



EDITAL SEI N° 0017908348/2023 - SAP.LCT

Joinville, 07 de agosto de 2023.

PREGÃO ELETRÔNICO N° 282/2023

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com modo de disputa aberto, cujo critério de julgamento será o de MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM, para o Registro de Preços, visando a futura e eventual **Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

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

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo IV - Minuta do Contrato;

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

Anexo VI - Termo de Referência.

Anexo VII - Modelo de Entrega de Amostras

Anexo VIII - Rotulagem

Anexo IX - Avaliação Técnica do Gêneros Alimentícios

Anexo X - Critério para Análises das Amostras

1 - DA LICITAÇÃO

1.1 - Do Objeto do Pregão

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

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$ 132.351,11 (cento e trinta e dois mil trezentos e cinquenta e um reais e onze centavos), conforme disposto no Anexo I deste Edital.

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

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

1.4 - Data e horário para início de cadastro de propostas: 10/08/2023 às 08:30 horas.

1.5 - Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: 22/08/2023 até às 08:30 horas.

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

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

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

2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

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

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - A presente licitação é destinada exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores e o Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, para os itens dispostos no Anexo I deste edital.

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

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

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

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

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

3.2.5 - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de

licitação quanto na de execução do contrato

3.3 - Não será admitida a participação de proponente:

3.3.1 - Em falência;

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

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

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

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

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

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

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

4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

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

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

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

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

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.gov.br/compras/pt-br, observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital para cadastro da proposta.

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

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

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

5.5 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será

suspensa e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

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

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

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

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

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

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

6.6.2 - valor unitário do item.

6.6.3 - marca.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

8.2 - Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até 04 (quatro) horas após a convocação do pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

8.4.4 - a identificação da marca do objeto ofertado;

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

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

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

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

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

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

9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- c) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
- g) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;
- g.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;
- g.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea “g”, o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato de fornecimento a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

9.6.2 - Se o proponente for Pessoa Jurídica:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- d) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- e) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- f) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- g) Certificado de Regularidade do FGTS;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- i) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- j) Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
- j.1) As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física, deverão apresentar os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios extraídos dos próprios Livros Diários, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;
- j.2) As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, extraídos do próprio sistema

digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibos de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16), preferencialmente vistados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

j.3) Os Balanços Patrimoniais referentes aos últimos exercícios sociais serão aceitos somente até 30 de abril do ano subsequente;

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

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

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

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

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

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

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

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

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

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

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

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

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

l.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea "l", o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato de fornecimento a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

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

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

9.8 - Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.6 deste edital deverão constar o

nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

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

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

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

9.10.1 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2013, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

10.6 - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme os subitens 8.2 e 9.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 27 do Edital.

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

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

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

10.9 - Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6 ou 8 deste Edital;
- e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ser demonstrado sua exequibilidade quando exigido pela Administração.
- f) tiverem suas amostras reprovadas.
- g) que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos.

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

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

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

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

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

11 - DAS AMOSTRAS

11.1 - **Será convocado pelo Pregoeiro** o proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, 04 (quatro) amostras de cada item, conforme descrito no tópico 2- Especificações técnicas do termo de referência e documentos exigidos dos produtos cotados.

11.1.1 - As amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

11.2 - As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Centro de Abastecimento, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

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

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

11.5 - As amostras deverão estar acompanhadas de:

11.5.1 - Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento SEI 0016261014 - Anexo VII.

11.5.2 - Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

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

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

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

11.8 - As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos SEI 0016261014 - Anexo VII, 0016261041 - Anexo VIII, 0016261064 - Anexo IX, 0016261091 - Anexo X, com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

11.9 - As amostras dos produtos ficarão em poder do Centro de Abastecimento da SAS até a homologação do processo;

11.10 - Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo SEI 0016261064 - Anexo IX;

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

12 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

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

12.6 - Do Recurso

12.6.1 - A manifestação da intenção de recorrer, se dará no prazo de 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas, e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema,

sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

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

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

13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

14 - DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

14.5 - O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Contratos.

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

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

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

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

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

15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

16 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

17 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

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

18 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

19 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

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

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

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

19.7 - A ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assinar a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado.

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

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

20 - DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

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

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

20.2.4 - Após verificados os documentos, será realizada ata de deliberação, publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município.

20.2.5 - Após a publicação da ata de deliberação, será emitida nova Ata de Registro de Preços, nos termos dos itens 13 e 21 do edital.

21 - DA CONTRATAÇÃO

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

21.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

21.2.1 - 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).

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

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

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

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

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

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

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

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

22 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA

22.1 - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, serão realizadas eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica externa, de acordo com Instrução Normativa nº 129/2021, regulamentada pelo [Decreto Municipal nº 45.013/2021](#).

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

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

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

23 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

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

23.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada e respeitar a periodicidade (mensal) em até 07 (sete) dias corridos, após cada solicitação.

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

23.3 - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, localizado à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, no horário das 8:00h às 12:00h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

23.4 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 07/06/2023.

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

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

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

24 - DA GESTÃO DO CONTRATO

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

24.2 - O ordenador da despesa será a Secretaria de Assistência Social e Fundo Municipal de Assistência Social.

25 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

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

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

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

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

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

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

26 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

26.1 - O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) conforme item 4 do Termo de Referência - Anexo VI:

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

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

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

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

27 - DAS SANÇÕES

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

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

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

a) De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "b" e "d" do item 27.3 do Edital;

b) De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do item 27.3 do Edital;

c) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "e", "f", "g", "h" e "i" do item 27.3 do Edital;

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

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

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

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

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

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

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

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

f) fraudar a licitação;

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

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

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

27.3.1 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 27.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;

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

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

IV - deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de Contratação, necessária para a

comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação.

27.3.2 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 27.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

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

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

III - abandonar o certame;

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

27.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 27.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "e" do item 27.3.

27.3.4 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 27.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

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

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

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

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

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

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

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

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

28 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

28.1.1 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contado da data de recebimento do pedido, e ficarão

disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO I

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

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

Item	Material	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	9694 - Azeite de oliva extra virgem, obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%	Litro	65	55,80	3.627,00
	6294 - Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal,				

2	extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).	Quilograma	305	21,10	6.435,50
3	6753 - Biscoito sequilho Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten.	Quilograma	335	27,18	9.105,30
4	9877 - Bombom de chocolate com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal, emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten.	Quilograma	363	42,57	15.452,91
5	3946 - Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.	Quilograma	154	14,82	2.282,28
6	10433 - Chá de camomila Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten	Quilograma	35	380,67	13.323,45
7	9514 - Coco ralado úmido e adoçado	Quilograma	67	41,60	2.787,20
8	9301 - Cominho moído em pó	Quilograma	6	151,22	907,32
9	9593 - Creme de leite UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado.	Quilograma	138	16,35	2.256,30
10	6297 - Cúrcuma em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo rizoma de Cúrcuma doméstica e/ou Cúrcuma longa, L.. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	5	143,60	718,00
11	10456 - Doce de frutas sabor uva Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten.	Quilograma	101	13,94	1.407,94
12	10457 - Doce de frutas sabor morango Ingredientes: polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém glúten.	Quilograma	96	17,80	1.708,80
13	41321 - Doce De Leite Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.	Quilograma	110	25,09	2.759,90
14	9421 - Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal	Quilograma	132	17,90	2.362,80
15	3458 - Extrato de Tomate simples e concentrado. . O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic.	Quilograma	156	11,49	1.792,44
16	6289 - Farelo de aveia Características Técnicas: Produto extraído da aveia. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, coloração escura, odor não característico, misturas e peso insatisfatório.	Quilograma	62	42,05	2.607,10
17	5258 - Farinha De Mandioca Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg.	Quilograma	45	8,05	362,25
	5262 - Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, tipo I, grupo I,				

18	novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	Quilograma	200	8,42	1.684,00
19	11353 - Leite condensado Ingredientes: leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten.	Quilograma	232	14,76	3.424,32
20	9756 - Leite em pó integral instantâneo e vitaminado Ingredientes: leite integral, vitaminas A,C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja.	Quilograma	299	37,00	11.063,00
21	6771 - Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten.	KG	20	17,88	357,60
22	3087 - MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifoldado	Quilograma	50	11,80	590,00
23	9690 - Macarrão parafuso Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten.	Quilograma	100	7,00	700,00
24	5267 - Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	Quilograma	156	47,63	7.430,28
25	6861 - Milho de Pipoca. Características: Classe amarelo, tipo 1.	KG	297	9,72	2.886,84
26	32220 - Milho verde em conserva Deverá conter Milho e água. Deverá conter grãos inteiros, sãos, selecionados, sem impurezas, com tamanho e formato uniformes. Deverá apresentar cor, odor, sabor e textura próprios do ingrediente . Não deverá conter sal e açúcar. Não poderá conter Glúten	KG	237	21,42	5.076,54
27	6281 - Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	81	42,46	3.439,26
28	7279 - Suco de Abacaxi Integral. Características técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	874	9,80	8.565,20
29	5272 - Suco De Maracujá Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá.	Litro	924	14,19	13.111,56

	Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água).				
30	9897 - Torrada Integral Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral, açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem contendo entre 140 e 160g. Contém gluten	Unidade	163	4,22	687,86
31	10458 - Granola tradicional Ingredientes: deve conter no mínimo flocos de aveia, flocos de milho, germen de trigo, açúcares, uva passa e óleos vegetais.	Quilograma	88	39,07	3.438,16

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

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

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

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

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

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

ANEXO III

Minuta da Ata de Registro de Preços

VALIDADE: 12 (doze) MESES

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada ÓRGÃO PROMOTOR, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 282/2023**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxxxxx

CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxxx/xx

Endereço: xxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxx Estado: xx

CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx

Email: xxxxxx

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

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

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

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

defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

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

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

4.3 - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, localizado à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, no horário das 8:00h às 12:00h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

4.3.1 - As entregas do objeto deverão ser parceladas e respeitar a periodicidade (mensal)

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

CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5 - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

5.5.1 - Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal**

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

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

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

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

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

I) **Advertência**;

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

a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;

b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato;

c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre o valor total da Ata de Registro de Preços;

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

e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços.

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

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

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

a) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;

b) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;

d) não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

f) apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;

g) praticar ato fraudulento na execução do do objeto da Ata de Registro de Preços;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;

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

j) descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

d) presentes razões de interesse público.

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

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

10.4 - A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita

mediante publicação em imprensa oficial do Município.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO N° XXX/2023

Termo de Contrato que entre si celebram o MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria Assistência Social, inscrito no C.N.P.J. nº83.169.623/0001-10 e o Fundo Municipal de Assistência Social, inscrito no CNPJ: 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 282/2023, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

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

CLÁUSULA SEGUNDA - Forma de Fornecimento

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

2.2 - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório Pregão Eletrônico nº 282/2023 e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

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

3.2 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado

da data base do orçamento estimado, qual seja, 07/06/2023.

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

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

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto

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

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

5.3 - O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, localizado à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, no horário das 8:00h às 12:00h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

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

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

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

7.2 - O ordenador da despesa será a Secretaria de Assistência Social e o Fundo Municipal de Assistência Social.

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

CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização

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

Consumidor.

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

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

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

10.2 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, inclusive pelos danos decorrentes perante terceiros, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do Edital de Pregão Eletrônico nº 282/2023 e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções

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

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

I) Advertência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) dar causa à inexecução total do contrato;

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

e) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

execução contratual.

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Extinção Contratual

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Recebimento Provisório e Definitivo

13.1- O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) conforme item 4 do Anexo V - Termo de Referência desde termo de referência:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Legislação Aplicável

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

a presente legislação:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Foro

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

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

ANEXO V

MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

Número:

Emissão:

Objeto:

Complemento: OBSERVAÇÕES: 1) Emitir nota fiscal em nome de: MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria Assistência Social, inscrito no C.N.P.J. nº83.169.623/0001-10 e o Fundo Municipal de Assistência Social, inscrito no CNPJ: 08.184.785/0001-01. 2) Advertimos que o não cumprimentos das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital. 3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação Pregão Eletrônico nº 282/2023, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos proponentes vencedores e que deram suporte ao julgamento da licitação.

Órgão Orçam.:

Un. Orçam.:

Função:

Subfunção:

Programa:

Ação:

Despesa:

Elemento:

Detalhamento:

Fonte de recurso:

Licitação: **Modalidade:** **Finalidade:**
Ata de reg. de preço:
Pré-empenho: **Empenho:**
Fornecedor: **CPF/CNPJ:**
Endereço: **CEP:**
Fone: **Cidade:**
E-mail:
Banco: **Agência:** **C/C:**

Tipo de entrega:
Prazo de entrega:
Local de entrega:
Pagamento:

Programação financeira

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

Fica autorizado o fornecimento dos itens abaixo discriminados:

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

Valor desta autorização:

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

ANEXO VI

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N°0017807224/2023 - SAS.UAF

1-Objeto para a contratação:

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

2-Especificações técnicas:

- 2.1) O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo;
- 2.2) Os objetos desta contratação são caracterizados como comuns, sendo que os itens estão dispostos na tabela a seguir:

Item	Descrição	Unid.	Quantidade
------	-----------	-------	------------

Item	Descrição	Medida	Quantidade
1	Azeite de oliva extra virgem: Obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%. Embalagem: Vidro de coloração escura ou latas, contendo 500ml. Prazo de Validade: Mínimo de 01 ano.	litro	65,00
2	Biscoito salgado integral: Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Em embalagem intacta de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 200g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	quilograma	305,00
3	Biscoito Sequilho: Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten. Embalagem: multifolhada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	quilograma	335,00
4	Bombom de chocolate: Com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1Kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses.	quilograma	363,00
5	Canjica: Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas. Embalagem: Deve estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de 500g . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	quilograma	154,00
6	Chá de camomila: Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten Embalagem: acondicionada em caixa contendo 15g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses	quilograma	35,00
7	Coco ralado úmido e adoçado: Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido 50g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	quilograma	67,00
8	Cominho moído em pó: Embalagem: Deve estar intacta. Acondiciona em tubo plástico contendo 40g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	quilograma	6,00
9	Creme de leite UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem tetra-pack contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	138,00
10	Cúrcuma em pó: Característica Técnica: Condimento vegetal simples constituído pelo rizoma de cúrcuma doméstica e/ou cúrcuma longa. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET resistentes de até 50g. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	quilograma	5,00
11	Doce de frutas sabor uva: Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	101,00
	Doce de frutas sabor morango: Ingredientes: Polpa de morango, açúcar e conservantes.		

12	<p>Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	quilograma	96,00
13	<p>Doce De Leite: Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	quilograma	110,00
14	<p>Ervilha em conserva: Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 315g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com peso líquido de 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 01 ano.</p>	quilograma	132,00
15	<p>Extrato de Tomate simples e concentrado: O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic com peso líquido de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 01 ano.</p>	quilograma	156,00
16	<p>Farelo de aveia: Características Técnicas: Produto extraído da aveia. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, coloração escura, odor não característico, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: deverá estar intacta, acondicionado em embalagem plástica multifolhada de até 500g. A embalagem primária poderá ser revestida por caixas de papelão.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 06 meses.</p>	quilograma	62,00
17	<p>Farinha De Mandioca: Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p>	quilograma	45,00
18	<p>Feijão Carioca: Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</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 06 meses.</p>	quilograma	200,00
19	<p>Leite condensado: Ingredientes: Leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento ou tetrapack</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	quilograma	232,00
20	<p>Leite em pó integral instantâneo e vitaminado: Ingredientes: leite integral, vitaminas A, C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: acondicionada em embalagem de flandres (lata) ou embalagem flexível de poliéster metalizado (sache) contendo 400g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	quilograma	299,00
21	<p>Lentilha: Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten.</p>	quilograma	20,00

	Embalagem: Pacotes, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.		
22	Macarrão parafuso de arroz: Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifolhado contendo 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses	quilograma	50,00
23	Macarrão parafuso: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	100,00
24	Mel De Abelha: Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses	quilograma	156,00
25	Milho de Pipoca: Características: Classe amarelo, tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	quilograma	297,00
26	Milho verde em conserva. Deverá conter Milho e água. Deverá conter grãos inteiros, são, selecionados, sem impurezas, com tamanho e formato uniformes. Deverá apresentar cor, odor, sabor e textura próprios do ingrediente. Não deverá conter sal e açúcar. Não poderá conter Glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com peso líquido drenado de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 01 ano.	quilograma	237,00
27	Sardinha em óleo: Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido 130g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	quilograma	81,00
28	Suco de Abacaxi Integral: Características Técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionado em embalagens longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500ml de suco de abacaxi. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água). Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	litro	874,00
29	Suco De Maracujá: Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	litro	924,00

30	Torrada Integral: Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral, açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem: contendo entre 140g e 160g. Contém glúten. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.	unidade	163,00
31	Granola tradicional: Ingredientes: deve conter flocos de aveia, flocos de milho, germen de trigo, flocos de cereais, açúcares, uva passa e óleos vegetais. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes, bem vedados, contendo até 250g. Prazo de validade: Mínimo de 04 meses.	quilograma	88,00

3-Condições de garantia:

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

3.2) A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste Termo de Referência. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

3.3) A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela(s) CONTRATADA(S);

4-Prazo de entrega e forma de entrega:

4.1) As entregas do objeto do presente termo de referência, deverão ser parceladas e respeitar a periodicidade (mensal);

4.2) O prazo das entregas será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

4.3) Condições de entrega - transporte produtos:

4.3.1) A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pelo Centro de Abastecimento da SAS;

4.3.2) Os itens a serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Abastecimento da SAS, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento;

4.3.3) Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 48 horas após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite;

4.3.4) Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo que fará o transporte do referido item deverá atender as exigências das normas para o transporte;

4.3.5) Fica terminantemente proibida a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, sem rótulo;

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

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

5-Local de entrega e horário de entrega:

5.1) As entregas deverão ser feitas no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social;

5.2) Local: Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC;

5.3) Horário: das 08:00 as 12:00 horas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

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

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

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

6.1.2) As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Centro de Abastecimento, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

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

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

6.1.5) As amostras deverão estar acompanhadas de:

6.1.5.1) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento SEI 0016261014 - Anexo VIII.

6.1.5.2) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

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

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

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

6.1.8) As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos SEI 0016261014 - Anexo VIII, 0016261041 - Anexo IX, 0016261064 - Anexo X, 0016261091 - Anexo XI, com prazo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises;

6.1.9) As amostras dos produtos ficarão em poder do Centro de Abastecimento da SAS até a homologação do processo;

6.1.10) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo SEI 0016261064 - Anexo X;

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

6.2-Função Técnica:

6.2.1) A análise das amostras dos produtos, será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança

7-Gestor do contrato:

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

8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

8.1) Entregar itens, objeto do presente termo de referência, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

8.2) Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, no local informado, conforme item 5 do presente termo de referência;

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

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

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

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

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

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

8.8.1) Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento **anexo SEI 0016261113 - Anexo XI**;

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

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

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

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

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

9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

- 9.1) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;
- 9.2) Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;
- 9.3) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Abastecimento da SAS, quando da entrega;
- 9.4) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);
- 9.5) Efetuar os pagamentos à contratada;
- 9.6) Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;
- 9.7) Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

10-Condições Gerais:

10.1 Modelo de gestão e de execução da contratação:

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

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

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

10.1.3 - O pagamento será efetuado parcialmente de acordo com as solicitações realizadas pela CONTRATANTE e as entregas realizadas pela CONTRATADA;

10.1.4 - O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) conforme item 4 desde termo de referência:

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

10.2 - Critério de medição e pagamento

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

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

10.3 - Formas e critérios de seleção do fornecedor.

10.3.1 Elencamos como critério de aceitabilidade o menor preço unitário, observada a margem de preferência legais, e a necessidade de apresentação e aprovação das amostras.

10.3.2 O fornecedor deverá apresentar:

- a) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 25 % do quantitativo do(s)

item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

b) Capital social e patrimônio líquido mínimo, no percentual de 10%, conforme a Art. 69,§ 4º da Lei 14.133/2021.

10.4 - Documentação compulsória para contratação

10.4.1 Conforme documentos dispostos no item 6.1 - **Critérios de Análise.**

10.5 - Do Valor Estimado da Contratação:

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

10.6 - Da Adequação/Disponibilidade Orçamentária:

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

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

10.7 - Da Melhor Solução Encontrada:

10.7.1 Conforme Estudo Técnico Preliminar SEI 0017219352 a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

10.8 - Da Fundamentação para a Contratação:

10.8.1 A presente contratação possui como fundamentação o Estudo Técnico Preliminar SEI 0017219352, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

10.9 - Critérios e Práticas de Sustentabilidade:

10.9.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar a logística reversa dos produtos fornecidos.

10.10- Padrões Mínimos de Qualidade/Desempenho:

10.10.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

- a) As especificações para os itens previstas no item 2 do presente Termo de Referência;
- b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 4 e 5 do presente Termo de Referência;
- c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 8 do presente Termo de Referência.

10.11- Das Sanções:

10.11.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021.

10.12 - Da participação de consórcio

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

10.13 - 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.

ANEXO VII

ANEXO SEI N° 0016261014/2023 - SAS.UAF

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº XXX/20XXX

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

Local e data

Item (ns)	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
xxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxx	xxx	xxxxx

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO VIII

ANEXO SEI Nº 0016261041/2023 - SAS.UAF

ROTULAGEM

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

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

higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

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

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

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

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

1.3 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

Resolução - RDC nº 429 de 08 de Outubro de 2022, ANVISA/MS

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

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

Lei nº 10.674, de 16 de Maio de 2003

ANEXO IX

ANEXO SEI Nº 0016261064/2023 - SAS.UAF

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

Avaliação Documental

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

() Não aprovado

Observações:

ANEXO X

ANEXO SEI N° 0016261091/2023 - SAS.UAF

CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS

As referências abaixo serão utilizadas para análise de todos os alimentos:

Resolução N° 240, de 26 /07/2018 - ANVISA/MS

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS	
1	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM RDC N° 481, de 15/03/2021 – ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">· Aparência· Cor· Odor· Sabor· Textura/Consistência· Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none">· Embalagem íntegra· Rotulagem conforme legislação vigente· Peso conforme rotulagem· validade visível e conforme edital
2	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL RDC N° 612, de 09/03/2022 - ANVISA/MS RDC N° 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC N° 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">· Aparência· Cor· Odor· Sabor· Textura/Consistência· Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none">· Embalagem íntegra· Rotulagem conforme legislação vigente· Peso conforme rotulagem· validade visível e conforme edital
3	<p>BISCOITO SEQUILHO RDC N° 612, de 09/03/2022 - ANVISA/MS RDC N° 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC N° 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">· Aparência· Cor· Odor· Sabor· Textura/Consistência· Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none">· Embalagem íntegra· Rotulagem conforme legislação vigente· Peso conforme rotulagem· validade visível e conforme edital
	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE RDC N° 723, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p>

4	<p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
5	<p>CANJICA RDC Nº 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC Nº 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
6	<p>CHÁ DE CAMOMILA RDC Nº 716, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
7	<p>CÓCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO RDC Nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
8	<p>COMINHO MOIDO EMPÓ RDC Nº 716, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
9	<p>CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL Portaria Nº 146, de 07/03/1996 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
10	<p>CÚRCUMA EMPÓ RDC Nº 716, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
11	<p>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA RDC Nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente

	<ul style="list-style-type: none"> · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
12	<p>DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO RDC Nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
13	<p>DOCE DE LEITE Portaria Nº 855, de 27/09/2010 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
14	<p>ERVILHA EM CONSERVA Portaria Nº 65, de 16/02/1993 - MAPA RDC Nº 352, de 23/12/2002 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
15	<p>EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO RDC Nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem

	<ul style="list-style-type: none"> · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
16	<p>FARELO DE AVEIA RDC Nº 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC Nº 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital</p>
17	<p>FARINHA DE MANDIOCA RDC Nº 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS Instrução Normativa Nº 52, de 08/11/2011 - MAPA</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital</p> <p>TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento</p>
18	<p>FEIJÃO CARIOCA IN 12/2008, de 31/03/2008 – MAPA</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital</p> <p>TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento</p>
	<p>LEITE CONDENSADO Portaria Nº 855, de 27/09/2010 - MAPA</p>

19	<p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
20	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO Portaria Nº 146, de 07/03/1996 - MAPA Portaria Nº 370, de 04/09/1997 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> Facilidade de preparo/Diluição Rendimento
21	<p>LENTILHA Portaria Nº 65, de 16/02/1993 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
22	<p>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ RDC Nº 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC Nº 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
23	<p>MACARRÃO PARAFUSO RDC Nº 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC Nº 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento
24	<p>MEL DE ABELHA Instrução Normativa Nº 11, de 20/10/2000 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
25	<p>MILHO DE PIPOCA Instrução Normativa Nº 60, de 22/12/2011 - MAPA Instrução Normativa Nº 04, de 26/02/2014 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo · Rendimento

26	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA RDC Nº 352, de 23/12/2002 - ANVISA/MS RDC Nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS Instrução Normativa Nº 60, de 22/12/2011 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação Externa:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
27	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Instrução Normativa Nº 22, de 11/07/2011 - MAPA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação Externa:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
28	<p>SUCO DE ABACAXI Instrução Normativa Nº 12, de 04/09/2003 - MAPA Decreto Nº 6871, de 04/06/2009</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>AValiação Externa:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
	<p>SUCO DE MARACUJÁ Instrução Normativa Nº 12, de 04/09/2003 - MAPA Decreto Nº 6871, de 04/06/2009</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência

29	<p>· Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <p>· Embalagem íntegra</p> <p>· Rotulagem conforme legislação vigente</p> <p>· Peso conforme rotulagem</p> <p>· validade visível e conforme edital</p> <p>TÉCNICO CULINÁRIO</p> <p>· Facilidade de preparo/diluição</p> <p>· Rendimento</p>
30	<p>TORRADA INTEGRAL RDC Nº 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC Nº 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>· Aparência</p> <p>· Cor</p> <p>· Odor</p> <p>· Sabor</p> <p>· Textura/Consistência</p> <p>· Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <p>· Embalagem íntegra</p> <p>· Rotulagem conforme legislação vigente</p> <p>· Peso conforme rotulagem</p> <p>· validade visível e conforme edital</p>
31	<p>GRANOLA TRADICIONAL RDC Nº 711, de 01/07/2022 - ANVISA/MS RDC Nº 712, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>· Aparência</p> <p>· Cor</p> <p>· Odor</p> <p>· Sabor</p> <p>· Textura/Consistência</p> <p>· Cocção/Rendimento</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <p>· Embalagem íntegra</p> <p>· Rotulagem conforme legislação vigente</p> <p>· Peso conforme rotulagem</p> <p>· validade visível e conforme edital</p>

ANEXO XI

ANEXO SEI Nº 0016261113/2023 - SAS.UAF

ANÁLISES LABORATORIAIS

As referências abaixo serão utilizadas para análise de todos os alimentos:

- RDC Nº 722, de 01/07/2022 - ANVISA/MS
- RDC Nº 724, de 01/07/2022 - ANVISA/MS
- RDC Nº 623, de 09/03/2022 - ANVISA/MS

Item	Descrição
	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM
	SENSORIAL:

1	<ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
2	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
3	<p>BISCOITO SEQUILHO</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor

4	<ul style="list-style-type: none"> · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
5	<p>CANJICA</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>MICOTOXINAS: Fumonisinias (B1 + B2), Zearalenona</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
6	<p>CHÁ DE CAMOMILA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
	<p>COCO RALADO</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor

7	<ul style="list-style-type: none"> · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
8	<p>COMINHO MOIDO EMPÓ</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
9	<p>CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL RDC N°730, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
	<p>CÚRCUMA EMPÓ</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura

10	<p>Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
11	<p>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
12	<p>DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>DOCE DE LEITE RDC N°730, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor</p>

13	<p>· Textura/Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <p>· Embalagem íntegra</p> <p>· Rotulagem conforme legislação</p> <p>· Peso conforme rotulagem</p> <p>· Data de fabricação e validade visível</p> <p>· Fabricação e validade conforme edital</p>
14	<p>ERVILHA EM CONSERVA</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência</p> <p>Textura</p> <p>Cor</p> <p>Odor</p> <p>Sabor</p> <p>Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra</p> <p>Rotulagem conforme legislação</p> <p>Peso conforme rotulagem</p> <p>Data de fabricação e validade visível</p> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
15	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência</p> <p>Textura</p> <p>Cor</p> <p>Odor</p> <p>Sabor</p> <p>Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <p>Embalagem íntegra</p> <p>Rotulagem conforme legislação</p> <p>Peso conforme rotulagem</p> <p>Data de fabricação e validade visível</p> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>FARELO DE AVEIA</p> <p>SENSORIAL:</p> <p>Aparência</p> <p>Textura</p> <p>Cor</p> <p>Odor</p> <p>Sabor</p> <p>Consistência</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p>

16	<p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Baciulus Cereus Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
17	<p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacilus Cereus Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
18	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>LEITE CONDENSADO RDC N°730, de 01/07/2022 - ANVISA</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor</p>

19	<p>Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito</p> <p>MICOTOXINAS: Aflatoxina M1</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
20	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL IN N° 9, de 21/02/2017 - MAPA RDC N°730, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus Coliformes a 45°C Stafilococos coagulase positiva Salmonella Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
21	<p>LENTILHA</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor</p>

22	<ul style="list-style-type: none"> · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
23	<p>MACARRÃO PARAFUSO</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp Estafilococos coagulase posistiva</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
24	<p>MEL DE ABELHA RDC N°730, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <ul style="list-style-type: none"> Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
	<p>MILHO DE PIPOCA</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparência Textura Cor Odor

25	<p>Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Micotoxinas</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
26	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
27	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL RDC N°730, de 01/07/2022 - ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus Clostridium sulfito Samonella sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>SUCO DE ABACAXI</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor</p>

28	<ul style="list-style-type: none"> · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
29	<p>SUCO DE MARACUJÁ</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
30	<p>TORRADA INTEGRAL</p> <p>SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência</p> <p>FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</p> <p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonellas sp</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p>GRANOLA TRADICIONAL</p> <p>SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p>

31	<p>MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <p>MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C</p> <p>AVALIAÇÃO EXTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
----	--

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico nº 282/2023.

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

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

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

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

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

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

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 08/08/2023, às 16:20, 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 **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 08/08/2023, às 16:33, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017908348** e o código CRC **30CD9F52**.

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

23.0.161536-1

0017908348v3