



## Prefeitura de Joinville

### EDITAL SEI Nº 0591211/2017 - SAP.UPR

Joinville, 20 de fevereiro de 2017.

### CHAMADA PÚBLICA nº 024/2017

O Município de Joinville/SC, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguacu, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº. 83.169.623/0001-10, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto na Lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009 e nas Resoluções FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e nº 04, de 02 de abril de 2015, Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459, de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho 2012, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016 e Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, vem realizar **Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 21/02/2017 até 13/03/2017 às 09:00 horas na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento – Avenida Hermann August Lepper n.º 10, Saguacu, Joinville/SC – CEP: 89.221.005 (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 8:00 às 14:00h).

Sendo que, no dia 13/03/2017 às 09:05 horas, será realizada sessão pública para abertura da documentação de habilitação e projeto de venda, que ocorrerá na sala de licitação na Secretaria de Administração e Planejamento no Prédio Sede da Prefeitura.

#### 1. OBJETO

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

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

#### 2. FONTE DE RECURSO

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

**2.2.** As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

**230/2017**- 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (137)

**231/2017** - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (100)

#### 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

**3.2.** Os Grupos Formais, Informais e Individuais, deverão apresentar no **ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO**, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação.

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

a) original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

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

Planejamento, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou

**d)** publicação em órgão da imprensa oficial.

### **3.1.1. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)**

**3.1.1.1.** O Fornecedor Individual deverá apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

**VII** - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme **Anexo III**;

**VIII** - Documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, no caso de produtos de origem animal;

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

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

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

### **3.1.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

**3.1.2.1.** O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

**VII** - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme **Anexo III**;

**VIII** - Documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, no caso de produtos de origem animal;

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

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

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

### **3.1.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

**3.1.3.1.** O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

- VII** - Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- VIII** - Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrados no órgão competente;
- IX** - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme **Anexo III**;
- X** - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme **Anexo VI**;
- XI** - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- XII** - Documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, no caso de produtos de origem animal;
- XIII** - Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados no Projeto de Venda.

#### **4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA**

- 4.1.** No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme **Anexo III** deste edital, que deverá:
- 4.1.1.** Ser formulado em 01 (uma) via, contendo a identificação do proponente, datado e assinado por seu representante legal;
- 4.1.2.** Conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I**;
- 4.1.3.** Conter o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e nº da DAP Jurídica da organização produtiva, quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.2.** O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE nº 04/2015.
- 4.3.** Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, constatada na abertura dos envelopes, poderá ser concedida a abertura de prazo de até 8 (oito) dias úteis para sua regularização, conforme análise da Comissão Julgadora.
- 4.4. Em observância ao limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais, será desclassificado o proponente que já tiver atingido o valor máximo de venda de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/Ano/EEx. (Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 32 e §2º).**

#### **5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

- 5.1.** Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupos de projetos de fornecedores locais, grupos de projetos do território rural, grupos de projetos do estado e grupos de propostas do País.
- 5.2.** Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.
- III - O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.
- 5.3.** Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- III - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);
- 5.4.** Caso não se obtenham as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.
- 5.5.** No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade as organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.
- 5.6.** Em caso de persistência do empate, será realizado sorteio.

#### **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

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

#### **7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

- 7.1.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares relacionadas no **Anexo IV** e cumprir

rigorosamente os procedimentos para entrega descritos no **Anexo I** e em acordo com o Guia para Entrega de Alimentos.

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

**7.3.** Os produtos deverão ser entregues conforme **Anexo I** e **Anexo VIII** de acordo com o cronograma expedido pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, o qual emitirá o pedido com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

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

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

## 8. CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

**8.4.** Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

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

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

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

**8.4.5.** Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra desclassificada ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedida à sua habilitação, ou, verificados os demais sucessivamente, até a apuração de um proponente que atenda ao Edital e que será declarado o vencedor do certame;

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

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

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

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

## 9 – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

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

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

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

**9.2.1** – **É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a solicitação da**

### **criação da assinatura eletrônica.**

**9.3** – 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.

**9.3.1** – 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).

**9.3.2** – 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.

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

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

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

**9.6** – 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 oponente, 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.

## **10. PAGAMENTO**

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

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

**10.3.** O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega, mediante apresentação da Nota Fiscal e do Termo de Recebimento da Agricultura Familiar correspondentes ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

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

## **11. SANÇÕES**

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

**I – advertência;**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**d)** De até **10% (dez por cento)** em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.

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

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

**11.2.** O montante de multas aplicadas à Contratada não poderá ultrapassar a 10% (dez por cento) do valor global do contrato. Caso

aconteça, o Município terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

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

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

**11.5.** As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da Contratada.

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

## **12. INSTRUÇÕES E NORMAS PARA RECURSOS**

**12.1.** Os recursos deverão:

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

**12.1.2.** Ser encaminhados ao Secretário de Administração e Planejamento;

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

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

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

**12.2.** Serão inadmitidos recursos enviados via fax e e-mail.

## **13. DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

**13.5.** Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis e, qualquer proponente, no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública, impugnar a Chamada Pública, conforme previsto no art. 41 da Lei 8.666/93, e observados as formalidades constantes nos itens 12.1.2 à 12.2.

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

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

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

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

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

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

**13.11.** **Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.**

**14. FAZEM PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE EDITAL:**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA** - Documento SEI nº 0563610, proveniente do Processo SEI nº 17.0.001358-8;

**ANEXO II - ORÇAMENTO ESTIMATIVO**- Documento SEI nº 0494326, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO III - MODELO PROJETO DE VENDA** - Documento SEI nº 0447726, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO IV - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS** - Documento SEI nº 0447729, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO** - Documento SEI nº 0447727, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GRUPO FORMAL** - Documento SEI nº 0447728, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTOR INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL** - Documento SEI nº 0447728, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO VIII - CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS** - Documento SEI nº 0544509, proveniente do Processo SEI nº 17.0.001358-8, composto por:

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

**ANEXO IX - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS** - Documento SEI nº 0447725, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO X - ANÁLISES LABORATORIAIS** - Documento SEI nº 0447723, proveniente do Processo SEI nº 16.0.030749-0;

**ANEXO XI - MODELO DO CONTRATO.**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA****TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 0563610/2017 - SED.UAD****I-Objeto para a contratação:**

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

**II-Especificações técnicas:**

Item	Denominação	Descritivo	Unidade de Medida	Quantidade
1	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal</p>	Kg	50.000
2	ARROZ POLIDO ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	Kg	10.000

3	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO	<p>Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).</p> <p>A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal</p>	Kg	6.000
4	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL	<p>Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal</p>	Kg	6.000
5	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p>Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	Kg	2.600
6	FEIJÃO CARIOCA	<p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	Kg	6.000
7	FEIJÃO PRETO	<p>Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	Kg	20.000
8	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	<p>Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>	Kg	6.300
9	FLOCOS DE ALHO	<p>Característica Técnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de matérias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogêneos com sabor pungente e picante e de coloração amarelada e odor pungente e forte. Não deve apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter sal de adição. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, embalagem primária deverá ser pote plástico ou vidro (ou pacote plástico de polietileno atóxico), resistente, com peso líquido até 200g. Embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	Kg	500
10	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Aseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de</p>	Litro	275.000



		<p>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.                  Rotulagem: conforme anexo rotulagem.                  Entrega: Mensal.</p>		
11	MELADO	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.                  Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses                  Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.                  Entrega: Mensal.</p>	Kg	2.900
12	MEL DE ABELHA	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas.                  Características gerais                  O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.                  É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.                  Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.                  Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.                  Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.                  Rotulagem: conforme anexo rotulagem.                  Entrega: Mensal.</p>	Kg	2.900
13	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras.                  Não deve apresentar casca nas duas extremidades.                  Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.                  Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias.                  Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.                  Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.                  Rotulagem: conforme anexo rotulagem.                  Entrega: Semanal.</p>	Kg	1.900
14	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).                  Não deve apresentar casca nas duas extremidades.                  Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.                  Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.                  Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.                  Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.                  Rotulagem: conforme anexo rotulagem.                  Entrega: Semanal.</p>	Kg	3.700
15	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias).                  Não deve apresentar casca nas duas extremidades.                  Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.                  Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.                  Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.                  Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.                  Rotulagem: conforme anexo rotulagem.                  Entrega: Semanal.</p>	Kg	2.100
16	PÃO MINI MASSINHA DOCE COM FIBRAS	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo, fermento e açúcar. Cada unidade deverá apresentar peso de 30 a 35 gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deve apresentar no mínimo 1,2g de fibras na porção de 1 unidade (30 a 35g).                  Não deve apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do</p>	Kg	5.800

		<p>produto. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 a 35 gramas cada. Deverá estar bem vedado (selado/lacrado) e assegurar a integridade do produto.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
17	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de laranja. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	Litro	9.200
18	SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maçã.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	Litro	2.550
19	SUCO DE MARACUJÁ	<p>Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá.</p> <p>Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	Litro	6.000
20	SUCO DE UVA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de uva.</p> <p>Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>	Litro	15.000

### III-Condições de garantia:

III.I - Os gêneros alimentícios a serem entregues, deverão passar pelo Centro de Distribuição da Secretaria de Educação para vistoria das Nutricionistas do SANE. Nesta vistoria serão avaliados todos os itens de qualidade (tais como: embalagem, validade, sensoriais, entre outros) e as especificações técnicas solicitadas neste edital. Não poderá ser entregue produto(s) impróprio(s) para consumo. Caso o(s) produto(s) esteja(m) em desacordo, será(ão) recusado(s), devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega** para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II. Devendo também o produto repostado passar pela análise da equipe de nutricionistas. Se o(s) produto(s) estiver(em) em acordo, o(s) mesmo(s) será(ão) liberado(s) para a distribuição nas unidades escolares, conforme a Guia de Requisição para a entrega. Esta etapa ocorrerá a cada nova entrega;

III.II - O(s) produto(s) perecível(is) – resfriado(s) ou congelado(s) – deverá(ão) passar pela Vigilância Sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE, para tanto o fornecedor deverá retirar no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação, o formulário com o qual a Vigilância Sanitária procederá com a Vistoria. Somente após a vistoria da Vigilância Sanitária o SANE procederá com a vistoria da qualidade dos itens que serão entregues. Esta etapa ocorrerá a cada nova entrega;

III.III - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios processados ou minimamente processados sem rótulo e/ou com rótulo rasurado (com exceção dos hortifrutis);

III.IV - Se o alimento for de origem orgânica, deve constar o certificado de produto orgânico no rótulo dos produtos entregues;

III.V - A(s) CONTRATADA(S) serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. **Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela(s) CONTRATADA(S);**

III.VI - Se ocorrer suspeita da qualidade do produto durante a vistoria no Centro de Abastecimento do SANE e no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para

análise sensorial. Se houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II. A amostra será por conta da CONTRATADA.

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

IV.I - **Prazo de entrega:** Conforme item II - Especificações Técnicas;

IV.II - **Forma de entrega:** Parcelada. Conforme item II - Especificações Técnicas;

IV.III - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação e deve respeitar o prazo estabelecido para a entrega descrito na própria guia;

IV.IV - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no item II.

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

V.I - **Locais de entrega:** em anexo IV, documento SEI 0447729;

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

V.II - **Horários de entrega:**

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

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

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

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

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

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

Conforme anexo IX, documento SEI 0447725 e o contido no presente Termo de Referência.

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

Conforme anexo VIII, documento SEI 0544509 e o contido no presente Termo de Referência.

#### **VI.II-Equipe técnica:**

Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da Gerência de Assistência ao Educando (GAE).

#### **VII-Dotação Orçamentária:**

230 - 0 . 6001 . 12 . 306 . 7 . 2.1033 . 0 . 339000 - Aplicações Diretas
231 - 0 . 6001 . 12 . 306 . 7 . 2.1033 . 0 . 339000 - Aplicações Diretas

#### **VIII-Gestor do contrato:**

Secretaria de Educação.

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

IX.I - Será de responsabilidade da CONTRATADA a entrega (transporte) dos produtos até os locais indicados;

IX.II - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;

IX.III - A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;

IX.IV - No ato da entrega, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) estar munido(s) de balança para pesagem dos produtos em todas as Unidades Escolares;

IX.V - Todos os entregadores da(s) CONTRATADA(S) devem estar devidamente uniformizados (jaleco ou camiseta, boné ou touca, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde com identificação e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios;

IX.VI - A CONTRATADA deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência da Unidade de Assistência ao Educando (GUAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) - GUAE até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação.

IX.VII - A CONTRATADA deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na vistoria realizada pela equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Memorial Descritivo.

IX.VIII - Deverá ser apresentado pela CONTRATADA o "Contrato de Terceirização", registrado em Cartório, quando houver terceirização de serviços para o beneficiamento do produto;

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

IX.VIII.II - A empresa beneficiadora deverá possuir Alvará Sanitário e atender as normas da Vigilância Sanitária.

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

X.I - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

X.II - Notificar a CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

X.III - Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição da Secretaria de Educação/Unidades Escolares, quando da entrega;

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

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

X.VI - Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA;

X.VII - Os pedidos serão realizados com a seguinte antecedência:

X.VII.I - 07 (sete) dias para pães;

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

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

**XI-Condições Gerais (se houver):**

XI.I - A Guia de Requisição para a entrega será emitida pelo GAE/SE, que conterà 3 (três) vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na Unidade Escolar, uma via ficará com a(s) CONTRATADA(S) e uma via deverá ser devolvida (no dia da entrega ou até quatro dias após o término da entrega efetuada) ao setor do GAE/SE, para fins de conferência;

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

XI.III - A CONTRATADA não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

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

XI.V - Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana e composição centesimal, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A análise laboratorial será realizada obedecendo a Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e demais legislações específicas.

XI.V.I - As referências técnicas (legislações) que determinam o padrão de identidade e qualidade de cada alimento e especificações para análise laboratorial estão contidos em anexo X - documento SEI 0447723;

XI.V.II - Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s) correrá por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

XI.V.III - As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

a) Caberá a CONTRATANTE a escolha do laboratório;

XI.V.IV - As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Prefeitura Municipal de Joinville, por um servidor da Prefeitura Municipal de Joinville até o laboratório para análise;

XI.V.V - O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Assistência ao Educando da Secretaria de Educação do Município de Joinville.

XI.V.VI - Conforme o resultado obtido na análise, o SANE solicitará as readequações necessárias à CONTRATADA.

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

XI.VII - Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte;

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

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

XI.X - Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha dos mesmos e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo.

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

XI.XII - Fica reservado ao SANE o direito de visitar a área de produção dos gêneros alimentícios adquiridos através da agricultura familiar, sempre que julgar necessário.

## ANEXO II - ORÇAMENTO ESTIMATIVO

### ORÇAMENTOS PLANILHADOS SEI Nº 0494326/2016 - SED.UAD

Joinville, 05 de dezembro de 2016.

#### ORÇAMENTO SINTÉTICO

ITEM	QTD	UNIDADE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
1	50.000	Kg	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal</p>	4,15	207.500,00
2	10.000	Kg	ARROZ POLIDO ORGÂNICO	<p>Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	4,41	44.100,00
3	6.000	Kg	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO	<p>Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração</p>	20,37	122.220,00

				<p>vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal</p>		
4	6.000	Kg	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL	<p>Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal</p>	15,99	95.940,00
5	2.600	Kg	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	<p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	13,52	35.152,00
6	6.000	Kg	FEIJÃO CARIOCA	<p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p>	8,63	51.780,00

				Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.		
7	20.000	Kg	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.	7,01	140.200,00
8	6.300	Kg	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Entrega: Quinzenal.	30,21	190.323,00
9	500	Kg	FLOCOS DE ALHO	Característica Técnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de matérias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogêneos com sabor pungente e picante e de coloração amarelada e odor pungente e forte. Não deve apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter sal de adição. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, embalagem primária deverá ser pote plástico ou vidro (ou pacote plástico de polietileno atóxico), resistente, com peso líquido até 200g. Embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	79,92	39.960,00
10	275.000	Litro	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA	Características Técnicas: Leite integral, fluído, 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	2,27	624.250,00

				<p>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. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>		
11	2.900	Kg	MELADO	<p>Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p>	9,50	27.550,00
12	2.900	Kg	MEL DE ABELHA	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais</p> <p>O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	21,30	61.770,00
13	1.900	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras.</p> <p>Não deve apresentar casca nas duas extremidades.</p> <p>Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.</p>	14,91	28.329,00



				Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Semanal.		
14	3.700	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Semanal.</p>	14,69	54.353,00
15	2.100	Kg	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Semanal.</p>	13,03	27.363,00
16	5.800	Kg	PÃO MINI MASSINHA DOCE COM FIBRAS	<p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo, fermento e açúcar. Cada unidade deverá apresentar peso de 30 a 35 gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deve apresentar no mínimo 1,2g de fibras na porção de 1 unidade (30 a 35g). Não deve apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 a 35 gramas cada. Deverá estar bem vedado (selado/lacrado) e assegurar a integridade do produto. Rotulagem: conforme anexo rotulagem Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.</p>	13,30	77.140,00

				Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.		
17	9.200	Litro	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de laranja. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.</p>	14,17	130.364,00
18	2.550	Litro	SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de maçã integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (Uma parte de suco para uma parte de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maçã. Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.</p>	14,32	36.516,00
19	6.000	Litro	SUCO DE MARACUJÁ	<p>Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá.</p> <p>Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.</p>	16,90	101.400,00
20	15.000	Litro	SUCO DE UVA ORGÂNICO	<p>Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em</p>	12,26	183.900,00

			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. Rotulagem: conforme anexo rotulagem. Entrega: Mensal.		
				<b>TOTAL GERAL</b>	<b>2.280.110,00</b>

**ANEXO III - MODELO PROJETO DE VENDA**

**ANEXO SEI Nº 0447726/2016 - SED.UAD**

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

**ENVELOPE N.º 001**

**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade: <b>Prefeitura Municipal de Joinville</b>		2. CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>		3. Município/UF <b>Joinville/SC</b>	
4. Endereço: <b>Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090</b>				5. DDD/Fone <b>(47) 3431-3006</b>	
6. Nome do representante e e-mail: XXXXX <b>(Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br</b>			7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos (Safr)
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					

Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail:				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade: <b>Prefeitura Municipal de Joinville</b>			2. CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>			3. Município/UF <b>Joinville/SC</b>	
4. Endereço: <b>Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090</b>						5. DDD/Fone <b>(47) 3431-3006</b>	
6. Nome do representante e e-mail: <b>XXXXX (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br</b>					7. CPF		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total		
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
						Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).							
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos (Safras)		
				Total do projeto:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.							

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura

**MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF		5.CEP
6. Nº da DAP Física			7. DDD/Fone		8.E-mail:
9. Banco		10.Nº da Agência		11.Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos (Safrá)
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome da Entidade: <b>Prefeitura Municipal de Joinville</b>			CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>		Município/UF <b>Joinville/SC</b>
Endereço: <b>Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090</b>					DDD/Fone <b>(47) 3431-3006</b>
Nome do representante e e-mail: XXXXX (Secretário da Educação) – <b>educacao@joinville.sc.gov.br</b>				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	

**ANEXO IV - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS**

**ANEXO SEI Nº 0447729/2016 - SED.UAD**

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO			
Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC /DISTR.
1	ABDON BAPTISTA (E.M. DR.) (U)	R: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT´ANNA DA SILVEIRA (EM. PROFª)(U)	R: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH (E.M.) (U)	R: Arno Krelling, s/n	Pirabeiraba/Centro
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D´Oeste, nº 5.319	Rio Bonito/Área Rural
5	ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R)	Estr. Timbé, 1.335	Pirabeiraba
6	ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U)	R: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
7	AMADOR AGUIAR (E.M.) (U)	R: Alvaro Maia, nº 1.021	Ulysses Guimarães

8	ANABURGO (E.M.) (U)	Estr. Anaburgo, 1.747	Vila Nova
9	ANITA GARIBALDI (E.M.) (U)	R: Independência, 965	Anita Garibaldi
10	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª) (U)	R: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
11	ARINOR VOGELSANGER (E.M. Ver.) (U)	R: Rolando Gurske, s/nº	Vila Nova
12	ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U)	R: XV de Outubro, 4.648	Rio Bonito
13	AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U)	R: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
14	BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U)	R: Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
15	BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U)	R: XV de Novembro, 8574	Vila Nova
16	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U)	R: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
17	CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U)	Rodovia SC 301, KM 0	Dona Francisca
18	CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U)	R: São Miguel, 363	Boa Vista
19	CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U)	R: Harold Maul, 250	Aventureiro
20	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (E.M. PROF.) (U)	R: dos Miosotes, 72	Fátima
21	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Ille	Aventureiro
22	ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U)	R: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
23	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U)	R: Emílio Hardt, 720 - Vila Canela	Pirabeiraba
24	EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R)	Estr. do Salto II, 3.664	Área Rural/Vila Nova
25	EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAU	Estr. Mildau, 835	Pirabeiraba
26	IVALDO KOEHLER (E.M.) (R)	Estr. Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
27	FRCO. JOSÉ R. DE OLIVEIRA (CAICPROF.DESEM.) (U)	R: Agostinho dos Santos, 568	Comasa
28	FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R)	BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico, nº48	Pirabeiraba
29	FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R)	Estr. Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba/Área Rural
30	GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U)	R: Passo Fundo, 315	Fátima
31	GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R)	Estr. D. Francisca, km 21	Pirabeiraba
32	HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U)	R: Carina, 95	Jardim Paraíso
33	HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U)	R: Pastor Hans Müller, 102	Glória
34	HERIBERTO HÜLSE (E.M. GOV.) (U)	R: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
35	HERMANN MÜLLER (E.M.) (R)	Estr. Palmeira, nº 4.239	Área Rural/Rio Bonito
36	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) Ext. Hermann Muller	Estr. Palmeiras, 1.700	Área Rural - Rio Bonito
37	HILDA ANNA KRISCH (ENFª) (E.M.)	R: Selma Doering Bruhns, s/n	Jardim Iririú
38	HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R)	Estr. Quiriri, 3.467	Pirabeiraba
39	HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R)	Estr. Alto Quiriri, 6.771	APA/Quiriri/Dist.Pirab.
40	ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U)	R: Dorothóvio Nascimento, 4.723	Área Rural/Cubatão
41	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U)	R: João Ebert, 836	Comasa
42	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA JR. (EM PROF) (U)	R: João Costa Junior, 1.410	João Costa
43	JOÃO COSTA (E.M.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3900	João Costa
44	JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U)	R: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
45	JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R)	Estr. do Sul - KM 18	Área Rural/Vila Nova
46	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (E.M. PREF.) (U)	R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
47	JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U)	R: Imbuia, 55	Comasa
48	JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R)	Estr. Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
49	JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U)	R: Parati, 590	Nova Brasília
50	JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U)	R: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
51	KARIN BARKEMEYER (E.M. PROFª) (U)	R: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
52	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U)	R: Waldemiro José Borges, 3.997	Itinga
53	LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U)	R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iririú
54	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U)	R: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwaldt
55	LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U)	R: Domingos Abílio Miranda	Adhemar Garcia
56	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI (E.M. PROFª) ®	Estr. da Ilha, nº 2.066	Jardim Sofia
57	MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U)	R: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
58	MARIANO COSTA (CAIC PROFª) (U)	Av. Alvino Hansen, nº 1.210	Adhemar Garcia

59	MAX COLIN (E.M. PREF.) (U)	R: Pasteur, 1.079	Iriú
60	NELSON DE MIRANDA COUTINHO(E.M.) (U)	R:Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
61	NILSON WILSON BENDER (E.M.PREF.) (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas, 89	Paranaguamirim
62	9 DE MARÇO (E.M.) (U)	Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7	Itinga
63	ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U)	R: Boehmerwadt, 1.830	Boehmerwaldt
64	OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
65	OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R)	Estrada Pirabeiraba, 702	Área Rural
66	PAUL HARRIS (E.M.) (U)	R: Catanduva, 50	São Marcos
67	PAULINE PARUCKER (E.M.) (U)	R: Afílio Vinotti, nº 411	Boehmerwaldt
68	PLÁCIDO XAVIER EM (U)	R: Roberto Lehm	Santa Catarina
69	PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U)	R: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
70	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R)	Av. Beira Mar, nº 236	Loc.Morro do Amaral
71	RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R)	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	Área Rural - Cubatão
72	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª) (U)	Av. Júpiter, 839	Jardim Paraíso
73	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U)	R: Alexandre Silva, nº 42	Morro do Meio
74	SADALA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U)	Av.: Evangelista Justino Espíndola,125	Parque Guarani
75	SAUL SANT'ANNA DE OLIVEIRA DIAS (EM. PROF.) (U)	R: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SENHORINHA SOARES (E.M. PROFª) (R)	Estr. do Sul, 6.778	Área Rural/Vila Nova
77	7 DE SETEMBRO (E.M.) (R)	Estr. Bonita, 3.173	Área Rural/Rio Bonito
78	SYLVIO SNIETKOVSKI (E.M. PROF.) (U)	Avenida Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
79	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (E.M.PROFª) (U)	R: Pavo, s/nº (Lateral da Estr. Timbé)	Jardim Paraíso
80	VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U)	R: Coronel Camacho, 130	Iriú
81	VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U)	R: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
82	VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROFª) (R)	Estr. dos Morros	Área Rural/Vila Nova
83	VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROFª) (U)	R: Princesa Mafalda, 468	Floresta
84	WITTICH FREITAG (E.M. PREF.) (U)	R: Avenida Miguel Alves Castanha	Aventureiro
85	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROFª) (U)	R: das Cabelleiras, 101	Costa e Sivila

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CEIs**

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
86	ABDON DA SILVEIRA CEI (U)	R: das Azaleias	Paranaguamirim
87	ADHEMAR GARCIA CEI (U)	R: Alvino Hansen, nº 1.226	Adhemar Garcia
88	ADOLFO ARTMANN CEI (U)	R: Caçapava, 95	Bom Retiro
89	ALEGRIA DE VIVER CEI (U)	R: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
90	ALZELIR TERESINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U)	R: Inambú, Esquina Rua Jaó, 650	Costa e Silva
91	AMANDOS FINDER CEI (U)	Rua Augusto Schramm, 52	Jardim Iriú
92	ARTE E VIDA CEI	R: Willy Schosslund, c/Rua dos Peixes s/n	Aventureiro
93	AVENTURAS DE CRIANÇA CEI	R: Pica Pau, 993	Aventureiro
94	BEJA-FLOR CEI (U)	Rua dos Bancários, 305	Petrópolis
95	BEM-ME-QUER	R:Crater. Esq. Av. Júpiter,nº 42	Jardim Paraiso
96	BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U)	R: Guanabara, 1.062	Guanabara
97	BRANCA DE NEVE CEI (U)	R: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
98	CACHINHOS DE OURO CEI (U)	R: Pastor Georg Bürger, 141	Pirabeiraba/Centro
99	CASTELLO BRANCO CEI (U)	R: Alvino Boldt, 245-COHAB	Aventureiro
100	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U)	R: Santa Catarina, nº 4.027	Profipo
101	CIRANDA CIRANDINHA CEI (U)	R: Canoas, 452 - esq. João Paulo I	Jardim Iriú
102	DOCE INFÂNCIA CEI (U)	R: Bom Retiro, nº 97	Nova Brasília
103	ELIANE KRÜGER CEI (U)	R: Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira,nº749	Boehmerwaldt

104	ESPAÇO DA CRIANÇA	R: Adolpho Willi Júnior/Álvaro Maia, nº 327	Adhemar Garcia
105	ESPAÇO ENCANTADO CEI (U)	Av. Procópio Gomes, 749	Bucarein
106	ESPERANÇA CEI (U)	R: Vicente Celestino, 240	Comasa
107	ESPINHEIROS CEI (U)	R: Agostinho do Santos, nº 568 (Caic Espinheiros)	Comasa
108	ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U)	R: Santa Isabel, 152	João Costa
109	FÁTIMA CEI (U)	R. Damásio Mathias de Oliveira, 240	Jarivatuba
110	GIRASSOL CEI (U)	R: Vice Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
111	HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U)	R: Pedro Castro Breis, 352	Floresta
112	IRACI SCHMIDLIN CEI (U)	Rua: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
113	ITAUM CEI (U)	R: Botafogo, 148	Itaum
114	IVAN RODRIGUES CEI (U)	R: Xaxim, nº 32	Iriú
115	JARDIM SOFIA CEI	Rua Cuba, 85	Jardim Sofia
116	JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI (U)	R: Abelino Abdon Ferreira, nº 136	Itaum
117	JUAREZ MACHADO CEI (U)	R: Armazém, nº 265	Itaum
118	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA CEI (U)	R: dos Esportistas, nº 510	Itinga
119	JUSTINA ROSA FACHINI CEI	Estrada Lagoinha	Morro do Meio
120	LÍRIO DO CAMPO CEI (U)	R: Fátima, 2.606	Fátima
121	LUIZA MARIA VEIGA CEI	R: Vidal Ramos, 41	Guanabara
122	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉRIO CEI	R: Cidade Barretos	Ulisses Guimarães
123	MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas, nº 111	Paranaguamirim
124	MÁRIO AVANCINI CEI (U)	R: Tuiuti, 1.010	Iriú
125	MEU PEQUENO MUNDO CEI (U)	R: Alwino Hansen, nº 176	Adhemar Garcia
126	MIRACI DERETTI CEI (U)	R: Bento José Flores, nº 25	Espinheiros
127	MIOSÓTIS CEI (U)	R: Miosótis, esquina c/rua Assunção, 1.189	Fátima
128	MONTEIRO LOBATO CEI (U)	R. Rodrigo Luiz Gonçalves, s/n	Paranaguamirim
129	MORRO DO MEIO CEI (U)	R: do Campo, nº 817	Morro do Meio
130	MUNDO AZUL CEI (U)	R: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
131	NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI	R: São Januário, nº 1.499	Aventureiro
132	ODORICO FORTUNATO CEI (U)	R. Constâncio Visentainer, s/nº	Aventureiro
133	PÃO DE MEL CEI	R. Alfredo Wersdoerfer, 357	Panaguamirim
134	PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Júpiter, 903	Jardim Paraíso
135	PARQUE GUARANI CEI	Av. Evangelista Justino Espíndola, nº 25	Parque Guarani
136	PARQUE IMPERADOR CEI	Rua Mafalta Laurindo	Aventureiro
137	PEDACINHO DO CÉU CEI	Rua São Miguel, 769	Boa Vista
138	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS CEI (U)	R: Guanabara, 2.575	Fátima
139	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Deputado) CEI	R: São Clemente, 154	Itinga
140	PEQUENA SEREIA CEI (U)	R: Kurt Alvino Monich, nº 172	Costa e Silva
141	PEQUENO PRÍNCIPE CEI	R: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
142	PETER PAN CEI (U)	R: Pastor Hans Müller, 138	Glória
143	PONTE SERRADA CEI (U)	R: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
144	RAIO DE SOL CEI (U)	R: João Miers c/ Stª Edvirges, nº 32	Vila Nova
145	SEMENTINHA CEI (U)	R: Ricardo Karmann, 175	Iriú
146	SIGELFRID POFFO CEI (U)	R: Alvin Passolt, nº 7	Vila Nova
147	SILVIA REGINA CAVALHEIRO CEI (U)	Rua João Medeiros,	Parque Guarani
148	SOL NASCENTE CEI (U)	R: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
149	SONHO DE CRIANÇA CEI (U)	R: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
150	ZÉ CARIOCA CEI (U)	R: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
151	ZILDA ARNS NEUMANN CEI (U)	R: Laranjal	Parque Guarani

**UNIDADES ESCOLARES A SEREM INAUGURADAS**



Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
152	NOVA VILA CEI	Rua Rolando Gruske	Vila Nova
153	MARIA DA GRAÇA CEI	Rua Papa João I	Iririu
154	PADRE ROMA CEI	Rua Treviso	Jarivatuba
155	CATTONI CEI	Rua Inambu	Costa e Silva
156	LAERCIO BENINCA CEI	Rua Laércio Beninca	Vila Nova
157	TRENTINO CEI	Rua Juliano Busarilo	Boehmerwakt
158	COMASA CEI	Rua Rio Negro	Comasa/Boa Vista
159	ESCOLA NOVA	Ainda sem endereço	Paranaguamirim
160	PETROPOLIS CEI	Rua: Guilherme Buch Pereira	Petropolis
161	CUBATÃO CEI	Rua: Paulo Gilsen	Cubatão
161	JARDIM PARAISO CEI	Rua: Callisto	Jardim Paraíso
162	ESPINHEIROS - SESI	Rua: Sophia Noack Pereira	Espinheiros
<b>ENTIDADES FILANTRÓPICAS</b>			
Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
163	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
164	ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
165	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Rouxinol, nº 186	Aventureiro
166	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Deputado Paulo Stuart Writh, 40	Jardim Sofia
167	CEI CANTINHO FELIZ	Rua Francisco Alves, 174	Floresta
168	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
169	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso II
170	CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
171	CEP MANOEL GERMANO MIRANDA	Rua Cerro Azul, nº 888	Nova Brasília
172	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
173	INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliari, 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>			

**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO**

**ANEXO SEI Nº 0447727/2016 - SED.UAD**

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

**DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO**

Com referência à Chamada Pública Nº. \_\_\_\_\_

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

(LOCAL E DATA)

\_\_\_\_\_  
Nome/Assinatura (Presidente)

Associação/Cooperativa XXXXX

**ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GRUPO FORMAL**

**ANEXO SEI Nº 0447728/2016 - SED.UAD**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR  
-PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_)

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

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTOR INDIVIDUAL E  
GRUPO INFORMAL**

**ANEXO SEI Nº 0447728/2016 - SED.UAD**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR  
-PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES  
INDIVIDUAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_)

Eu, \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_ e

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

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## **ANEXO VIII - CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS**

**ANEXO SEI Nº 0544509/2017 - SED.UAD**

### **CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS**

#### **1. ANÁLISE DE AMOSTRAS**

1.1 O Proponente considerado habilitado para o certame pelo Grupo de Trabalho de Licitação deverá apresentar **04 (quatro) amostras de cada item** e documentos solicitados para avaliação das amostras na data prevista neste Edital em até 03 (três) dias úteis após a abertura e julgamento das propostas apresentadas à Chamada Pública nº 024/2017, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar- Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), situado à Rua Marquês de Olinda nº 2900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, no horário das **8 horas às 12 horas**, impreterivelmente.

1.2 As amostras deverão estar acompanhadas de:

1.2.1 **Relação de Amostras apresentadas pela Cooperativa/Associação/Agricultor, em 3 vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação/Agricultor proponente**, as quais serão protocoladas (1 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação/Agricultor, conforme anexo - **Modelo de Entrega de Amostras**.

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

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

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

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

1.7 As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 das amostras entregues** as quais deverão ser retiradas até (10) dez dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

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

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

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

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

1.12 **As amostras serão analisadas pelas Nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar que emitirão pareceres técnicos baseados no Formulário de Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios relacionado abaixo. ESTA**

**ANÁLISE POSSUI CARÁTER ELIMINATÓRIO.****2. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

Chamada Pública:				Item	
Produto		Marca			
Fornecedor					
Fabricante					
Quantidade (kg/L):	Qtde amostra:	Data			
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra					
Rotulagem conforme legislação					
Peso conforme rotulagem					
Data de fabricação e validade visível					
Fabricação e validade conforme edital					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência					
Cor					
Odor					
Sabor					
Textura/Consistência					
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
Parecer Técnico	Aprovado	Reprovado			

**3. ROTULAGEM**

3.1 O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

3.2 O termo **rotulagem conforme legislação** é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação.

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

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

3.5 No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações: tipo e nome completo do alimento;

- marca;
- ingredientes;
- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 40/2001 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de de alérgenos na formulação, quando for o caso, conforme Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015;
- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

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

3.7 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

3.8 Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem.

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

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

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

#### 4. REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

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

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

Item	Descrição
1	<p><b>ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO</b></p> <p><b>Referência:</b></p> <p>Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA                      Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                      Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007                      Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008                      Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009                      Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014                      Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
2	<p style="text-align: center;"><b>ARROZ POLIDO ORGÂNICO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA                  Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007                  Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008                  Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• Teste de cocção em 20 min.</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
3	<p style="text-align: center;"><b>CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 MA                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• Clostridium Sulfito</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
4	<p style="text-align: center;"><b>CARNE SUÍNA – PERNIL</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA                  Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 MA</p>

	<p>Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
5	<p><b>DOCE DE FRUTA SABOR BANANA</b></p> <p><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Bacillus Cereus</li> <li>• Salmonellas sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
6	<p><b>FELJÃO CARIOCA</b></p> <p><b>Referência:</b>                  Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
7	<p style="text-align: center;"><b>FELJÃO PRETO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
8	<p style="text-align: center;"><b>FILE DE TILÁPIA CONGELADO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001, ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Informe Técnico nº 41, de 28 de julho de 2009 – ANVISA                  Nota Técnica nº 09/2009 – Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor                  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL</b></li> <li>• Aspecto</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
9	<p style="text-align: center;"><b>FLOCOS DE ALHO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução - RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL</b></li> <li>• Aspecto</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonella sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
<p>10</p>	<p style="text-align: center;"><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA                  Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 - CIDASC                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• Clostridium sulfito</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxina M1</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
<p>11</p>	<p style="text-align: center;"><b>MEL DE ABELHA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000/MA                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC                  Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 – INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonella sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
15	<p style="text-align: center;"><b>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonellas sp</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2).</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
16	<p style="text-align: center;"><b>PÃO MINI MASSINHA DOCE C/ FIBRAS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Co6</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonellas sp</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2).</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
17	<p style="text-align: center;"><b>SUCO DE LARANJA ORGÂNICO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009                  Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009.                  Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007                  Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> </ul>

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



Assinatura/Carimbo

**ANEXO X - ANÁLISES LABORATORIAIS****ANEXO SEI Nº 0447723/2016 - SED.UAD****ANÁLISES LABORATORIAIS**

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
<p style="text-align: center;">3</p>	<p style="text-align: center;"><b>CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b></p> <p>Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 MA                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• Clostridium Sulfito</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
<p style="text-align: center;">4</p>	<p style="text-align: center;"><b>CARNE SUÍNA – PERNIL</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b></p> <p>Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA                  Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 MA                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>

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



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
8	<p style="text-align: center;"><b>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001, ANVISA/MS                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Informe Técnico nº 41, de 28 de julho de 2009 – ANVISA                  Nota Técnica nº 09/2009 – Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor                  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL</b></li> <li>• Aspecto</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
9	<p style="text-align: center;"><b>FLOCOS DE ALHO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução - RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL</b></li> <li>• Aspecto</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonella sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA                  Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA                  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC                  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003                  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015                  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952                  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016                  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 - CIDASC                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• Clostridium sulfito</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxina M1</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
11	<p style="text-align: center;"><b>MEL DE ABELHA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b></p> <p style="text-align: center;">Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS  Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000/MA  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC  Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003  Decreto nº 8444, de 06 de maio de 2015  Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952  Decreto nº 8681, de 23 de fevereiro de 2016  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2015 – CIDASC  Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 – INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonella sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
12	<p style="text-align: center;"><b>MELADO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b></p> <p style="text-align: center;">Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonella sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
16	<p style="text-align: center;"><b>PÃO MINI MASSINHA DOCE C/ FIBRAS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Co6</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>• Salmonellas sp</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Desoxinivalenol (DON), Zearalenona, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2.</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
17	<p style="text-align: center;"><b>SUCO DE LARANJA ORGÂNICO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009                  Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009.                  Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007                  Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 35°C</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Rendimento</li> </ul>
18	<p style="text-align: center;"><b>SUCO DE MAÇÃ ORGÂNICO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Referência:</b>                  Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS                  Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS                  Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009                  Decreto nº 7048, de 23 de dezembro de 2009.                  Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.                  Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008                  Portaria nº 144, de 22 de julho de 2005 - INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> </ul>

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

**ANEXO XI - MODELO DO CONTRATO.****CONTRATO Nº XXX/2017****CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

A Prefeitura Municipal de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Hermann August Lepper, nº 10, Saguacú, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, representada neste ato pelo Senhor xxxxxxxxxxxx, Secretário da Educação, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado xxxxxxxxxxxx, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. Responsável, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, (Cargo), doravante denominado(a) CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições Lei Nº 11. 947, de 16 de julho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, Resolução/CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015 e Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459 de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012 e Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 024/2017, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

**1.1.** É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, relacionados e especificados no **ANEXO I**, que serão destinados ao fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, **DURANTE O EXERCÍCIO DE 2017.**

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA TERCEIRA:**

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

**CLÁUSULA QUARTA:**

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

- a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, conforme o anexo IV do edital.
- b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

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

**CLÁUSULA QUINTA:**

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

**230/2017- 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (137)**

231/2017 - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (100)

#### **CLÁUSULA SEXTA:**

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

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

**6.3.** O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal e do Termo de Recebimento da Agricultura Familiar correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA:**

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

#### **CLÁUSULA OITAVA:**

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

#### **CLÁUSULA NONA:**

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

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

**9.3.** Deverá ser apresentado pelo CONTRATADO "Contrato de Terceirização", registrado em Cartório, quando houver terceirização de serviços para o beneficiamento do produto;

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

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

**9.4.** É obrigação do CONTRATADO executar o contrato cumprindo as disposições da Chamada Pública nº 024/2017, das Resoluções FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e nº 04, de 02 de abril de 2015, da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA:**

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

a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c) Fiscalizar a execução do contrato;

d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

##### **11. SANÇÕES**

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

**I – advertência;**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d) De até **10% (dez por cento)** em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.

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

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

**11.2.** O montante de multas aplicadas à Contratada não poderá ultrapassar a 10% (dez por cento) do valor global do contrato. Caso aconteça, o Município terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

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

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

**11.5.** As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da Contratada.

**11.6.** 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:**

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

**12.2.** A Secretaria Gestora deverá nomear Comissão para fiscalização do contrato através de portaria com no mínimo um membro, indicado pela Secretaria de Desenvolvimento Rural.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

**13.1. O presente contrato vigorará até 31 de dezembro de 2017.**

**13.1.1 -** 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.

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

**13.3.** Os produtos deverão ser entregues conforme Anexo I e Anexo VIII de acordo com o cronograma expedido pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, o qual emitirá o pedido com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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



**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

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

- a) Por acordo entre as partes;
- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Por quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

**17.1.** A rescisão do presente poderá ser:

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

**18.1.** Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro. E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma para todos os efeitos.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO**

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Civinski Nobre, Diretor (a) Executivo (a)**, em 20/02/2017, às 10:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 20/02/2017, às 17:18, 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 **0591211** e o código CRC **4937F890**.

---

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

---

17.0.001110-0

0591211v3