

**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 0019464720/2023 - SED.URC**

**1-Objeto para a contratação:**

Aquisição de **hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar** destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através de **chamada pública**, para **compra** a partir do **ano de 2024**.

**2-Especificações técnicas:**

| Item | Quantidade | Unidade de Medida | Código e Publica/Denominação  | Descritivo   |
|------|------------|-------------------|-------------------------------|--|
| 1    | 1.000      | Kg                | 5275 – ABACATE                | Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.                      |
| 2    | 4.000      | Kg                | 18956 – ABÓBORA PAULISTA      | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.  |
| 3    | 4.000      | Kg                | 18958 – ABÓBORA CABOTIA       | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, com formato globular (redondos e levemente achatados), casca de coloração verde escura brilhante e rugosa. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.   |
| 4    | 4.000      | Kg                | 18960 – ABOBRINHA ITALIANA    | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.   |
| 5    | 6.000      | Kg                | 5278 – ACELGA                 | Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.             |
| 6    | 1.000      | Kg                | 5279 – AGRIÃO                 | Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal. |
| 7    | 5.000      | Kg                | 18964 – ALFACE VERDE CRESPA   | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Deve apresentar pés com folhas frescas crespas/frisadas e delicadas, de bordas recortadas e irregulares, de coloração verde. Não poderá apresentar folhas murchas, queimadas e podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 10Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.   |
| 8    | 1.400      | Kg                | 18966 – ALHO ROXO             | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em sacos plásticos de polietileno, contendo a quantidade solicitada em requisição para cada unidade escolar.<br><br>Entrega: semanal.  |
| 9    | 24.000     | Kg                | 18968 – BANANA BRANCA/PRATA   | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.   |
| 10   | 72.000     | Kg                | 18967 – BANANA NANICA/CATURRA | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde-amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.   |
| 11   | 4.000      | Kg                | 18969 – BATATA DOCE ROXA      | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.  |
| 12   | 20.000     | Kg                | 27239 - BATATA                | Características Gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Não poderá apresentar lesões de origem física ou mecânica, indícios de germinação ou podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.  |

|    |        |    |                               |   |
|----|--------|----|-------------------------------|---|
| 12 | 20.000 | Kg | INGLESA LAVADA                | Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br>Entrega: Semanal.   |
| 13 | 1.000  | Kg | 18971 - BATATA SALSA          | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: cor amarelo-intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br>Entrega: Semanal.  |
| 14 | 1.500  | Kg | 5290 - BERINJELA              | Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.<br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br>Entrega: Semanal.   |
| 15 | 16.000 | Kg | 19102 – BETERRABA             | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br>Entrega: semanal.   |
| 16 | 4.000  | Kg | 18974 – BRÓCOLIS JAPONES      | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br>Embalagem: acondicionada em caixas, de até 20Kg de conteúdo útil.<br>Entrega: semanal.   |
| 17 | 5.000  | Kg | 33347 – CAQUI FUYU            | Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.<br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br>Entrega: semanal.                       |
| 18 | 30.000 | Kg | 18977 – CEBOLA BRANCA         | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br>Entrega: semanal.  |
| 19 | 200    | Kg | 18979 – CEBOLINHA VERDE COMUM | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.<br>Entrega: Semanal.  |
| 20 | 24.000 | Kg | 19103 – CENOURA               | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br>Entrega: Semanal.   |
| 21 | 12.000 | Kg | 19104 – CHUCHU                | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.   |
| 22 | 4.000  | Kg | 19106 – COUVE-FLOR            | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.   |
| 23 | 3.000  | Kg | 19105 – COUVE-MANTEIGA        | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas grandes, lisas, de cor verde e brilhante, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Não deverá apresentar folhas amareladas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.  |
| 24 | 2.000  | Kg | 5314 – INHAME                 | Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal. |
| 25 | 50.000 | Kg | 19107 – LARANJA PÊRA          | Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.   |
| 26 | 2.500  | Kg | 18986 – LIMÃO CRAVO           | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.  |
| 27 | 2.500  | Kg | 18987 – LIMÃO THAITI          | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado com casca verde e fina, com pouca ou nenhuma semente. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: semanal.   |
| 28 | 30.000 | Kg | 18989 – MAÇÃ GALA             | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado, cor vermelho-clara. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.  |
| 29 | 30.000 | Kg | 18990 – MAÇÃ FUJI             | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.   |
| 30 | 10.000 | Kg | 19110 – MELANCIA              | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br>Entrega: Semanal.  |
|    |        |    |                               | Deverá ser fresco, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanhos uniformes. Com as folhas bem verdes e vivas e cabelos marrom-escuro. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter  |

|    |        |       |                                  |   |
|----|--------|-------|----------------------------------|---|
| 31 | 2.500  | Kg    | 0300 – MILHO VERDE ESPIGA        | corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.  |
| 32 | 35.000 | Dúzia | 19111 - Ovos de galinha          | Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.<br><br>Embalagem: acondicionada em bandeja de papelão tipo polpa.<br><br>Prazo de Validade: mínimo de 20 dias.<br><br>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.<br><br>Entrega: semanal.  |
| 33 | 5.000  | Kg    | 19112 – PEPINO COMUM (SALADA)    | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal.  |
| 34 | 6.000  | Kg    | 21778 – PÊRA D' Água             | Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa .<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: semanal.  |
| 35 | 2.500  | Kg    | 19113 – PINHÃO                   | Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo.<br><br>Entrega:semanal.  |
| 36 | 10.000 | Kg    | 18997 - REPOLHO VERDE            | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega:semanal.  |
| 37 | 4.000  | Kg    | 19114 - REPOLHO ROXO             | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega:semanal.   |
| 38 | 1.000  | Kg    | 19115 – RÚCULA                   | Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas frescas, compridas, lisas de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.<br><br>Entrega: Semanal.  |
| 39 | 8.000  | Kg    | 18998 -TANGERINA MEXERICA        | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: semanal.  |
| 40 | 12.000 | Kg    | 18999 – TANGERINA POKKAN         | Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.<br><br>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: Semanal |
| 41 | 40.000 | kg    | 19000 – TOMATE CARMEN/LONGA VIDA | Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado, achatado, de coloração vermelha. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.<br><br>Embalagem: acondicionada em caixas de até 20Kg de conteúdo útil.<br><br>Entrega: semanal.   |

2.1 - Rotulagem: O item 32 (ovos de galinha) deve atender as normas de rotulagem, conforme documento SEI 0018515955.

## 2.2 - DA NATUREZA

2.1 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo;

2.2 - Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

### 3-Condições de garantia:

3.1 - Na entrega na(s) Unidades Escolar(es), no Centro de Recebimento de Alimentos Centralizado 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 e/ou Guia de Requisição;

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

b) A guia de requisição é o documento que conterá os itens, quantitativos, datas e prazos de entrega de forma detalhada, por unidade;

3.2 - A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) obedecer(em) estritamente o quantitativo solicitado não podendo realizar alterações em sua totalidade ou em partes.

3.2.1 - Em caso de força maior, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comunicar(em) imediatamente e formalmente o fato à CONTRATANTE.

3.3 - Serão recusados 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;

3.3.1 - 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**;

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

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

3.4.1 - Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade será(ão) descontado(s) no pagamento pela CONTRATANTE, após comunicação formal, podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa;

3.4.1.1 - Para as frutas, verduras e legumes *in natura*, deve-se considerar a durabilidade (validade) mínima de:

- 2 (dois) dias corridos após a entrega: **6 (Agrião); 7 (Alface Verde Crespa); 19 (Cebolinha Verde Comum); 23 (Couve Manteiga); 38 (Rúcula);**

- 4 (quatro) dias corridos após a entrega: **1(Abacate); 4(Abóbriha Italiana); 5(Acelga); 9(Banana Branca); 10(Banana Caturra); 14(Berinjela); 16(Brócolis Japonês); 17(Caqui Fuyu); 22(Couve Flor); 26(Limão Cravo); 27(Limão Taiti); 28(Maçã Gala); 29(Maçã Fuji); 34(Pêra d'Água); 39(Tangerina Mexicana); 40(Tangerina Ponkan); 41(Tomate Carmem);**

- 7 (sete) dias corridos após a entrega: **2(Abóbora Paulista); 3(Abóbora Cabotiá); 8(Alho Roxo); 11(Batata Doce Roxa); 12(Batata Inglesa Lavada); 13(Batata Salsa); 15(Beterraba); 18(Cebola Branca); 20(Cenoura); 21(Chuchu); 24(Inhame); 25(Laranja Pera); 30(Melancia); 31(Milho Verde Espiga); 33(Pepino Comum); 35(Pinhão); 36(Repolho Verde); 37(Repolho Roxo);**

3.4.1.2 - Para o item **32 (Ovos de Galinha)**, deve-se considerar a durabilidade (validade) mínima de 20 (vinte) dias conforme **item 2** do Termo de Referência (especificações técnicas).

3.4.2 - Após o recebimento e estando o(s) produto(s) dentro do prazo de consumo (validade) estabelecido no **subitem 3.4.1.1**, caso a CONTRATANTE identifique no manuseio que o(s) produto(s) não atende(m) as características técnicas para o(s) item(ns), presente no Termo de Referência, poderá através de prévia comunicação formal da(s) CONTRATADA(S), solicitar a sua reposição dentro do prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**, após notificada (ou realizar o desconto do quantitativo em desacordo, caso não reposto no prazo aqui previsto);

3.4.3 - 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 3.4.1**, sendo que a comprovação se dará por registros fotográficos;

3.4.4 - A comunicação formal do(s) produto(s) deteriorado(s), dentro do prazo de validade será realizada pela unidade que possui a guarda do(s) produto(s), em documento próprio em que deve conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Identificação do item;
- Quantidade deteriorada/substituída;
- Descrição das condições do produto.

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

##### **4.1 - Prazo de entrega:**

- A(s) entregas deverão ocorrer até as datas informadas nas **Sínteses dos Pedidos e Guia de Requisição**, não podendo ocorrer antes.
- A Síntese dos Pedidos será enviada em até **07 (sete) dias corridos** antes da data final de entrega.

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

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

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

4.3.1 - Será oportunizada à(s) CONTRATADA(S) a escolha na forma de entrega, **ponto-a-ponto**, conforme guia de requisição ou em **local único**, nos endereços de entrega única/centralizada, listados no documento **SEI 001838859**.

4.3.1.1- No caso de interesse na entrega em **local único** a CONTRATADA deverá formalizar o interesse em até **2 (dois) dias corridos** para a CONTRATANTE;

4.3.1.2- A comunicação deverá ocorrer por correio eletrônico para a CONTRATANTE através do e-mail: **alimentacao.sed@edu.joinville.sc.gov.br;**

4.3.1.3- Em caso de não formalização ou formalização fora do prazo estipulado, no item acima, a CONTRATADA deverá realizar a entrega **ponto-a-ponto**.

4.3.2 - Os pontos de entrega acima relacionados poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), durante a execução do Contrato, de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

- A forma de entrega é de livre escolha da(s) CONTRATADA(S) para cada **Guia de requisição**, contudo, não será admitida a entrega parcial em mais de um fornato;
- Na eventual opção pela entrega em local único, **será descontada da(s) CONTRATADA(S)**, a título de compensação para a empresa que irá realizar o transporte para cada unidade, **20% (vinte por cento)** do valor a ser pago pela compra;
- O valor de desconto referenciado na **alínea "b"** será descontado no ato da transferência de recursos financeiros à(s) CONTRATADA(S);
- Na eventual opção pela entrega ponto-a-ponto não haverá qualquer desconto.

**4.4 - As entregas deverão respeitar a periodicidade estipulada em cada produto, conforme**

quadro contido no **item 2**;

4.5 - A presente contratação será um fornecimento **não contínuo**, com 12 (doze) meses de execução, não prorrogáveis, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

4.5.1 - O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses, não prorrogáveis, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

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

**5.1- Locais de entrega:** em anexo, documento **SEI 0018388859**;

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 da Secretaria de Educação: das 07 horas às 13 horas;

5.2.4 - Centro de Recebimento de Alimentos Centralizado: das 07 horas às 13 horas;

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

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

Não se aplica.

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

Não se aplica.

**6.2-Função Técnica:**

Não se aplica.

**7-Gestor do contrato:**

A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Educação, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

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

8.1 - As despesas decorrentes do acondicionamento, carga, transporte, descarga e entrega do objeto correrão por conta da(s) CONTRATADA(S), conforme normas vigentes;

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

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

a) 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(s) CONTRATADA(S) para o transporte do(s) produto(s) até a(s) Unidade(s) Escolar(es);

8.3 - O(s) transportes contendo a(s) entrega(s) da(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comparecer ao Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 07 às 13 horas, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente **Termo de Referência**;

8.3.1 - 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**;

8.3.2 - 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 e nutricionista da empresa terceirizada responsável pela elaboração da merenda;

8.3.3- Em caso da não verificação da conformidade, será aplicado o disposto no **subitem 3.3**;

8.3.4 - 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;

8.3.5 - 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;

8.3.6 - A entrega das guias à CONTRATANTE (1 via) deverá ocorrer em até **1 (um) dia útil** após a última entrega no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 07 horas às 13 horas.

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

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

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

**9.1** - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento deste **Termo de Referência**;

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

**9.3** - Permitir acesso dos empregados da(s) CONTRATADA(S) às dependências das unidades, quando da entrega;

**9.4** - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados 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 compatível com o estabelecido no **subitem 4.1**.

**10-Condições Gerais:**

**10.1 - Modelo de execução**

Define-se aqui, em linhas gerais, a dinâmica do objeto da presente contratação, conforme segue:

10.1.1 - As condicionantes, procedimentos, detalhes dos produtos deverão serem realizadas conforme o previsto no **item 2** do presente Termo de Referência;

- 10.1.2 - Prazos, conforme o previsto no **item 4** deste Termo de Referência;
- 10.1.3 - Locais de entrega, de acordo com o previsto no **item 5** do presente Termo de Referência;
- 10.1.4 - Obrigações das partes, de acordo com o previsto nos **itens 8 e 9** deste Termo de Referência.

## 10.2 - Modelo de gestão

Define-se aqui, em linhas gerais, como será a gestão do objeto da contratação:

10.2.1 - Quanto aos atores que participarão das atividades de acompanhamento e fiscalização, esta estará sob a gestão da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização (CAF) do Contrato ou Ata ou documento equivalente, conforme **Instrução Normativa nº 04/2022** da Secretaria de Administração e Planejamento;

10.2.2 - Define-se como forma de comunicação com a CONTRATADA a formal, nos termos do art. 49, inc. VII, "b" da Instrução Normativa nº 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento;

10.2.3 - Critérios de medição e pagamento/glosas, conforme **subitem 10.3**, abaixo, no presente Termo de Referência;

10.2.4 - Com relação ao método de avaliação da conformidade do(s) produto(s), com relação às especificações técnicas e com a proposta da(s) CONTRATADA(S), este será realizada através do procedimento do recebimento (provisório/definitivo);

10.2.4.1 - O(s) produto(s) somente será(ão) recebido(s) definitivamente:

- Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato (**subitem 8.3**) e;
- Após aceite realizado na(s) unidade(s) de entrega(s) definitiva(s) a ser comprovada(s) por **protocolo(s) de entrega(s)**;
- O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Além, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, que o(s) produto(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no presente Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) observar o disposto no **subitens 3.2 e 3.3** sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

10.2.5 - O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do(s) produto(s), (ou) parcialmente de acordo com a(s) entrega(s);

10.2.6 - Caberá durante a contratação, à CAF a verificação do cumprimento por parte da(s) CONTRATADA(S) em manter(em) todas as condições contratuais quando da assinatura do Termo de Contrato (ou documento equivalente), durante todo o seu período de execução;

10.2.6.1 - Procedimento de verificação do cumprimento da obrigação da(s) CONTRATADA(S) manter(em) todas as condições contratuais:

- Através de solicitação formal junto à(s) CONTRATADA(S) e posterior conferência da documentação apresentada(s) pela(s) CONTRATADA(S) durante a execução da contratação, se esta mantém todas as condições de habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, das demais disposições contratuais, técnicas e legais prevista no Edital (ou documento equivalente);
- Realização de verificações *in loco* quando do recebimento, se de acordo com o previsto no Termo de Referência e demais anexos (quando aplicável);
- Solicitação formal e/ou verificações *in loco* de comprovação do cumprimento das demais condições ou documentos exigidos (conforme o caso) na contratação, além dos previstos nos subitens anteriores, quando aplicável.

10.2.7 - Quanto as sanções, estas estão dispostas no **subitem 10.12** do presente Termo de Referência;

10.2.8 - Quanto a garantia do(s) produto(s), encontra-se disposta no **item 3** deste Termo de Referência;

10.2.9 - Quanto a garantia de execução contratual, considerando o objeto da contratação, para o presente caso é desnecessária, em virtude da prerrogativa prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

## 10.3 - Critério de medição e pagamento

### 10.3.1 - Critérios de medição

a) A medição terá como referência o recebimento definitivo, nos moldes do **subitem 10.2.4.1**, de acordo com o(s) valor(es) homologado(s);

b) Atendimento das especificações e demais condições dispostas neste Termo de Referência.

### 10.3.2 - Pagamento

a) O pagamento será mensal, por produto(s) entregue(s), após o recebimento definitivo;

b) Verificação se há alguma glosa a ser realizada no pagamento;

c) Para fins de pagamento, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) apresentar(em) a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do art. 92, inc. XVI da Lei nº 14.133/2021.

## 10.4 - Formas e critérios de seleção do fornecedor

10.4.1 - Através de Chamada Pública, amoldando-se a hipótese de inexigibilidade de licitação, com base no art. 74 caput, da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 30 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 c/c art. 14 da Lei nº 11.947/2009;

10.4.2 - O(s) proponente(s) a serem aptos a serem selecionados devem se enquadrar no previsto no art. 34 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020:

a) Poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedoros Individuais;

a.1) Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

a.2) Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física,



organizados em grupos;

a.3) Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

b) No caso da impossibilidade de fornecedores de Povos e Comunidades Tradicionais apresentarem a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) para edital de chamada pública do PNAE, a Entidade Executora deverá aceitar o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico).

#### **10.4.3 – Critérios de seleção**

10.4.3.1 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo **art. 35 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 FUNDEB.**

#### **10.4.4 – Critério de habilitação**

10.4.4.1 - Como critérios de habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir o previsto no **art. 36 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 FUNDEB.**

10.4.5 – O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o previsto no **art. 39 da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 FUNDEB;**

10.4.6 - A aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido, de acordo com o previsto no **art. 14, § 3º da Lei nº 11.947/2009;**

10.4.7 - Demais critérios conforme já praticados pela Administração Pública municipal em Editais.

#### **10.5 - Padrões mínimos de qualidade/desempenho**

10.5.1 - Deverão ser(em) atendido(s), no mínimo neste sentido o previsto no(s) **itens 2, 3, 4, 5, 6 e 8** deste Termo de Referência.

#### **10.6 - Critérios e práticas de sustentabilidade**

10.6.1 - A CONTRATADA deverá promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, no que couber o escopo da contratação.

10.6.2 - Todos os alimentos preparados podem serem considerados parte de um ciclo fechado de sustentabilidade, uma vez que o "lixo orgânico" tanto gerado para a produção como de restos de alimentação podem voltar à natureza em forma de adubo p. ex, não representando, portanto, elevado risco ao Meio Ambiente;

10.6.3 - Com relação as embalagens utilizadas nos produtos, segue-se a prerrogativa da reciclagem, bem como sua reutilização em atividades pedagógicas;

10.6.4 - Atender a toda e qualquer legislação ambiental/sustentabilidade que possa incidir sobre o objeto da presente contratação, inclusive quando de sua execução.

#### **10.7 - Da adequação/disponibilidade orçamentária**

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

10.7.2 - Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação. Estes estarão devidamente discriminados junto ao documento "Requisição de Compras" que fará parte do presente processo e estarão disposto posteriormente no Edital ou documento equivalente.

#### **10.8 - Do valor estimado da contratação**

10.8.1 - O valor estimado da contratação encontra-se previsto no Estudo Técnico Preliminar que compõe o presente processo de Requisição de Compras;

10.8.2 - Todavia, para a presente contratação, considerando os princípios da competitividade, da eficiência e da economicidade, define-se que o valor estimado da contratação possuirá caráter sigiloso na fase preparatória, principalmente com vistas a garantia a lisura da pesquisa de mercado, conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar, desta forma, não encontra-se expresso no presente documento. Entretanto, este será tornado público expressamente quando da publicação do Edital ou documento equivalente;

10.8.2.1 - Quanto aos parâmetro(s) para o cálculo do valor estimado da contratação, que estarão de acordo com o previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e art. 50 da Instrução Normativa nº 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento, sendo que a estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos farão parte (em documento próprio) do processo do processo de Requisição de Compras.

#### **10.9 - Da melhor solução encontrada**

10.9.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a **realização de chamada pública para seleção de fornecedores para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou empreendedores familiares rurais e suas organizações para as unidades administradas pela Secretaria de Educação.**

#### **10.10 - Fundamentação da contratação**

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

#### **10.11 - Subcontratação**

10.11.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto da presente contratação.

#### 10.12 - Das sanções

10.12.1 - No caso da presente contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei nº 14.133/2021, bem como as eventualmente contidas no futuro Edital (ou documento equivalente) e Termo de Contrato (ou documento equivalente).

#### 10.13 - Do Consórcio

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

#### 10.14 - Demais condições

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

10.14.2 - A Equipe de Nutricionistas da Secretaria de Educação poderá, durante a vistoria de entrega, 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-sanitário.

10.14.2.1 - Análise da(s) amostra(s) de que trata o **subitem 10.14.4** poderá(ão) ser solicitado(s) pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pela CONTRATANTE ou por órgão competente;

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

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

10.14.2.4 - 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), pela CONTRATANTE até o laboratório para análise;

10.14.3 - 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 suas alterações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e suas alterações, Lei Complementar 643 de 10 de janeiro de 2023 e suas alterações**.

10.14.4 - 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.

10.14.5 - Fica reservado a CONTRATANTE o direito de visitar a(s) área(s) de produção do(s) gênero(s) alimentício(s) adquirido(s) através da **agricultura familiar**, sempre que julgar necessário;

10.14.6 - 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 nº. 10.520/2002, na Lei nº 14.133/2021 e na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FNDE**. 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;

10.14.6.1 - 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.

10.14.7 - A solicitação de substituição em que trata o **subitem 10.14.6**, não poderá ser utilizada como causa ou justificativa para eventuais atrasos nas entregas sendo que somente serão protocoladas as solicitações realizadas com, no mínimo **5 (cinco) dias corridos** antes da entrega.

#### 10.15 - Requisitos da contratação

10.15.1 - O próprio Termo de Referência representa em seus itens e subitens, os requisitos necessários para a presente contratação já dispostos no Estudo Técnico Preliminar. Sendo neste ponto, alguns itens que merecem destaque os previstos nos **itens 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 10.6** deste Termo de Referência.



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 11/12/2023, às 14:24, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 12/12/2023, às 07:36, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Diego Calegari Feldhaus, Secretário (a)**, em 12/12/2023, às 14:44, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portal.sei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0019464720** e o código CRC **C00E48F1**.