições de entrega - transporte produtos:

- a) A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pelo Centro de Distribuição Integrado;
- b) Os itens a serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Distribuição Integrado, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento;
- c) Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 48 horas após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;
- d) Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo que fará o transporte do referido item deverá atender as exigências das normas para o transporte;
- e) Fica terminantemente proibida a entrega dos itens, objeto do presente documento, sem rótulo;

3.7.3 Locais de entrega:

3.7.3.1 As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD

3.7.3.2 Local: Rua dos Bororós, 502 – Zona Industrial Norte - Joinville/SC,

3.7.3.3 Horário: das 07:30 às 11:30 e das 13:30 às 16:30 horas, de segunda à quinta feira, exceto feriados

3.7.4 Condições de garantia:

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

3.7.4.2 A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em

desacordo com os descritivos deste documento. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

3.7.4.3 A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) 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);

3.7.4.4 Os produtos de origem animal, deverão conter o selo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

3.7.4.5 Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo.

3.8 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

3.8.1 Gestão da Contratação:

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

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

3.8.1.3 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 15 (quinze) dias corridos, contados da publicação do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços;

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

3.8.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.8.1.6 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

3.8.1.7 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

3.8.2 Gestor do Contrato:

3.8.2.1 A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Assistência Social, gestora do Fundo Municipal de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

3.8.3 Obrigações da Contratada específicas do objeto:

3.8.3.1 Entregar itens, objeto, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

3.8.3.2 Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente documento, no local informado, conforme item 5.2.3;

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

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

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

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

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

3.8.3.8 Após assinatura do contrato, nos casos de suspeita da qualidade do produto entregue, a equipe de nutricionistas da SAS poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e, havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial, que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do contrato, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares;

3.8.3.9 Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento anexo SEI 0017888381;

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

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

3.8.3.12 As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Secretaria de Assistência Social, por um servidor da Secretaria de Assistência Social de Joinville até o laboratório para análise;

3.8.3.13 O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Administração e Finanças da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

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

3.8.4 Obrigações da Contratante específicas do objeto:

3.8.4.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

3.8.4.2 Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

3.8.4.3 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição Integrado, quando da entrega;

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

3.8.4.5 Efetuar os pagamentos à contratada;

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

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

3.8.5 Das sanções:

3.8.5.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

3.9 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

3.9.1 O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do bem;

3.9.2 Os itens serão recebidos:

- a) Provisoriamente, no ato da entrega do item, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento;
- b) Definitivamente, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados após o recebimento provisório, a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se os itens estiverem conforme quantidade solicitada e consoante as especificações do presente documento;
- c) Na hipótese de verificação a que se refere o subitem 3.9.2, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;
- d) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.
- e) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente documento, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 2 dias úteis, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

3.9.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

3.9.4 O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações.

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

3.9.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho deste documento.

3.10 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

3.10.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

3.10.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO unitário.

3.10.2 Forma de fornecimento:

3.10.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado

3.10.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

3.10.3.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

3.10.3.1.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

3.10.3.1.1.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

3.10.3.2 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

3.10.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de fornecimento de produto compatível com 25 % do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

3.10.3.2.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

3.10.3.2.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

3.10.3.2.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

3.10.4 Documentação compulsória para contratação:

3.10.4.1 Conforme documentos dispostos no item **Critérios de Análise**.

3.10.5 Da participação de consórcio:

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

4 – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (obrigatório)

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

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

4.2 A estimativa do quantitativo estimado foi realizado com base em levantamento realizado pela Coordenação da Central de Abastecimento da SAS, conforme anexo SEI 0019311803, para atender as demandas de suas respectivas unidades por um período de 2 (dois) anos, conforme Art. 84 da Lei 14.133/2021.

4.3 A quantidade estimada está demonstrada na tabela abaixo:

Item	Denominação	Descrição	Unid. Medida	Quantidade
1	Chocolate em Pó	Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. Deverá conter 50% de cacau em pó. Poderá conter aromatizante. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não contém glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, presença de impurezas, formação de grumos. Deverá ter sabor característico. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1,05Kg. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	1084,00
2	Arroz integral	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	200,00
		Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, grãos queimados, pedras, cascas e carunchos, cheiro forte,		

3	Arroz Parboilizado Tipo I	<p>intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, com peso de até 5 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	1060,00
4	Biscoito Doce Integral	<p>Características técnicas: Produto de variados sabores. O primeiro ingrediente da lista de ingredientes deve ser cereal integral. Não pode conter corantes artificiais, leite ou traços do leite. Será rejeitado o biscoito de características organolépticas anormais. Não poderá conter nenhum tipo de gordura hidrogenada ou parcialmente hidrogenada . Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (Ex: soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.</p> <p>Embalagem: resistente lacrada, contendo peso líquido de até 500g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	1740,00
5	Biscoito doce tipo maria	<p>Pode conter: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Contém glúten.</p> <p>Embalagem: resistente lacrada, contendo peso líquido de até 500g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	2096,00
6	Biscoito Salgado com Gergelim.	<p>Pode conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes, gergelim. Será rejeitado o biscoito com características organolépticas anormais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (Ex: soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco.</p> <p>Embalagem: resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	2288,00
7	Biscoito Sequilho	<p>Pode conter: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Não poderá: lactose, glúten nem corantes artificiais. Será rejeitado o biscoito de características organolépticas anormais.</p> <p>Embalagem: resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	1140,00
8	Chocolate ao leite	<p>Pode conter: Açúcar, soro de leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Não poderá conter recheios, crocantes, amendoim, oleaginosas, frutas secas. Pode conter traços de glúten, leite, amendoim e oleaginosas.</p> <p>Embalagem: Deverá estar bem vedada e conter entre 20g e 40g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	1200,00
9	Canela em pó	<p>Característica Técnica: Canela em pó moída. Não poderá conter glúten ou traços de glúten, não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Será rejeitado o produto com características organolépticas anormais.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em potes plásticos ou pacotes de polietileno bem vedado contendo até 50g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	42,00
		<p>Características técnicas: flores e/ou capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). Não poderá ser adicionado de nenhum outro</p>		

10	Chá camomila de	ingrediente. Não contém glúten Embalagem: acondicionada em caixa contendo de 10g a 50g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses	quilograma	130,00
11	Coco ralado	Não poderá conter adição de açúcar. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacote de polietileno, com peso líquido de até 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	270,00
12	Colorau	Pode conter: Urucum, fubá, óleo de soja. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de até 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses	quilograma	110,00
13	Cominho moído em pó.	Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pote ou pacote plástico ou sachê ou tubo plástico contendo até 100g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	24,00
14	Creme de leite UHT homogeneizado	contendo entre 15% e 20% de gordura. Não poderá ser composto lácteo. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta. o produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra-pack contendo até 300g Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	284,00
15	Geléia de uva	A lista de ingredientes poderá conter: polpa de uva, açúcar, pectina, espessante, acidulante, estabilizante e conservantes. O primeiro ingrediente da lista deverá ser uva ou polpa de uva. Não deve conter corantes artificiais. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos ou de vidro com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	404,00
16	Geléia de morango	A lista de ingredientes poderá conter: Polpa de morango, açúcar, pectina, espessante, acidulante, estabilizante e conservantes. O primeiro ingrediente da lista deverá ser morango ou polpa de morango. Não deve conter corantes artificiais. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos ou de vidro com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	404,00
17	Ervilha em conserva	A lista de ingredientes poderá conter, no máximo, os seguintes ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de até 300g ou sachê com peso líquido de até 300g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	522,00
18	Extrato de Tomate	O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A lista de ingredientes poderá conter: Tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento,	quilograma	610,00

		<p>abaulamento ou em sachês ou embalagem Tetra Pack com peso líquido de até 500g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>		
19	Farinha de Trigo	<p>Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente e bem vedado ou papel, contendo até 5 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	1850,00
20	Farinha de Trigo Integral	<p>Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou papelão bem vedado, contendo 1 quilograma.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p>	quilograma	440,00
21	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 pacotes de polietileno transparente ou papelão bem vedado, contendo 1 quilograma.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p>	quilograma	560,00
22	Fermento Biológico	<p>Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras <i>Saccharomyces cerevisias</i>. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, embalados a vácuo com peso de 125g .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	quilograma	62,00
23	Fermento Químico	<p>Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou plástico de 100g .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.</p>	quilograma	164,00
24	Fubá	<p>Características técnicas: enriquecido com ferro e ácido fólico, a moagem poderá variar de extra fina a média. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: deverá estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em plástico resistente, bem vedado, contendo até 1Kg.</p>	quilograma	460,00

		Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses		
25	Granola tradicional	<p>Ingredientes: pode conter aveia, flocos de milho, uva passa, oleaginosas e óleos vegetais. Não deve conter açúcar, mas poderá ser adoçada com mel e/ou melado e/ou stévia e/ou açúcar de coco. Não deve conter corantes e aromatizantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes resistentes, bem vedados, contendo até 1Kg</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	178,00
26	Leite condensado	<p>Pode conter Leite, açúcar e lactose. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento ou embalagem tetrapack, contendo até 395g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	quilograma	920,00
27	Leite em pó integral instantâneo	<p>A lista de ingredientes poderá conter: leite integral, mix de vitaminas e minerais e emulsificante lecitina.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem de flandres (lata) ou embalagem flexível de poliéster metalizado (sache) contendo até 800g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	584,00
28	Leite integral longa vida	<p>Leite Integral Longa Vida - 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 Aseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses</p>	litro	13360,00
29	Macarrão parafuso de arroz	<p>Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Pode conter farinha de milho e emulsificantes. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: pacote resistente e bem vedado contendo até 600 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	210,00
30	Macarrão parafuso.	<p>Pode conter: sêmola de trigo e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, ovos. Contém glúten.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno bem vedado de até 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	310,00
31	Macarrão tipo espaguete.	<p>Pode conter: sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, ovos. Contém glúten.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno bem vedado de até 500 gramas</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	250,00
		A lista de ingredientes poderá conter: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes.		

32	Maionese.	<p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos vedados ou sachês ou bisnagas, com peso líquido de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	1016,00
33	Mel de abelha	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses</p>	quilograma	318,00
34	Milho de pipoca	<p>Características: Classe amarelo, tipo 1.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p>	quilograma	604,00
35	Milho Verde em Conserva	<p>Deverá conter Milho e água. Deverá conter grãos inteiros, são, selecionados, sem impurezas, com tamanho e formato uniformes. Deverá apresentar cor, odor, sabor e textura próprios do ingrediente. Não deverá conter sal e açúcar. Não poderá conter Glúten</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com peso líquido drenado de 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.</p>	quilograma	904,00
36	Óleo de girassol	<p>Características Técnicas: Óleo de girassol. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica contendo 900ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	litro	820,00
37	Orégano	<p>Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, sujidade, umidade, bolor, misturas. Não poderá ser adicionado de nenhum outro ingrediente. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno ou frascos de PET ou de vidro de até 100g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses</p>	quilograma	52,00
38	Sal refinado iodado	<p>Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno transparente.</p>	quilograma	468,00

		Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses		
39	Sardinha em óleo	<p>Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição, óleo comestível e sal. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, cauda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido até 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	quilograma	198,00
40	Suco de Abacaxi Integral.	<p>Características Técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagens longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500ml de suco de abacaxi. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água).</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p>	litro	2980,00
41	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. 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. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água).</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 12 meses.</p>	litro	3380,00
42	Suco de uva integral.	<p>Características Técnicas: suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes com capacidade de até 1500ml de suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco de uva para três partes de água).</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p>	litro	4090,00
43	Vinagre de álcool.	<p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	litro	1190,00
44	Óleo de soja refinado.	<p>Com antioxidante ácido cítrico, Sem gluten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento.</p> <p>Prazo de validade: 10 meses</p>	unidade	864,00
		Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odores desagradáveis e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. É vedada a ação de		

45	Melado	essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Não contém glúten. Não poderá conter adição de sacarose, glicose, suco de limão e acidulante ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro ou bisnagas, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses	quilograma	594,00
46	Pimenta do Reino	Características Técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída. Embalagem: Pacotes ou tubos plásticos contendo até 50g Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	32,00

4.4 Vigência:

4.4.1 A presente contratação será um fornecimento não contínuo, cujo prazo de vigência contratual será de 01 (um) ano, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

4.4.2 A(s) ata(s) de registro de preços poderá(ão) ser(em) prorrogada(s), desde que atendido o previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

Optou-se pelo SRP, pois apenas a imprescindibilidade do fornecimento não é o bastante para definir a natureza da contratação. no presente documento, especificamente entre nos itens 5 e 7 e seus respectivos subitens, pode ser observado que foram analisados diversos fatores: economicidade, necessidade, guarda da mercadoria, sazonalidade da demanda, prática do mercado, eficácia, entre outros.

Nos contratos de fornecimento contínuos, se faz necessário o bloqueio orçamentário do contrato. No entanto, apesar do consumo ser regular, o uso é futuro, eventual e variável, pelo que onera desnecessariamente o orçamento da Administração.

E após minucioso estudo podemos constatar que neste momento o SRP é a melhor opção para esta contratação, considerando inclusive a possibilidade de prorrogação da Ata de Registro de Preços.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

5.1 As soluções disponíveis no mercado para atender a necessidade da Administração são:

a) Contratação dos itens de forma individualizada (por item) com vários fornecedores:

Este tipo de contratação possui a característica de atrair diversos fornecedores para uma mesma contratação, o que faz com que os itens sejam distribuídos por mais de um fornecedor que aplica o menor preço naqueles itens. Neste sentido, a contratação se destaca por permitir a Administração Pública não ficar dependente de um único fornecedor, isto é, diminui a fragilidade no fornecimento pois, caso uma empresa não honre a contratação, os demais itens poderão ser entregue por outros fornecedores.

b) Contratação de um único fornecedor para fornecer e entregar todos os itens - compra em lote:

Similar a solução anterior, ela apresenta como principal ponto positivo a vinculação do fornecimento de todos os itens em um único fornecedor diminuindo, assim, a possibilidade de insucessos nas aquisições dos itens individuais. Por outro lado, a aquisição neste formato aumenta a possibilidade de sobrepreços dos itens, uma vez que o ganhador do processo licitatório seria o que apresentasse menor preço pelo conjunto de itens (lote) o que não garante o menor preço individual dos itens. Sendo assim, pode não apresentar a maior economicidade ao Município. Por fim, em caso de falha de execução contratual, todos os itens compostos no lote ficariam indisponíveis ao Município, caracterizando, portanto, um maior grau de risco a municipalidade.

5.2 Conclusão - Melhor Solução:

Contratação por parte da SAS dos itens de forma individualizada (por item) com vários fornecedores:

Considerando as soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos tragos em cada

opção, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido, a Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, por sistema de registro de preços.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

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

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

6.2 No entanto a contratação tem como valor estimado o importe de R\$ 650.000,00, com base nos valores referenciais, praticados no último processo de requisição de compras para itens de mesma natureza (22.0.209053-8), para o período de 2 anos, conforme previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

7.1 Após análise das soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos dispostos em cada opção, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido, a Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, por sistema de registro de preços.

7.2 A contratação é a mais vantajosa para a Administração, pois permitirá que a unidade requisitante solicite o quantitativo dos itens registrados que melhor lhe prouver, sem a necessidade de manter em estoque quantidades abundantes a fim de evitar possível falta, garantindo que o produto adquirido seja somente o necessário naquele momento e que não irá perecer sem uso com o decorrer do tempo.

7.3 O registro de preços, por não possuir uma obrigatoriedade na aquisição, não exige o bloqueio orçamentário até a efetiva solicitação do item registrado, permitindo que as unidades requisitantes, quando for o caso, realoquem seus recursos, inclusive auxiliando em situações de urgência e emergência que podem alterar as prioridades orçamentárias.

7.4 O preço registrado garante uma maior economia ao erário, pois apesar da demanda existir constantemente, é sazonal, por exemplo, em meses com feriado onde a demanda é reduzida haverá um menor consumo dos itens.

7.5 Na presente contratação não se fazem necessárias exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica.

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

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

8.1 O parcelamento da contratação se faz necessário, visto que a contratação pode ser parcelada para proporcionar a ampliação da competitividade e o melhor aproveitamento do mercado.

8.2 Dessa forma, o parcelamento é eficaz, haja vista que os fornecedores podem concorrer para os mesmos insumos e fornecê-los adequadamente na forma parcelada de licitação.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

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

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

9.2 No caso busca-se a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças,

adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.

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

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

10.1 Importante pontuar que quanto a equipe técnica de fiscalização, essa Secretaria possui servidores aptos a acompanharem e fiscalizarem os serviços a serem executados.

10.2 Ainda, indicamos que quando da indicação dos membros para fiscalização do contrato, em atendimento ao princípio da segregação de funções, o ordenador da despesa deverá observar que não se recomenda que os membros da elaboração da fase preparatória atuem como membros da comissão de fiscalização.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

11.1 Não há Contratações correlatas e/ou interdependentes.

11.2 No presente processo, compete a Secretaria de Assistência Social, a contratação para atendimento da necessidade das suas respectivas unidades, inclusive com vistas ao atendimento dos princípios da eficiência, planejamento e centralização das compras.

11.3 A contratação das Atas de Registros de Preços dos diversos consórcios aos quais o Município integra é possível nas hipóteses de adesão (caso não tenha manifestado interesse) ou participação.

11.4 Para a presente contratação, não há interesse da Administração em aderir às Atas de Registros de Preços dos Consórcios, pelos seguintes motivos sucintamente elencados:

1. Complexidade na gestão: A participação em um consórcio exige uma gestão eficiente e coordenada entre os membros participantes. Isso pode apresentar desafios adicionais, pois envolve a coordenação de interesses, tomada de decisões conjuntas e resolução de conflitos, que atendem aos diversos órgãos da Administração. A falta de uma gestão adequada pode levar a atrasos e problemas operacionais.
2. Menor flexibilidade: Participar de um consórcio pode exigir que os órgãos públicos sigam determinadas regras, regulamentos e procedimentos estabelecidos pelo Consórcio. Isso pode resultar em uma menor flexibilidade na condução das licitações, impedindo que os órgãos públicos adotem abordagens mais personalizadas ou específicas para suas necessidades individuais, bem como conflitar com a prática administrativa. Por exemplo, no caso do CINCATARINA, conforme sua [Resolução 214/2022](#), o Estudo Técnico é dispensado para determinados grupos. Em se compulsando o rol de objetos "dispensados" constata-se que estes se enquadram na quase totalidade nos objetos licitados por esta secretaria. No entanto, como visto, a dispensa da elaboração do Estudo Técnico Preliminar pelo Consórcio não desobriga a Administração da elaboração do mesmo (Art. 9º), causando evidente contrassenso, vez que, na hipótese de indicar o quantitativo (IRP), salvo melhor juízo, não sabe se o Consórcio elaborou ou não o ETP, e ao aderir, salvo melhor juízo, estará elaborando um ETP após o processo licitatório.
3. Complexidade na gestão de contratos: A gestão de contratos podem se tornar mais complexas em um Consórcio, especialmente quando há a participação de vários membros. Coordenar as obrigações contratuais, as responsabilidades e as expectativas de todos os membros requer uma gestão eficiente e uma comunicação clara, que atendem aos diversos órgãos da Administração.
4. Restrições de autonomia: Participar de um consórcio pode implicar em restrições à autonomia dos órgãos públicos. Isso ocorre porque as decisões sobre as licitações podem precisar ser tomadas de forma conjunta, considerando os interesses e necessidades de todos os membros, bem como devem estar alinhadas às decisões tomadas pelo Consórcio, enquanto gestor da ARP. Isso pode limitar a flexibilidade e a independência dos órgãos públicos.

5. Possíveis atrasos: Devido à natureza colaborativa dos consórcios, pode haver atrasos no processo de tomada de decisão. A necessidade de consulta e consenso entre os membros pode prolongar o tempo necessário para finalizar as etapas do processo licitatório. Isso pode ser problemático em situações em que é exigida uma resposta rápida ou quando há prazos rígidos. Ademais, na condição de Consorciado e participante, não detém qualquer ingerência nas decisões tomadas pelo Consórcio no decorrer da gestão e execução contratual.
6. Necessidade de garantir a transparência e o controle do processo de contratação pública. Ao realizar contratações independentes, o Município tem maior controle sobre o processo (como um todo, desde seu início até sua conclusão), podendo adotar medidas adicionais para assegurar a lisura e a transparência em todas as etapas. Isso inclui a elaboração de editais de licitação, a realização de julgamentos e a publicidade adequada dos resultados, fortalecendo a credibilidade e a confiança na Administração Municipal.
7. As contratações através dos Consórcios podem englobar uma ampla gama de fornecedores e produtos, nem sempre passando por rigorosos processos de seleção e avaliação conforme é realizado pela Administração. Assim, ao realizar contratações independentes (próprias), o Município pode estabelecer critérios de seleção necessários ao atendimento da demanda, buscando garantir a qualidade e segurança dos produtos e serviços contratados, bem como a idoneidade das empresas envolvidas.

11.5 Para análise do interesse público, a Administração deve acima de tudo buscar a eficiência em suas contratações. Para tomar a decisão acerca da viabilidade e interesse público em participar ou aderir a uma Ata de Registro de Preços dos Consórcios é necessário avaliar vários fatores que não somente preços, mas se as condições propostas para contratação são realmente vantajosas para o Município, ou mesmo o completo atendimento pelo Consórcio do que determina a Lei para a fase preparatória, licitatória e executiva.

11.6 Para que o gestor proceda com a necessária segurança jurídica, a Administração deve previamente se certificar do atendimento do que preconiza a Lei, gerando indiretamente o ônus de praticamente "auditar" o processo licitatório do Consórcio. Tal constatação decorre da orientação da Procuradoria Geral do Município, conforme PARECER JURÍDICO SEI N° 0020353622/2024 - PGM.UAD:

6.2 -Do Município de Joinville como participante da licitação.

(...)

Ou seja, caso confirmado o atendimento aos comandos prescritos nos arts. 82 e seguintes da Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021, e no art. 6° do Decreto n° 7.892, de 23 de janeiro de 2013, o que deve ser providenciado, caberá ao Município de Joinville, como órgão participante do Pregão Eletrônico n° 0062/2023, firmar a Ata de Registro de Preços dele decorrente.

(...)

14 - Recomendações

Diante de todo o verificado até o presente momento, recomendamos:

a) Considerando que o Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA vem atribuindo ao Município de Joinville o enquadramento de órgão participante nos torneios licitatórios por ele deflagrados, recomendamos, seja certificado pelo órgão central de licitações o atendimento aos procedimentos previstos nos arts. 82 e seguintes da Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021, e art. 6° do Decreto n° 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

b) Em caso de desatendimento aos procedimentos previstos nos arts. 82 e seguintes da Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021, e art. 6° do Decreto n° 7.892, de 23 de janeiro de 2013, recomendamos, desde já, a não assinatura da Ata de Registro de Preços e a imediata correção do procedimento interno adotado para as contratações utilizando-se do Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA; (grifo nosso)

11.7 Merece destaque também que, em que pese haver o cumprimento dos ditames legais por parte dos Consórcios (os quais são certificados e aprovados pela Procuradoria própria destes), estes não atendem em sua plenitude ou na maioria das vezes as exigências das contratações pela Administração, seja desde o procedimento de estruturação, fluxo interno, procedimentos já internalizados, boas práticas na execução, bem como da parte licitatória (e Edital), assinatura eletrônica no SEI, o que poderia gerar eventuais inseguranças jurídicas, principalmente com relação às Instruções Normativas aplicáveis a cada caso.

11.8 Assim, não havendo a manifestação de Interesse de Registro de Preços - IRP nos Consórcios aos quais o Município de Joinville integra, ou Manifestação de Órgão Participante - MOP (Consórcio CINCATARINA), por parte da Administração, resta evidente, diante dos pontos ora elencados, que não há interesse da Administração em utilizar dos referidos processos licitatórios dos Consórcios para fins de contratação do objeto ora licitado.

11.9 Por oportuno, ressaltamos que a Administração possui capacidade tanto de pessoal como técnica para realizar a contratação do objeto em questão.

11.10 Somente será utilizada a contratação nos consórcios aos quais o Município de Joinville integra, com objetos de materiais e serviços comuns, na ausência de processo de compras por esta Administração ou em caso que, não logrando êxito na licitação, a aquisição pelas Atas de Registro de Preço dos consórcios seja mais vantajosa para a Administração, em razão da tramitação e custos envolvidos, garantindo que não ocorra a duplicidade de contratações.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

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

12.1 Não se vislumbra impacto ambiental para a contratação. No entanto, caso cabível, a contratada deverá observar a destinação adequada dos resíduos decorrentes da contratação.

13. ANÁLISE DE RISCOS

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

Probabilidade P		
Índice	Descrição	Nível
Raro	Evento extraordinário. Acontece apenas em situações excepcionais. Não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência.	1
Pouco Provável	Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.	2
Provável	Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte.	3
Muito provável	Evento usual de frequência habitual. Histórico amplamente conhecido. Repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há indícios que ocorrerá nesse horizonte.	4
Praticamente certo	Evento que se repete seguidamente. Interfere no ritmo das atividades. Ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.	5

	Impacto (I)	
Índice	Descrição	Nível
Muito Baixo	Não afeta o objetivo. Compromete minimamente o atingimento do objetivo. Para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado.	1
Baixo	Afeta pouco o objetivo. Compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado.	2
Médio	Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado.	3
Alto	Torna improvável o alcance do objetivo. Compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultado.	4
Muito	Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do	5

Classificação dos Riscos	
Pontuação	Risco
15 a 25	Muito Alto
8 a 12	Alto
3 a 6	Médio
1 e 2	Baixo
0	Muito Baixo

Possibilidade de Tratamento de Riscos	
Conduta	Descrição
Evitar	Descontinuar a atividade, interromper o processo de trabalho.
Transferir	Compartilhar o risco com terceiros, como no caso dos seguros.
Mitigar	Desenvolver e implementar medidas para evitar que o risco se concretize e/ou medidas para atenuar o impacto e as consequências, caso ocorra.
Mitigar/transferir	Desenvolver e implementar ambas as medidas: mitigar e transferir
Aceitar	Não há necessidade de adotar quaisquer medidas. Considerar se é o caso de monitorar ao longo do tempo.

13.1 - Analisando os Riscos da Contratação, podemos indicar os seguintes elementos:

13.1.1 - Identificação de Riscos - Probabilidade (P):

- a) Nível 2: Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial)
- b) Nível 3: Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação
- c) Nível 2: Quantitativo subestimado ou superestimado
- d) Nível 2: Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total

13.1.2 - Análise de riscos - Impacto (I):

- a) Nível 3: Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - Não atendimento ao interesse público em tempo. Retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.
- b) Nível 3: Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - Considerando todos os trâmites oriundos das Leis de regência das contratações públicas, podem haver entraves durante a análise e efetivação da contratação. Consequentemente não atender ao interesse público em tempo. Desabastecimento.
- c) Nível 2: Quantitativo subestimado ou superestimado - Não atendimento ao interesse público pela insuficiência da quantidade ou desperdício de dinheiro público no caso de superestimada a quantidade
- d) Nível 3: Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total.

13.1.3 - Avaliação de riscos - Probabilidade (P) * Impacto (I):

- a) Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **Médio**.
- b) Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **alto**.

c) Quantitativo subestimado ou superestimado - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **médio**.

d) Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **médio**.

13.1.4 - Tratamento de riscos:

a) Possibilidade de licitação deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - Medida: mitigar/transferir - a pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a prevenir licitações desertas e/ou fracassadas.

b) Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - Medida: mitigar - Antecipar as contratações. Haver planejamento para que a contratação ocorra em tempo. Priorizar agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna.

c) Quantitativo subestimado ou superestimado - Medida: evitar - Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras. Realizar um amplo mapeamento de necessidades.

d) Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - Medida: mitigar/transferir - Estar atento a empresa Contratada. Verificar constantemente a regularidade fiscal e demais documentações correlatas. Notificar a Contratada. Dependendo do caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato.

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

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

Parâmetro considerado	Atende	Não atende	Comentário
1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?	X		
2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?	X		
3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?	X		
4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?	X		curto
5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)	X		moderado
6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares.	X		A identificação dos riscos constam do item 13.1.1
7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?	X		As medidas mitigadoras constam do item 13.1.4

14.1 Conclusão: Com base nas informações levantadas durante este estudo, a Equipe/Comissão de Planejamento entende ser viável a solução descrita no presente Estudo Técnico Preliminar para a presente contratação, a saber: Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, por sistema de registro de preços, vez que se mostrou tecnicamente a mais adequada à necessidade e fundamentadamente atendendo ao interesse público. No entanto, a futura pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a prevenir licitações desertas e/ou fracassadas. Há necessidade de planejamento, priorizar agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna, realizar um amplo mapeamento de necessidades e quanto à execução, estar atento a empresa Contratada, verificar constantemente a regularidade fiscal e demais documentações correlatas, quanto necessário notificar a Contratada e dependendo do caso promover a aplicação das penalidades previstas no Contrato.

Com a contratação, busca-se a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças, adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.

ANEXO VIII

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI N° 0017888372

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI n° 23.0.195087-0

ANEXO IX

ROTULAGEM - SEI N° 0017888373

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI n° 23.0.195087-0

ANEXO X -

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - SEI N° 0017888376

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI n° 23.0.195087-0

ANEXO XI

CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS - SEI N° 0017888379

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI n° 23.0.195087-0

ANEXO XII -

ANÁLISES LABORATORIAIS - SEI N° 0017888381

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI n°23.0.195087-0

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico n° 190/2024.

Item 9 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 9.6 alínea “k” - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no subitem 9.6 "k" do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Geral indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O índice de Solvência Geral indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

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

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado $> 1,00$ é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 69, da Lei nº 14.133/21 e em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, bem como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.

Da mesma forma a alínea "k.1" do subitem 9.6, a qual prevê: "*k.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital.*", está pautada na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, a qual exige que tal possibilidade esteja regradada em Edital, através de seu art. 24, estando em consonância com a legislação vigente.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 03/06/2024, às 15:25, 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 **0021534298** e o código CRC **3A6DF210**.

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

24.0.058267-4

0021534298v3

ANEXO SEI N° 0017888372/2023 - SAS.UAF

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO N° XXX/20XXX

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

A/C:

Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social

Joinville - SC

Local e data

Item (ns)	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
XXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXX	XXXX	XXXXXX

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 19/12/2023, às 08:17, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017888372** e o código CRC **15E519B8**.

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

23.0.195087-0

0017888372v5

ANEXO SEI N° 0017888373/2023 - SAS.UAF

ROTULAGEM

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

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

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

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

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

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

1.3 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

Resolução - RDC nº 429, de 08 de Outubro de 2020, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 727, de 01 de Julho de 2022, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 729, de 01 de Julho de 2022, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 75/2020

Lei nº 10.674, de 16 de Maio de 2003



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/12/2023, às 09:49, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017888373** e o código CRC **5AB8F0E7**.

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



Prefeitura de Joinville

ANEXO SEI N° 0017888376/2023 - SAS.UAF

AValiação TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra para análise:	DATA:

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Prazo de validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital			
Avaliação Documental de acordo com edital			

PARECER TÉCNICO

- () Aprovado
() Não aprovado

Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 05/12/2023, às 09:24, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017888376** e o código CRC **82E04F92**.

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

23.0.195087-0

0017888376v2

ANEXO SEI Nº 0017888379/2023 - SAS.UAF

CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS

As referências abaixo serão utilizadas para análise de todos os alimentos:
Resolução - RDC nº 240, de 26 /07/2018, ANVISA

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS	
1	<p>CHOCOLATE EM PÓ Resolução – RDC nº 818, de 28 de Setembro de 2023, ANVISA Resolução - RDC nº 723, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
2	<p>ARROZ INTEGRAL Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem

	<ul style="list-style-type: none"> · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
3	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Instrução Normativa Nº 6, de 16 de Fevereiro de 2009, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
4	<p>BISCOITO DOCE INTEGRAL Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 612, de 09/03/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
5	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA Resolução - RDC nº 612, de 09/03/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 493, de 15/04/2021, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento

	<p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
6	<p>BISCOITO SALGADO COM GERGELIM Resolução - RDC nº 612, de 09/03/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 493, de 15/04/2021, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
7	<p>BISCOITO SEQUILHO Resolução - RDC nº 612, de 09/03/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 493, de 15/04/2021, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
8	<p>CHOCOLATE AO LEITE Resolução – RDC nº 818, de 28 de Setembro de 2023, ANVISA Resolução - RDC nº 723, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente

	<ul style="list-style-type: none"> · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
9	<p>CANELA EM PÓ Resolução - RDC nº 716, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
10	<p>CHÁ DE CAMOMILA Resolução - RDC nº 716, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
11	<p>CÔCO RALADO Resolução – RDC nº 726, de 1º de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
	<p>COLORAU Resolução - RDC nº 716, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p>

12	<p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
13	<p>COMINHO MOIDO EM PÓ Resolução - RDC nº 716, de 1º de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital</p>
14	<p>CREME DE LEITE Portaria Nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital</p>
15	<p>GELÉIA DE UVA Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA Resolução - RDC nº 726, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor</p>

	<ul style="list-style-type: none"> · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
16	<p>GELÉIA DE MORANGO Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA Resolução - RDC nº 726, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
17	<p>ERVILHA EM CONSERVA Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
18	<p>EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO Resolução RDC nº 726, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem

	<ul style="list-style-type: none"> · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
19	<p>FARINHA DE TRIGO Resolução – RDC nº 612, de 09/03/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
20	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Resolução – RDC nº 612, de 09/03/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
	<p>FEIJÃO PRETO Instrução Normativa N° 12, de 31 de Março de 2008, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência

21	<ul style="list-style-type: none"> · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
22	<p>FERMENTO BIOLÓGICO Resolução - RDC nº 779, 01 de Março de 2023, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
23	<p>FERMENTO QUÍMICO Resolução - RDC nº 779, 01 de Março de 2023, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
24	<p>FUBÁ Resolução – RDC nº 612, de 09/03/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
25	<p>GRANOLA TRADICIONAL Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
26	<p>LEITE CONDENSADO Portaria MAPA nº 855, de 27 de setembro 2010</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
27	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO Portaria nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA Portaria nº 370, de 04 de Setembro de 1997, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência <p>AValiação EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente

	<ul style="list-style-type: none"> · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo/Diluição Rendimento</p>
28	<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA Portaria nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA Portaria nº 370, de 04 de Setembro de 1997, MAPA Instrução Normativa nº 22, de 24 de Novembro de 2005, CIDASC</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
29	<p>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
30	<p>MACARRÃO PARAFUSO Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento

	<p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
31	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Resolução - RDC nº 711, de 01/07/2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01/07/2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
32	<p>MAIONESE Resolução - RDC nº 716, de 01 de Julho de 2022, ANVISA Resolução - RDC nº 712, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
33	<p>MEL DE ABELHA Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento

	<p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
34	<p>MILHO DE PIPOCA Instrução Normativa nº 60, de 22 de Dezembro de 2011, MAPA Instrução Normativa nº 04, de 26 de Fevereiro de 2014, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
35	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA Resolução RDC nº 726, de 01 de Julho de 2022, ANVISA Instrução Normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
36	<p>ÓLEO DE GIRASSOL Resolução - RDC nº 729, 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p>

	<p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
37	<p>ORÉGANO Resolução - RDC nº 716, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação Externa:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
38	<p>SAL REFINADO E IODADO Resolução – RDC nº 612, de 09 de Março de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação Externa:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
39	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Instrução Normativa MAPA nº 22 de 11/07/2011</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação Externa:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
	<p>SUCO DE ABACAXI Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA</p>

40	<p>Decreto nº 6871, de 04 de Junho de 2009</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
41	<p>SUCO DE MARACUJÁ Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA Decreto nº 6871, de 04 de Junho de 2009</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
42	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA Decreto nº 6871, de 04 de Junho de 2009 Instrução Normativa nº 5, de 31 de Março de 2000, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital

	<p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
43	<p>VINAGRE DE ALCOOL</p> <p>Instrução Normativa nº 5, de 31 de Março de 2000, MAPA Instrução normativa nº 6, de 03 de Abril de 2012, MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
44	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO</p> <p>Resolução - RDC nº 729, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
45	<p>MELADO</p> <p>Resolução - RDC nº 723, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
	<p>PIMENTA DO REINO</p> <p>Resolução - RDC nº 716, de 01 de Julho de 2022, ANVISA</p>

46

SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação vigente
- Peso conforme rotulagem
- validade visível e conforme edital



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 12/12/2023, às 09:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017888379** e o código CRC **220CF594**.

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

23.0.195087-0

0017888379v55

ANEXO SEI N° 0017888381/2023 - SAS.UAF

ANÁLISES LABORATORIAIS

As referências abaixo serão utilizadas para análise de todos os alimentos:

Resolução - RDC n° 722, de 01/07/2022, ANVISA

Resolução - RDC n° 724, de 01/07/2022, ANVISA

Resolução - RDC n° 623, de 09/03/2022, ANVISA

Item	Descrição
1	<p>CHOCOLATE EM PÓ</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>ARROZ INTEGRAL</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p>

2	<p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
3	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
4	<p>BISCOITO DOCE INTEGRAL</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível</p>

	Fabricação e validade conforme edital
5	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Fabricação e validade conforme edital Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível</p>
6	<p>BISCOITO SALGADO COM GERGELIM</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococos Aureus Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
7	<p>BISCOITO SEQUILHO</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica</p>

	<p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
8	<p>CHOCOLATE AO LEITE</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
9	<p>CANELA EM PÓ</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>

CHÁ DE CAMOMILA

SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C

Samonellas sp

Micotoxinas

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

10

COCO RALADO

SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C

Samonellas sp

AVALIAÇÃO EXTERNA:

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

11

COLORAU

SENSORIAL:

Aparência
Textura
Cor
Odor
Sabor
Consistência

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

12

12	<p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
13	<p>COMINHO MOIDO EM PÓ</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
14	<p>CREME DE LEITE UHT</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital

15	<p>GELÉIA DE UVA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
16	<p>GELÉIA DE MORANGO</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
17	<p>ERVILHA EM CONSERVA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp</p>

	<p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
18	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
19	<p>FARINHA DE TRIGO</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp MICOTOXINAS: Aflotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura</p>

20	<p>Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp</p> <p>MICOTOXINAS: Aflatoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
21	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
22	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p>

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

FERMENTO QUÍMICO

SENSORIAL:

Aparência
Textura
Cor
Odor
Sabor
Textura/Consistência
Cocção/Rendimento

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

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

FUBÁ

SENSORIAL:

Aparência
Textura
Cor
Odor
Sabor
Textura/Consistência
Cocção/Rendimento

FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica

MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacillus Cereus
Samonellas sp
Micotoxinas

AVALIAÇÃO EXTERNA

Embalagem íntegra
Rotulagem conforme legislação

23

24

	<p>Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
25	<p>GRANOLA TRADICIONAL</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
26	<p>LEITE CONDENSADO</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito</p> <p>MICOTOXINAS: Aflotoxina M1</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor</p>

27	<p>Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus Coliformes a 45°C Stafilococos coagulase positiva Salmonella Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
28	<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito</p> <p>MICOTOXINAS: Aflotoxina M1</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
29	<p>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>

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

MACARRÃO PARAFUSO

SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica
MICROBIOLOGIA: Salmonella sp
Coliformes a 35°C

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação vigente
- Peso conforme rotulagem
- validade visível e conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade de preparo
- Rendimento

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE

SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica
MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
Bacillus Cereus
Samonellas sp

Estafilococos coagulase positiva

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem

	<ul style="list-style-type: none"> · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
32	<p>MAIONESE</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp/25g</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
33	<p>MEL DE ABELHA</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
34	<p>MILHO DE PIPOCA</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p>

	<p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
35	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
36	<p>ÓLEO DE GIRASSOL</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital</p>
	<p>ORÉGANO</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor</p>

37	<ul style="list-style-type: none"> · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus cereus sp</p> <p>MICOTOXINAS: Aflatoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
38	<p>SAL REFINADO – IODADO</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
39	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTIVEL</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacilus Cereus Clostridium sulfito Samonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p>

	<p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
40	<p>SUCO DE ABACAXI</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
41	<p>SUCO DE MARACUJÁ</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência

42	<p>Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
43	<p>VINAGRE DE ALCOOL</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
44	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>

MELADO

SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

45

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

PIMENTA DO REINO

SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

46

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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 12/12/2023, às 09:21, 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 **0017888381** e o código CRC **D190D9C1**.

