



## EDITAL SEI N° 0014417162/2022 - SAP.LCT

Joinville, 26 de setembro de 2022.

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 572/2022

#### **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 Processos 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** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **UNITÁRIO POR ITEM**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

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

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo IV - Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo V - Minuta do Contrato;

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

Anexo VII - Termo de Referência.

Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo IX - Rotulagem;

Anexo X - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios;

Anexo XI - Referências Técnicas para Análise de Amostras; e

Anexo XII - Relação das Unidades Atendidas.

## 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 diversos destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e VII, e nas condições previstas neste Edital.

**1.1.2** - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 10.374.734,00** (dez milhões, trezentos e setenta e quatro mil setecentos e trinta e quatro reais), fixos e irrevogáveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

**1.2 - Local:** Portal de Compras do Governo Federal - [www.gov.br/compras/pt-br](http://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 para início da entrega de propostas:** 29/09/2022 às 08:30 horas.

**1.5 - Data e horário limites para entrega de propostas e início da sessão pública:** 14/10/2022 até às 08:30 horas.

**1.6 - Modo de disputa:** Aberto, nos termos do art. 31, inciso I e art. 32 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

**1.7 - Término da Sessão Principal:** 10 (dez) minutos após o início da sessão de disputa.

**1.8 - Período Adicional:** A sessão será prorrogada automaticamente e sucessivamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

**1.9 - Da Execução da Licitação:** A Unidade de Processos, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Educação**.

**1.10 - O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br).**

**1.11 - Em caso de discordância existente entre as quantidades e especificações do objeto descritas no endereço eletrônico [www.gov.br/compras/pt-br](http://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 -** Conforme disposto no art. 7º, §2º, do Decreto nº 7.892/2013: "*Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que 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 - Não será admitida a participação de proponente:**

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

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

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

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

**3.2.5 -** Em consórcio;

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

## **4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

**4.1 -** 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.

**4.2 -** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

**4.3 -** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do proponente ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**4.4 -** O proponente responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome,

assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

**4.5** - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**4.5.1** - A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar na inabilitação no momento do julgamento.

**4.6** - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações, sob pena de inabilitação/desclassificação:

**4.6.1** - Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, se for o caso;

**4.6.2** - Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

**4.6.3** - Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

**4.6.4** - Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**4.6.5** - Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

**4.8** - 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](http://www.gov.br/compras/pt-br), observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital.

**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 E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO**

**6.1** - Os proponentes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**6.2** - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**6.3** - Os proponentes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais proponente o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

**6.4** - 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.

**6.5** - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

**6.6** - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do proponente melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de

lances.

**6.6.1** - A ausência do documento "Proposta de Preços" desclassificará a proponente.

## **7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO**

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

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

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

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

**7.5** - O proponente deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**7.5.1** - descrição detalhada do objeto, no que for aplicável;

**7.5.2** - valor unitário e total do item.

**7.5.3** - marca

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

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

**7.8** - 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.

**7.9** - 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.

**7.10** - O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

## **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.**

**8.3** - 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 60 (sessenta) 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.

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

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

**9.1** - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.6 do edital.

**9.2** - 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, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

**9.3** - 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.

**9.3.1** - Só serão aceitos lances, do mesmo proponente, cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

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

**9.3.4** - Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

**9.4** - 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.

**9.5** - 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.

**9.5.1** - 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.

**9.5.2** - 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.

**9.5.3** - O disposto no subitem 9.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

## **10 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**10.1** - Os documentos de habilitação deverão ser enviados **exclusivamente via sistema eletrônico**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, nos termos do disposto no art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/2019, e de forma legível, no sentido de que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro.

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

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

**10.4** - 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 dos subitens 4.6 e 4.7 deste edital.

**10.5** - 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.

**10.6** - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

**10.6.1** - Se o proponente for Beneficiário Fornecedor, definido pela Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;
- c) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
- g) Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos dos subitens 4.6 e 4.7 deste edital;
- h) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível

com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;

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

**h.2)** Para comprovação do requisito previsto na alínea “h”, 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.

**10.6.2 - Se o proponente for Pessoa Jurídica:**

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

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

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

**d)** Certificado de Regularidade do FGTS;

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

**f)** Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos dos subitens 4.6 e 4.7 deste edital;

**g)** Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Recuperação Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do proponente;

**g.1)** Considerando a implantação do sistema eproc do Poder Judiciário de Santa Catarina, as empresas participantes sediadas neste estado deverão apresentar a referida Certidão emitida no sistema SAJ juntamente com a respectiva Certidão emitida no sistema eproc, para que tenham validade;

**g.2)** Na hipótese de outras Unidades Federativas com situação similar, as empresas participantes deverão apresentar a Certidão complementar nos mesmos termos.

**h)** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**h.1)** As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social extraído do próprio Livro Diário, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;

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

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

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

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

**i)** 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), 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**

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

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

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

**i.1)** As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "i", 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.

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

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

**j.2)** Para comprovação do requisito previsto na alínea "j", 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.

**k)** As organizações fornecedoras: cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado deverão apresentar o Extrato da DAP Jurídica, nos termos da Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019.

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

**10.6.2 - Os proponentes não cadastrados**, além dos documentos referidos no subitem 10.6, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

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

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

**10.7 -** Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas, nos termos do subitem 6.1 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**10.8 -** Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 10.6 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;

**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.

**10.9 -** 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.

**10.10 -** 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.

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

## **11 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO**

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

**11.2 -** 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.

**11.3** - 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.

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

**11.4** - 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.

**11.5** - 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.

**11.6** - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme o **subitem 6.1**, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no **item 27** do Edital.

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

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

**11.8.1 - 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.**

**11.9** - 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, 7 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 ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
- f) tiverem suas amostras reprovadas.
- g) que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos.

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

**11.11** - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços, marca/modelo ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**11.12** - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 27** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

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

**11.14** - 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.

**11.15** - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 10.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

**11.15.1** - 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.

**11.16** - 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.

**11.16.1** - Na condição prevista no subitem 11.16 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 e subitens.

**11.16.2** - 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



pratique o preço do primeiro colocado da cota principal, para apresentar proposta para a cota reservada, na forma do subitem 8.4 e subitens. A proposta de preços e os documentos de habilitação serão analisados e julgados pelo Pregoeiro de acordo com as exigências editalícias.

**11.16.3** - Para as condições previstas nos subitens 11.16.1 e 11.16.2, não será necessário que as empresas participantes do certame já apresentem previamente (subitem 1.4) propostas para a cota reservada.

**11.17** - 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.

**11.17.1** - Na condição prevista no subitem 11.17 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 e subitens, no prazo descrito no subitem 8.2 conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação, sob pena de caracterizar desistência da proposta.

## **12 - DAS AMOSTRAS**

**12.1 - Será convocado pelo Pregoeiro o proponente classificado e habilitado para o item para apresentar, obrigatoriamente, 04 (quatro) amostras de cada item, de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações do Anexo VII do Edital, para efeito de controle de qualidade e aprovação.**

**12.1.1** - Para os itens **01 (Bolo Cuca); 31 e 32 (Pão integral, fatiado com semente de linhaça ); 33 e 34 (Pão Massinha Doce, com fibras) e 35 e 36 (Pão Fatiado de Aveia)**, fica dispensada a apresentação de 02 (duas) amostras no que diz respeito ao disposto no item 12.7, por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade dos produtos.

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

**12.2.1** - As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

**12.3** - As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação.

**12.4** - As amostras deverão ser entregues no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal, situado à Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, CEP 89.202-320 - Joinville/SC, entre 08 horas às 12 horas.

**12.5** - As amostras deverão estar acompanhadas de:

**a) Relação de Amostras, apresentada em 02 (duas) vias iguais**, em papel timbrado da empresa proponente, contendo o nome da empresa proponente, número do edital, produto e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (conforme modelo constante do Anexo VIII), as quais serão protocoladas no momento da entrega das amostras, (01 (uma) via ficará com as amostras, e será anexada ao processo licitatório de forma eletrônica, e 01 (uma) via ficará com o fornecedor);

**b) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;**

**c) Alvará sanitário vigente do fabricante ou importador;**

**d) Para os itens 23 e 24 (leite integral longa vida) e 25 e 26 (Leite em pó integral)**, deverá(ão) ser(em) apresentado(s) a cópia do Serviço de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI, sendo isenta a apresentação do Alvará Sanitário do produtor;

**e) Para os itens 39 e 40 (suco de abacaxi integral); 41 e 42 (suco de laranja orgânico); 43 e 44 (suco de maçã integral); 45 e 46 (suco de maracujá integral) e 47 e 48 (Suco de uva integral)**, deverá(ão) ser apresentado(s) a cópia do documento de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

**f) Para os itens 01 (Bolo Cuca); 31 e 32 (Pão integral, fatiado com semente de linhaça ); 33 e 34 (Pão Massinha Doce, com fibras) e 35 e 36 (Pão Fatiado de Aveia)** deverá (ão) ser apresentado(s) a Ficha Técnica do produto, contendo os ingredientes utilizados, quantitativo, e informação nutricional.

**12.6** - Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a CONTRATANTE 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;

**12.7** - Das 04 (quatro) amostras apresentadas, as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

**12.8** - Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento nas **Referências Técnicas para Análise de Amostras, Anexo XI, documento SEI nº 0011983544;**

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

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

**12.11** - As amostras ficarão em poder do Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal até a homologação do processo.

**12.11.1** - 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, 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.

**12.12** - 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 lotes da cota.

**12.12.1** - 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.

**12.12.2** - 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.

### **13 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

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

**13.1.1** - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até às 17:00 horas do dia do vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

**13.2** - 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.

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

**13.4** - 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.

**13.5** - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br).

#### **13.6 - Do Recurso**

**13.6.1** - Após declarado o vencedor, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer proponente manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**13.6.2** - A falta de manifestação motivada do proponente quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**13.6.3** - Quando será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentarem contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

**13.6.4** - As razões de recursos e contrarrazões deverão ser protocolizadas através do Portal de Compras do Governo Federal - [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br) ou do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

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

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

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

### **14 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

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

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

**14.3** - A homologação será realizada pela autoridade competente.

## 15 - DO REGISTRO DE PREÇOS

**15.1** - O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras da Administração Pública.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 16 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**16.1** - 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.

**16.2** - Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

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

## 17 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

## 18 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

## **19 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**19.1** - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

d) presentes razões de interesse público.

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

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

## **20 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**20.1** - Conforme disposto no inciso II, do art. 11, do Decreto n.º 7.892/2013, será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

**20.2** - Após verificado pelo sistema se há fornecedores aptos ao Cadastro de Reserva, a autoridade competente convocará os licitantes, para no prazo de 24h manifestar interesse em aderir o Cadastro de Reserva.

**20.3** - O sistema enviará e-mail aos licitantes com propostas NÃO RECUSADAS para que eles possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado;

**20.4** - Compete exclusivamente ao licitante acompanhar a convocação no sistema eletrônico e registrar sua intenção de participar do Cadastro de Reserva dentro do prazo concedido pela autoridade competente, sob pena de não participação do procedimento.

**20.5** - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**20.6** - Havendo dois ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**20.7** - A ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assinar a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto nº 7.892/2013.

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

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

## **21 - DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**21.1** - Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

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

**21.2.1** - A convocação para apresentação dos documentos e proposta de preços será realizada através de Ofício, para o e-mail indicado na proposta de preços ou no Sicaf.

**21.2.2** - O prazo para envio dos documentos de habilitação e proposta de preços atualizados, será de 05 (cinco) dias úteis, contados do envio do Ofício.

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

**21.2.4** - Após verificados os documentos, será realizada ata de deliberação, publicada no Diário Oficial

Eletrônico do Município.

**21.2.5** - Após a publicação da ata de deliberação, será emitida nova Ata de Registro de Preços, nos termos dos itens 14 e 22 do edital.

## **22 - DA CONTRATAÇÃO**

**22.1** - 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.

**22.2** - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

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

**22.2.2** - 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.

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

**22.3** - 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.

**22.3.1** - 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.

**22.4 - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá:**

**22.4.1** - 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. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**22.4.2** - 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.

## **23 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**23.1** - A assinatura da Ata de Registro de Preço/Contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, serão realizadas eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica externa, de acordo com Instrução Normativa nº 129/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 45.013/2021.

**23.1.1** - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar a solicitação de usuário externo certificado para assinatura eletrônica de acordo com o que estabelece o "Manual do Usuário Externo" disponível no seguinte *link*: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autoservico> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autoservico>

**23.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 45.013/2021, sob pena de decair do direito de assinar o(a) Ata de Registro de Preços/Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**24.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 5 (cinco) dias úteis, após cada solicitação.

**24.2.1** - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 5 (cinco) dias úteis, a partir da data da solicitação.

**24.3** - O local para entrega será nos locais indicados no Anexo XII - Relação das Unidades Atendidas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, nos horários descritos abaixo:

**a)** CEIs e Escolas de período integral: das 7 (sete) horas às 17 (dezesete) horas;

**b)** Escolas com funcionamento parcial: das 7 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezesete) horas;

**c)** Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal: das 7 (sete) horas às 13 (treze) horas;

**24.4** - 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.

## **25 - DA GESTÃO DO CONTRATO**

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

## **26 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS**

**26.1** - 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.

**26.1.1** - 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**26.2** - 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.

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

**26.4** - 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.

**26.5** - 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.

## **27 - DAS SANÇÕES**

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

**27.2** - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

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

**a)** Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para

o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

**a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

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

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

**b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);**

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

**c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

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

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

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

**II - Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou do SICAF **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

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

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

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

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

e) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

j) fraudar a execução do contrato;

k) falhar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**27.3 - As sanções também se aplicam aos integrantes do Cadastro de Reserva, que quando convocados, não honrarem o compromisso assumido.**

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

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

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

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

## **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.upr@joinville.sc.gov.br, durante o horário de expediente das 08:00 às 17:00 horas, conforme estabelece o art. 23 do Decreto Federal nº 10.024/2019.**

**28.1.1 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, 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.upr@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.

**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 artigo 65, §1º, da Lei nº 8.666/93.

**28.5** - Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

**28.6** - 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.

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

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

**28.9** - 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.

**28.10** - 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.

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

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

**28.13** - **Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://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 (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Material	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (RS)	Valor total (RS)
1	Bolo Cuca Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou óleo vegetal e açúcar, coberta por farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou óleo vegetal. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão e canela. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme.	KG	2.000	26,20	52.400,00
2	Café tradicional torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	1.000	35,27	35.270,00
3	Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marron claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	450	167,73	75.478,50
	Cravo. Produto obtido dos botões (dessecados) da flor de uma árvore da família das mitráceas, de coloração Pardo-Negra. Não deverá apresentar				



4	sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.	Quilograma	100	311,25	31.125,00
5	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 estranhas. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	450	83,49	37.570,50
6	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	1.200	36,21	43.452,00

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

Item	Material	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
7	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. <b>Cota Principal</b>	KG	7.500	19,90	149.250,00
8	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	2.500	19,90	49.750,00
9	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	48.400	50,00	2.420.000,00
10	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	1.600	50,00	80.000,00
11	Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). <b>Cota Principal</b>	Quilograma	21.581	18,10	390.616,10
12	Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	4.419	18,10	79.983,90
13	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	5.250	13,98	73.395,00

14	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	1.750	13,98	24.465,00
15	Cacau em pó solúvel Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição. <b>Cota Principal</b>	KG	3.296	113,50	374.096,00
16	Cacau em pó solúvel Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	704	113,50	79.904,00
17	Cereal de milho sem adição de açúcar Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra. <b>Cota Principal</b>	KG	22.995	39,90	917.500,50
18	Cereal de milho sem adição de açúcar Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	2.005	39,90	79.999,50
19	Farinha- De Trigo Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são 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. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	26.250	4,84	127.050,00
20	Farinha De Trigo Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são 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. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	8.750	4,84	42.350,00
21	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, 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. <b>Cota Principal</b>	KG	15.000	5,89	88.350,00
22	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, 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. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	5.000	5,89	29.450,00
23	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. 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. <b>Cota Principal</b>	Litro	182.870	4,67	854.002,90
24	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. 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. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Litro	17.130	4,67	79.997,10
	Leite em pó integral Leite em pó integral, instantâneo, contendo emulsificante lecitina de soja. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Deverá apresentar teor de gordura igual ou maior que 26% (vinte e seis por cento). Características sensoriais - Aspecto: de pó uniforme sem grumos. Não poderá conter substâncias estranhas macro e				

25	microscópicamente visíveis. Cor: Branco amarelado. Sabor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. O produto poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá apresentar adição de soro de leite. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada ou lata de flandres, bem vedado, contendo até 1kg. <b>Cota Principal</b>	KG	10.014	40,27	403.263,78
26	Leite em pó integral Leite em pó integral, instantâneo, contendo emulsificante lecitina de soja. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Deverá apresentar teor de gordura igual ou maior que 26% (vinte e seis por cento). Características sensoriais - Aspecto: de pó uniforme sem grumos. Não poderá conter substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: Branco amarelado. Sabor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. O produto poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá apresentar adição de soro de leite. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada ou lata de flandres, bem vedado, contendo até 1kg. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	1.986	40,27	79.976,22
27	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). <b>Cota Principal</b>	Quilograma	3.000	42,95	128.850,00
28	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	1.000	42,95	42.950,00
29	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	450	158,68	71.406,00
30	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	150	158,68	23.802,00
31	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	26.132	20,68	540.409,76
32	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	3.868	20,68	79.990,24
33	Pão massinha doce Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	36.169	20,88	755.208,72
34	Pão massinha doce Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	3.831	20,88	79.991,28
	Pão fatiado de aveia Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes				

35	artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. <b>Cota Principal</b>	KG	26.722	24,40	652.016,80
36	Pão fatiado de aveia Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	3.278	24,40	79.983,20
37	Sagu. Características técnicas: Sagu de mandioca, tipo pérola. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa e parasita. Livre de sujidade e de detritos animais e vegetais. <b>Cota Principal</b>	KG	6.000	12,66	75.960,00
38	Sagu. Características técnicas: Sagu de mandioca, tipo pérola. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa e parasita. Livre de sujidade e de detritos animais e vegetais. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	2.000	12,66	25.320,00
39	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. <b>Cota Principal</b>	Litro	11.250	16,93	190.462,50
40	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. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Litro	3.750	16,93	63.487,50
41	Suco de Laranja Orgânico Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água). <b>Cota Principal</b>	Litro	3.750	24,60	92.250,00
42	Suco de Laranja Orgânico Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água). <b>Cota Reservada até 25%</b>	Litro	1.250	24,60	30.750,00
43	Suco de maçã integral Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. <b>Cota Principal</b>	Litro	4.500	16,50	74.250,00
44	Suco de maçã integral Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Litro	1.500	16,50	24.750,00
45	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem:	Litro	7.500	17,38	130.350,00

	Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. <b>Cota Principal</b>				
46	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Litro	2.500	17,38	43.450,00
47	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. <b>Cota Principal</b>	Litro	24.898	15,68	390.400,64
48	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. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Litro	5.102	15,68	79.999,36

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

## ANEXO II

### Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	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

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

##### ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., estabelecida na Rua ..... nº..... Bairro ....., na cidade de ....., forneceu a esta empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., estabelecida na Rua ..... nº..... Bairro ....., na cidade de ....., os itens conforme segue:

Descrição do material:

Quantidade fornecida:

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

Local e Data:

Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa

Cargo/Função

### ANEXO IV

#### Minuta da Ata de Registro de Preços

**VALIDADE: 12 (doze) MESES**

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada **ÓRGÃO PROMOTOR**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal nº 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Sílvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 572/2022**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município 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 presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.

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

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DO CADASTRO DE RESERVA**

3.1 - Segue anexa a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

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

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

4.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 5 (cinco) dias úteis, após cada solicitação.

4.2.1 - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 5 (cinco) dias úteis, a partir da data da solicitação.

4.3 - O local para entrega será nos locais indicados no Anexo XII - Relação das Unidades Atendidas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, nos horários descritos abaixo:

a) CEIs e Escolas de período integral: das 7 (sete) horas às 17 (dezesete) horas;

b) Escolas com funcionamento parcial: das 7 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezesete) horas;

c) Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal: das 7 (sete) horas às 13 (treze) horas;

4.4 - 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 QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

5.1 - 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.

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

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

5.2.2 - 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.

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

5.3 - 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.

**5.3.1** - 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.

**5.4** - 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.

#### **5.5 - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:**

**5.5.1** - 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. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**5.5.2** - 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 SEXTA - DO PAGAMENTO**

**6.1** - 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.

**6.1.1** - 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**6.2** - 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.

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

**6.4** - 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.

**6.5** - 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 SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

**7.2** - 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.

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

### **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES**

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

**8.2** - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

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

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

**a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

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

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

**b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do**



objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

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

**c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

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

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

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

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou do SICAF **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

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

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

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

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

e) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

j) fraudar a execução do contrato;

k) falhar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**8.3 - As sanções também se aplicam aos integrantes do Cadastro de Reserva, que quando convocados, não honrarem o compromisso assumido.**

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

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

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

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

## **CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1 - 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 V**

#### **MINUTA DO CONTRATO**

#### **TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2022**

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Educação**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 572/2022**, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato**

1.1 - Este contrato tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município 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**

### **CLÁUSULA TERCEIRA - Preço**

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

### **CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento**

4.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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 31 de dezembro do ano correspondente, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 5 (cinco) dias úteis, após cada solicitação.

5.3 - O local para entrega será nos locais indicados no Anexo XII - Relação das Unidades Atendidas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, nos horários descritos abaixo:

- a) CEIs e Escolas de período integral: das 7 (sete) horas às 17 (dezesete) horas;
- b) Escolas com funcionamento parcial: das 7 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezesete) horas;
- c) Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal: das 7 (sete) horas às 13 (treze) horas;

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 Educação**, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

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

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

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

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

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

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

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

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

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

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

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

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

**10.2** - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do **Edital de Pregão Eletrônico nº 572/2022** e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

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

**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.

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

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

**11.2** - Penalidades que poderão ser cominadas à **CONTRATADA**, garantida a prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

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

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

**a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

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

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

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

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

**c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

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

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

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

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou do SICAF **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de

acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

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

**11.3 - As sanções também se aplicam aos integrantes do Cadastro de Reserva, que quando convocados, não honrarem o compromisso assumido.**

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

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

**11.6 - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da CONTRATADA.**

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Rescisão**

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

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;
- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;
- f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

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

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

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

- a) Lei nº 10.520/02;
- b) Lei nº 8.666/93;
- c) Lei Complementar nº 123/06;

- d) Decreto nº 10.024/19;
- e) Código de Defesa do Consumidor;
- f) Código Civil;
- g) Código Penal;
- h) Código Processo Civil;
- i) Código Processo Penal;
- j) Legislação trabalhista e previdenciária;
- k) Estatuto da Criança e do Adolescente;
- l) Lei Municipal nº 8.776/19; e
- m) Demais normas aplicáveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Foro**

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

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

#### **ANEXO VI**

#### **MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)**

**Número:**

**Emissão:**

**Objeto:**

**Complemento:** OBSERVAÇÕES: 1) Emitir nota fiscal em nome de: **MUNICÍPIO DE JOINVILLE** – Secretaria de Educação, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10. 2) Advertimos que o não cumprimentos 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 572/2022, 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 VII**

**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N° 0013849998/2022 - SED.UAD.ASU**

**1-Objeto para a contratação:**

Aquisição de **gêneros alimentícios diversos** destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através do Sistema de Registro de Preços (SRP), para o ano de 2023.

**2-Especificações técnicas:**

Item Conforme Anexo I	Quantidade	Unidade de Medida	Denominação	Descritivo
7-8	10.000	KG	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos.	<p>Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em saco plástico reforçado ou caixa de até 1Kg. A embalagem deverá estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
9-10	50.000	KG	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite.	<p>Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.</p> <p>Embalagem: multifolhada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
11-12	26.000	KG	Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes.	<p>Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).</p> <p>Embalagem: multifolhada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
1	2.000	KG	Bolo Cuca	<p>Massa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, fermento, manteiga e/ou óleo vegetal e açúcar, coberta por farofa feita a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou óleo vegetal. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de limão e canela. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes artificiais, emulsificante sintético, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. O bolo deve apresentar textura macia, massa homogênea, superfície uniforme e com sabor e aroma característicos. A farofa deve cobrir uniformemente a massa e apresentar textura crocante. O bolo não deve apresentar</p>

				defeitos tais como massa ressecada, presença de bolor ou sabor rançoso, superfície queimada ou com tamanho irregular e cobertura de farofa desuniforme. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica ou de alumínio tipo bandeja, coberta por embalagem plástica transparente, bem vedada, contendo até 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.
2	1.000	KG	Café tradicional torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico.	Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá ser embalado a vácuo em pacote metalizado, resistente e bem vedado, contendo até 500gramas. Deverá apresentar embalagem secundária em papelão, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
3	450	KG	Canela empó	Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
13-14	7.000	KG	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1.	Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas. Embalagem: Deverá estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
15-16	4.000	KG	Cacau em pó solúvel	Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição. Embalagem: de polietileno ou aluminizada, hermeticamente fechada, contendo até 500 gramas. A embalagem primária poderá ser revestida por caixa de papelão litografadas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
17-18	25.000	KG	Cereal de milho sem adição de açúcar	Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra. Embalagem: em pacote de polietileno, hermeticamente fechado. A embalagem primária poderá ser revestida por caixa de papelão, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
4	100	KG	Cravo.	Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET. Contendo até 50 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
19-20	35.000	KG	Farinha De Trigo	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal
21-22	20.000	KG	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina.	Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou embalagem de papel, bem vedada, contendo até 1,5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal
5	450	KG	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 glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizados bem vedados e resistentes de até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal.



6	1.200	KG	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 glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em latas ou potes plásticos resistentes de até 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal.
23-24	200.000	Litro	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. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Mensal.
25-26	12.000	KG	Leite em pó integral	Leite em pó integral, instantâneo, contendo emulsificante lecitina de soja. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Deverá apresentar teor de gordura igual ou maior que 26% (vinte e seis por cento). Características sensoriais - Aspecto: de pó uniforme sem grumos. Não poderá conter substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: Branco amarelado. Sabor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. O produto poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá apresentar adição de soro de leite. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada ou lata de flandres, bem vedado, contendo até 1kg. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
27-28	4.000	KG	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação.	Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, resistente, de até 500 gramas. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
29-30	600	KG	ORÉGANO	Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.
31-32	30.000	KG	Pão integral	Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmãs sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: pacote plástico, transparente resistente e bem vedado, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
33-34	40.000	KG	Pão massinha doce	Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmãs sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno, litografado, transparente e resistente, com 20 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Deverá estar bem vedado e assegurar a integridade do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
35-36	30.000	KG	Pão fatiado de aveia	Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: pacote plástico, transparente resistente e bem vedado, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
			Sagu.	

37-38	8.000	KG	Características técnicas: Sagu de mandioca, tipo pérola. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa e parasita.	Livre de sujidade e de detritos animais e vegetais. Embalagem: Pacote de polietileno bem vedado, atóxico, resistente, contendo até 500 gramas. Prazo de validade: 8 meses. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Entrega: Mensal.
39-40	15.000	Litro	Suco de Abacaxi Integral. Características técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e 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. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de Abacaxi. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.
41-42	5.000	Litro	Suco de Laranja Orgânico	Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água). Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de laranja. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.
43-44	6.000	Litro	Suco de maçã integral	Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcóolico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maçã. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.
45-46	10.000	Litro	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL	Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.
47-48	30.000	Litro	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. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de uva. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.

2.1 - Rotulagem: Os itens devem atender as normas de rotulagem, conforme Anexo IX do Edital, documento **SEI nº 0011983529**.

### 3-Condições de garantia:

3.1 - Na(s) entrega(s) na(s) Unidade(s) Escolar(es) e no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal, o(s) produto(s) será(ão) conferido(s) com base na **Síntese do Pedido**;

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

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

3.2.1 - No caso da recusa, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão), em um prazo de **2 (dois) dias úteis**, realizar nova entrega com o(s) produto(s) de acordo com o presente **Termo de Referência**;

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

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

3.3.1 - Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade deverá(ão) ser substituído(s) pela(s) CONTRATADA(S) em até **30 (trinta) dias úteis** após a comunicação formal da CONTRATANTE, podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa. Exceção a regra, no caso dos **bolos e pães: itens 01 (Bolo Cuca); 31 e 32 (Pão integral, fatiado com semente de linhaça); 33 e 34 (Pão Massinha Doce, com fibras) e 35 e 36 (Pão Fatiado de Aveia)**, em função da perecibilidade do(s) item(ns) e da impossibilidade de adequação do cardápio em tempo, bem como para utilização posterior a data programada, será feito o desconto do quantitativo em desacordo com o Termo de Referência, após comunicação formal e ciência da(s) CONTRATA(S).

3.3.1.1 - Será dado o prazo de **10 (dez) dias** corridos após a comunicação formal à(s) CONTRATADA(S) para retirada do(s) produto(s) deteriorado(s). Após este período o(s) produto(s) será(ão) devidamente descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 3.3.1 Exceção a regra, no caso dos itens: 01 (Bolo Cuca); 31 e 32 (Pão integral, fatiado com semente de linhaça); 33 e 34 (Pão Massinha Doce, com fibras) e 35 e 36 (Pão Fatiado de Aveia)**, será dado o prazo de **2 (dois) dias úteis**, após a comunicação formal da CONTRATANTE, para retirada do(s) produto(s) deteriorado(s);

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

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

- a) Descrição do item;
- b) Quantidade substituída;
- c) Data da realização da substituição;
- d) Protocolo contendo o nome do responsável pelo recebimento;
- e) O comprovante da substituição deverá ser remetido para o Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal.

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

4.1 - **Prazo de entrega:** a entrega deverá ocorrer em até **5 (cinco) dias úteis**, respeitando a data informada na **Síntese dos Pedidos e Guia de Requisição**;

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

4.3 - A(s) entrega(s) do(s) produto(s) deverá(ão) ser(em) realizada(s) no(s) local(is) indicado(s), conforme a **Guia de Requisição**;

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

4.4 - A(s) entrega(s) deverá(ão) respeitar(em) a periodicidade estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **item 2**.

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

5.1 - **Locais de entrega:** em Anexo XII do Edital, documento **SEI nº 0011983570**;

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

#### **5.2 - Horários de entrega:**

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

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

5.2.3 - Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal: das 07 horas às 13 horas;

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

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

a) O(s) Proponente(s) considerado(s) habilitado(s) para o certame deverá(ão) apresentar(em) **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal, situado à **Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, CEP 89.202-320 - Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, entre 08 horas às 12 horas**;

a.1) Das 4 (quatro) amostras solicitadas:

a.1.1) Duas serão utilizadas pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar para avaliação do item (prova e contra-prova);

a.1.2) As amostras restantes, ficarão em poder da CONTRATANTE até a homologação do processo. Estas amostras poderão ser utilizadas quando houver a reprovação do item e a empresa proponente formalizar recurso contra o resultado apresentado.

a.2) A(s) empresa(s) que for(em) aprovada(s) e/ou a(s) empresa(s) que for(em) reprovada(s) poderá(ão) retirar(em) as amostras entregues, quando estas não forem utilizadas, em até **15 (quinze) dias úteis**, após a homologação do processo ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão

devolvidas;

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

a.4) Para os **itens 01 (Bolo Cuca); 31 e 32 (Pão integral, fatiado com semente de linhaça ); 33 e 34 (Pão Massinha Doce, com fibras) e 35 e 36 (Pão Fatiado de Aveia)**, fica dispensada a apresentação de 2 amostras no que diz respeito ao disposto no subitem “a.1.2”, por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade dos produtos

b) As amostras deverão estar acompanhadas de:

b.1) Relação de Amostras apresentadas em **2 (duas) vias** iguais em papel timbrado do(s) proponente(s), as quais serão protocoladas (uma via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme anexo - Modelo de Entrega de Amostras, Anexo VIII do Edital, documento **SEI nº 0011983501**;

b.2) Cópia do Alvará Sanitário da Empresa Proponente;

b.3) Cópia do alvará sanitário do fabricante ou importador;

b.4) Para os **itens: 23 e 24 (leite integral longa vida); 25 e 26 (Leite em pó integral)**, deverá(ão) ser(em) apresentado(s) a cópia do Serviço de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI, sendo isenta a apresentação do Alvará Sanitário do produtor;

b.5) Para os **itens 39 e 40 (suco de abacaxi integral); 41 e 42 (suco de laranja orgânico); 43 e 44 (suco de maçã integral); 45 e 46 (suco de maracujá integral) e 47 e 48 (Suco de uva integral)**, deverá(ão) ser apresentado(s) a cópia do documento de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

b.4) Para os **itens itens 01 (Bolo Cuca); 31 e 32 (Pão integral, fatiado com semente de linhaça ); 33 e 34 (Pão Massinha Doce, com fibras) e 35 e 36 (Pão Fatiado de Aveia)** deverá (ão) ser apresentado(s) a Ficha Técnica do produto, contendo os ingredientes utilizados, quantitativo, e informação nutricional.

c) As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser os próprio(s) produto(s) a ser(em) comercializado(s) (marca, peso, embalagem, sabor). Cada produto deverá estar identificado com o nome da empresa proponente, o número do pregão e nome do item cotado;

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

e) Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento nas **Referências Técnicas para Análise de Amostras, Anexo XI do Edital, documento SEI nº 0011983544**;

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

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

a) A análise de amostra(s) será(ão) realizada(s) observando todas as especificações técnicas que constam no **item 2** deste Termo de Referência, as "**referências técnicas para análise de amostras**" - Anexo XI do Edital, documento **SEI nº 0011983544, "Rotulagem"** - Anexo IX do Edital, documento **SEI nº 0011983529** e as exigências previstas no **item 6**;

b) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: "**Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios**" - **Anexo X do Edital**, documento **SEI 0011983513**.

#### **6.2-Função Técnica:**

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

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

Secretaria de Educação Municipal.

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

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

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

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

de Distribuição da Secretaria Municipal de Educação das **07 (sete) às 13 (treze) horas**, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente **Termo de Referência**;

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

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

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

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

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

9.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do(s) Contrato(s);

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

9.3 - Permitir acesso dos empregados da(s) CONTRATADA(S) às dependências do Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria Municipal de Educação, quando da vistoria(s)/entrega(s);

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

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

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

9.7 - A **Síntese dos Pedidos** será encaminhada à(s) CONTRATADA(S) com antecedência mínima de **15 (quinze) dias corridos** da data final de entrega. Excepcionalmente para os **itens 01 (Bolo Cuca); 31 e 32 (Pão integral, fatiado com semente de linhaça ); 33 e 34 (Pão Massinha Doce, com fibras) e 35 e 36 (Pão Fatiado de Aveia) a Síntese dos Pedidos** será encaminhada à(s) CONTRATADA(S) com antecedência mínima de **7 (sete) dias corridos** da data final de entrega.

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

10.1 - O procedimento de vistoria disposto no **subitem 8.3** ocorrerá no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria Municipal de Educação, **Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, CEP 89.202-320 - Joinville/SC**, entre às **7 horas às 13 horas**, de segunda a sexta, exceto feriados e pontos facultativos;

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

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

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

10.4.1 - A entrega da(s) guia(s) à CONTRATANTE deverá ocorrer em até **1 (um) dia útil** após a última entrega.

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

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

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

10.5.1 - Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no Anexo XI do Edital, documento **SEI nº 0011983544**;

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

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

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

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

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

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

10.7 - Só serão admitidas a substituição de produto(s), após as devidas análises, no caso das hipóteses previstas no **art. 17, do Decreto nº. 7.892/2013, na Lei nº10.520/2002, Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 14.133/2021**. Será ainda necessária a apresentação para CONTRATANTE:

- a) Justificativa em papel timbrado da empresa CONTRATADA;
- b) 2 (duas) amostras do produto similar;
- c) Ficha Técnica do produto;
- d) Alvará Sanitário do Fabricante;

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

- a) O item similar não atender requisitos do presente **Termo de Referência**;
- b) A justificativa não for considerada plausível.

10.8 - A solicitação de substituição em que trata o **subitem 10.7**, não poderá ser utilizada como causa ou justificativa para eventuais atrasos nas entregas sendo que somente serão protocoladas as solicitações realizadas com, no mínimo **10 (dez) dias corridos** antes da entrega.

### ANEXO VIII

ANEXO SEI N° 0011983501/2022 - SED.UAD.ASU

#### MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO N° XXX/ 2022

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação - Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

Item (ns)	Descrição (Nome do item)	Unidade de Medida	Quantidade entregue (Amostra)	Marca
xxx	xxxxxx	xx	xxxxxxxxxxxxx	xxx

Relação de documentos:

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

### ANEXO IX

ANEXO SEI N° 0011983529/2022 - SED.UAD.ASU

#### ROTULAGEM

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

O(s) produto(s) deverá(ão) obedecer(em) ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de

alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

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

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

- denominação de venda do alimentos (nome completo do alimento, marca etc);
- lista de ingredientes;
- informação nutricional de acordo com as Resoluções (RDC) nº429/2020, nº 359/2003 e nº 360/2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Na informação nutricional deve conter, no mínimo, as seguintes informações: porção, medida caseira, valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- lote;
- nome ou razão social e endereço do fabricante;
- identificação da origem;
- peso total (ou conteúdo líquido / conteúdo drenado), com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença ou ausência de glúten na formulação;
- instruções sobre preparo ou uso do alimento, quando necessário;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção, quando necessário;
- condições de armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

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

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

1.5 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

- Lei nº 10.674, de 16 de Maio de 2003
- Resolução - RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS
- Instrução Normativa - IN nº 75 de 08 de outubro de 2020, ANVISA/MS

## ANEXO X

ANEXO SEI Nº 0011983513/2022 - SED.UAD.ASU

### AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

## ANEXO XI

ANEXO SEI Nº 0011983544/2022 - SED.UAD.ASU

### REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

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

- Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de Maio de 2020.
- Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006.
- Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC.
- Portaria nº 326 - SVS/MS de 30 de julho de 1997
- Resolução RDC - ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019.
- Resolução RDC - ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011.
- Resolução RDC - ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014.
- Instrução Normativa IN - nº 60 de 23 de dezembro de 2019.



**DESCRIÇÃO****1. Amido de Milho.****REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**2. Biscoito Doce Integral****REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução - RDC nº 493, de 15 de abril de 2021.
- Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.
- Resolução - RDC nº 514, de 28 de maio de 2021

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**3. Biscoito Salgado com Gergelim****REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**4. Bolo cuca****REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC N° 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA.
- Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**5. Café Tradicional Torrado, Moído e Embalado a Vácuo**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Rendimento

**6. Canela em Pó**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**7. Canjica**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**8. Cacau em pó solúvel**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**9. Cereal de milho sem adição de açúcar**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**10. Cravo**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra

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

### **11. Farinha De Trigo**

#### **REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução - RDC nº 150, de 13 de abril de 2017.

#### **SENSORIAL:**

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

#### **AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

### **12. Farinha De Trigo Integral**

#### **REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005,ANVISA.
- Resolução - RDC nº 150, de 13 de abril de 2017,ANVISA.
- Instrução Normativa - IN nº 8 de 2 de Junho de 2005, MAPA.

#### **SENSORIAL:**

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

#### **AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

### **13. Fermento Biológico**

#### **REFERÊNCIAS:**

- Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977, ANVISA/MS

#### **SENSORIAL:**

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

#### **AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

### **14. Fermento Químico**

#### **REFERÊNCIAS:**

- Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977, ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**15. Leite Integral Longa Vida**

**REFERÊNCIAS:**

- Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**16. Leite em pó integral**

**REFERÊNCIAS:**

- Portaria nº 146, de 7 de Março de 1996, MAPA.
- Portaria nº 369, de 4 de Setembro de 1997, MAPA.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Facilidade no preparo
- Rendimento

**17. Linhaça**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº272, de 22 de Setembro de 2005,ANVISA.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**18. Orégano**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**19. Pão integral**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução - RDC nº 493, de 15 de abril de 2021.
- Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Rendimento

**20. Pão Massinha Doce com Fibras**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução - RDC nº 493, de 15 de abril de 2021.
- Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Rendimento

**21. Pão Fatiado de Aveia**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução - RDC nº 493, de 15 de abril de 2021.
- Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Rendimento

**22. Sagu**

**REFERÊNCIAS:**

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

- Fabricação e validade conforme edital

#### **TÉCNICO CULINÁRIO**

- Facilidade no preparo
- Rendimento

#### **23. Suco de Abacaxi Integral**

##### **REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA
- Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009

##### **SENSORIAL:**

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

##### **AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

#### **TÉCNICO CULINÁRIO**

- Facilidade no preparo
- Rendimento

#### **24. Suco de Laranja Orgânico**

##### **REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa N °49 de 26 de Setembro de 2018, MAPA
- Decreto N ° 6871, de 04 de Junho de 2009
- Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007
- Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008

##### **SENSORIAL:**

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

##### **AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

#### **TÉCNICO CULINÁRIO**

- Facilidade no preparo
- Rendimento

#### **25. Suco de Maçã Integral**

##### **REFERÊNCIAS:**

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA
- Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA



- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Facilidade no preparo
- Rendimento

**26. Suco de Maracujá Integral**

**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA
- Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

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

**TÉCNICO CULINÁRIO**

- Facilidade no preparo
- Rendimento

**27. Suco de Uva Integral**

**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA
- Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009

**SENSORIAL:**

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

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação

- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

#### TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade no preparo
- Rendimento

### ANEXO XII

#### ANEXO SEI Nº 0011983570/2022 - SED.UAD.ASU

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

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

56	LUIZ GOMES (Prof.)	R.: Domingos Abílio Miranda, s/nº	Adhemar Garcia
57	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI (Profª)	Estrada da Ilha, 2.066	Jardim Sofia
58	MARIA REGINA LEAL (Profª)	R.: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
59	MARIANO COSTA - CAIC (Profª)	Av.: Alvino Hansen, 1.210	Adhemar Garcia
60	MAX COLIN (Prof.)	R.: Pasteur, 1.079	Iriú
61	NELSON DE MIRANDA COUTINHO	R.: Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
62	NILSON WILSON BENDER (Prof.)	R.: Tulipas, 89 - Prolongamento	Paranaguamirim
63	NOVE DE MARÇO	R.: Stª Catarina, 6.960 - Km 7	Itinga
64	ORESTES GUIMARÃES (Profª)	R.: Boehmerwald, 1.830	Boehmerwaldt
65	OSWALDO CABRAL (Profª)	R.: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
66	OTTO RISTOW FILHO	Estrada Pirabeiraba, 810	Rio Bonito
67	PAUL HARRIS	R.: Catanduva, 50	São Marcos
68	PAULINE PARUCKER	R.: Atilio Vinotti, 411	Boehmerwaldt
69	PLÁCIDO XAVIER EM (U)	R.: Roberto Lehm	Santa Catarina
70	PEDRO IVO CAMPOS (Gov.)	R.: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
71	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (Profª)	Av.: Beira Mar, 236 – Morro do Amaral	Paranaguamirim
72	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (Profª)	Av.: Júpiter, 839	Jardim Paraíso
73	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (Dr.)	R.: Alexandre Silva, 42	Morro do Meio
74	SADALLA AMIN GHANEM (Dr.)	Av.: Evangelista Justino Espindola, 125	Parque Guarani
75	SAUL SANT'ANNA DE OLIV. DIAS (Profª)	R.: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SEBASTIÃO SCARZELLO (Mons)	R.: Florianópolis, 1370	Itaum
77	SENHORINHA SOARES (Profª)	Estrada do Sul, 6.778	Vila Nova
78	SETE DE SETEMBRO	Estrada Bonita, 3.173	Rio Bonito
79	SYLVIO SNIICKVSKI (Profª)	Av.: Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
80	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (Profª)	Estrada Timbê, s/nº	Jardim Paraíso
81	VALENTE SIMIONI (Padre)	R.: Coronel Camacho, 130	Iriú
82	VALENTIM JOÃO DA ROCHA	R.: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
83	VALESCA MAY ENGELMANN (Profª)	Estrada dos Morros, s/nº	Vila Nova
84	VIRGÍNIA SOARES (Profª)	R.: Princesa Mafalda, 468	Floresta
85	WITTICH FREITAG (Prof.)	Av.: Miguel Alves Castanha, s/nº	Aventureiro
86	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (Profª)	R.: das Cabeleireiras, 101	Costa e Silva
Nº	<b>CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL-CEI's</b>	<b>LOGRADOURO</b>	<b>BAIRRO</b>
1	ABDON DA SILVEIRA	R.: Das Azaléias, s/nº	Paranaguamirim
2	ADHEMAR GARCIA	R.: Alvino Hansen, 1.226	Adhemar Garcia
3	ADOLFO ARTMANN	R.: Caçapava, 95	Bom Retiro
4	ALEGRIA DE VIVER	R.: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
5	ALZELIR TEREZINHA G. PACHECO	R.: Inambú c/ Rua Jaó, 650	Costa e Silva
6	AMANDOS FINDER	R.: Augusto Schramm, 52	Jardim Iriú
7	ARTE E VIDA	R.: Willy Schossland, 1.242 (esquina)	Aventureiro
8	AVENTURAS DE CRIANÇA	R.: Pica Pau, 993	Aventureiro
9	BEIJA-FLOR	R.: dos Bancários, 305	Petrópolis
10	BEM-ME-QUER	R.: Crater c/ Av. Júpiter, 42	Jardim Paraíso
11	BOTÃOZINHO DE ROSA	R.: Guanabara, 1.062	Guanabara
12	BRANCA DE NEVE	R.: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
13	CACHINHOS DE OURO	R.: Pastor Gerg Bürger, 141	Pirabeiraba
14	CACHINHOS DE OURO (EXTENSÃO)	R.: Andreino Nunes da Silva, 20	Pirabeiraba
15	CASTELO BRANCO	R.: Alvino Boldt, 245 - COHAB	Aventureiro
16	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA	R.: Santa Catarina, 4.027 - KM 4	Profípo
17	CIRANDA CIRANDINHA	R.: Canoas, 452 c/ João Paulo I	Jardim Iriú
18	DOCE INFÂNCIA	R.: Bom Retiro, 97	Nova Brasília
19	ELIANE KRÜGER	R.: Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira, 749	Boehmerwaldt
20	ESPAÇO DA CRIANÇA	R.: Adolpho W. Jr. c/ Álvaro Maia, 327	Adhemar Garcia
21	ESPAÇO ENCANTADO	Av.: Procópio Gomes, 749	Bucarein
22	ESPERANÇA	R.: Vicente Celestino, 240	Comasa
23	ESPINHEIROS	R.: Agostinho dos Santos, 568 - CAIC Esp.	Comasa
24	ESTRELINHA BRILHANTE	R.: Santa Isabel, 152	João Costa
25	FÁTIMA	R.: Damásio Mathias de Oliveira, 240	Jarivatuba
26	GIRASSOL	R.: Vice-Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
27	HERONDINA DA SILVA VIEIRA	R.: Pedro Castro Breis, 352	Floresta
28	IRACI SCHMIDLIN	R.: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
29	ITAUM	R.: Botafogo, 148	Itaum
30	IVAN RODRIGUES	R.: Xaxim, 32	Iriú
31	JARDIM SOFIA	R.: Cuba, 85	Jardim Sofia
32	JORGE LUIZ VANDERWEGEN	R.: Abelino Abdon Ferreira, 136	Itaum
33	JOSÉ FRANCISCO VIEIRA	Rua Mafalda Laurindo, s/n	Aventureiro
34	JUAREZ MACHADO	R.: Armazém, 265	Petrópolis
35	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA (AMORABI)	R.: dos Desportistas, s/nº	Itinga
36	JUSTINA ROSA FACHINI	R.: Estrada da Lagoinha, s/nº	Morro do Meio
37	LÍRIO DO CAMPO	R.: Fátima, 2.606	Fátima
38	LUIZA MARIA DA VEIGA	R.: Vidal Ramos, 41	Guanabara
39	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉREO	R.: Cidade de Barretos, s/nº	Ulysses Guimarães
40	MARILENE DOS PASSOS SANTOS	R.: das Tulipas, 111 - Prolongamento	Paranaguamirim
41	MÁRIO AVANCINI	R.: Tuíuti, 1.010	Iriú
42	MEU PEQUENO MUNDO	R.: Alvino Hansen, 716	Adhemar Garcia
43	MIRACI DERETI	R.: Bento José Flores, 25	Espinheiros

44	MIOSÓTIS	R.: Miosóti s c/ Rua Assunção, 1.189	Fátima
45	MONTEIRO LOBATO	R.: Rodrigo Luiz Gonçalves, s/nº	Paranaguamirim
46	MORRO DO MEIO	R.: do Campo, 817	Morro do Meio
47	MUNDO AZUL	R.: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
48	NAMIR ALFREDO ZATTAR	R.: São Januário, 1.499	Aventureiro
49	ODORICO FORTUNATO	R.: Constância Visentainer, 1.093	Aventureiro
50	PÃO DE MEL	R.: Alfredo Wersdoefer, 357	Paranaguamirim
51	PARAÍSO DA CRIANÇA	R.: Júpiter, 903	Jardim Paraíso
52	PARQUE GUARANI	Av.: Evangelista Justino Espíndola, 25	Parque Guarani
53	PEDACINHO DO CÉU	R.: São Miguel, 769	Boa Vista
54	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS	R.: Guanabara, 2.575	Fátima
55	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Dep.)	R.: São Clemente, 154	Itinga
56	PEQUENA SEREIA	R.: Kurt Alvino Monich, 172	Costa e Silva
57	PEQUENO PRÍNCIPE	R.: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
58	PETER PAN	R.: Pastor Hans Müller, 138	Glória
59	PONTE SERRADA	R.: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
60	RAIO DE SOL	R.: João Miers c/ Rua Stª Edvirges, 32	Vila Nova
61	SALETE KONECKI (Prof)	R.: Laércio Beninca, s/n	Vila Nova
62	SEMENTINHA	R.: Ricardo Karmann, 175	Iririú
63	SIGELFRID POFFO	R.: Alwin Passold, 07	Vila Nova
64	SILVIA REGINA CAVALHEIRO	R.: João Medeiros, s/nº	Parque Guarani
65	SOL NASCENTE	R.: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
66	SONHO DE CRIANÇA	R.: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
67	TERESA CAMPREGHER MOREIRA (Prof)	R.: Papa João Paulo I, s/ nº	Jardim Iririú
68	ZÉ CARIOCA	R.: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
69	ZILDA ARNS NEUMANN	R.: Laranjal, s/nº	Parque Guarani
Nº	<b>ENTIDADES FILANTRÓPICAS</b>	<b>LOGRADOURO</b>	<b>BAIRRO</b>
1	CEI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
2	CEI JARDIM BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
3	CENTRO EDUCACIONAL DOM BOSCO	Rua Sombrio, 15	Saguaçu
4	CEI ESPAÇO MÁGICO	Rua Xv de Outubro, 1849	Rio Bonito
5	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Cuba, 142	Jardim Sofia
6	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso
7	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
8	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
9	COLÉGIO EVANGÉLICO	Rua Cerro Azul, 888	Nova Brasília
10	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
11	ASSOCIAÇÃO AMIGOS AUTISTAS (AMA)	Rua José Gerard Rollin Filho, 185	Bom Retiro
12	CENTRO DE EDUCACAO ACOLHER JARDIM PAR	Rua Pisces Austrinus, 535	Jardim Paraíso
13	INST EDUC ESP PROFª LIA R S J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliani, 111	Boa Vista
<b>Os pontos de entrega relacionados neste documento poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.</b>			

### Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão Eletrônico nº 572/2022**.

Item 10 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 10.6 alínea “f” - 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 item 10.6 “f” 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 que 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. 31, da Lei 8.666/93 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.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 27/09/2022, às 10:09, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 27/09/2022, às 10:11, 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 **0014417162** e o código CRC **7AC8423A**.

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

22.0.222183-7

0014417162v3