

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 28166829/2026 - SED.URC.ARC**1- DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:****1.1 - Objeto da contratação**

Aquisição de **gêneros alimentícios diversos da Agricultura Familiar** destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através de **Chamada Pública**, para **compra** a partir do **ano de 2025**.

1.2 - Especificações técnicas

Item	Quantidade	Unidade de Medida	Código ePublica/Denominação	Descritivo
1	10.000	Kg	21533 - Filé De Tilápia Congelado	Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: quinzenal.
2	10.000	Kg	22762 - Iogurte sabores variados	Leite pasteurizado ou semi-desnatado, açúcar, polpa da fruta, aroma natural da fruta, estabilizantes, conservantes e fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial, edulcorante e glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: pacote plástico (filme poliestileno) ou garrafa plástica (de polipropileno) de até 1 Kg ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 1,5 Kg, bem vedada. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínima de 25 dias. Entrega: Quinzenal.
			19142 -	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.

3	10.000	Kg	Aipim congelado	Embalagem: acondicionada em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 Kg de conteúdo útil. Data de validade: mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal.
4	800	Kg	21764 - Pupunha Picada Congelada	Palmito de pupunha in natura ou pré-cozido picado e congelado. Deve ser composto pelas partes macias e comestíveis da palmeira. Deve apresentar sabor e aroma característicos do produto, consistência macia e coloração branca, admitindo-se variação para: branca ligeiramente rosa, creme, cinza, ou amarelada. Não deve conter glúten, corantes ou conservantes em sua composição. O produto não deve apresentar defeitos tais como: alteração na coloração, sabor acidificado, cheiro forte característico de fermentação, presença de material fibroso, de difícil mastigação e de corpos estranhos ao produto como: embriões de cacho, bandas, coração da palmeira e outros. Embalagem: embalagem plástica resistente, transparente, bem vedada/selada, contendo até 500 gramas de conteúdo útil. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Entrega: quinzenal.
5	2.000	Litro	27569 - Suco de maçã integral	Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de maçã. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
6	6.000	Litro	16510 - SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL	Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
			7270 - Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de	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.

7	8.00 0	Litro	água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1.500 ml do suco de uva. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.
8	1.00 0	Kg	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. Prazo de Validade: Mínimo de 08 meses. Entrega: mensal.
9	800	Kg	21769 - Biomassa de Banana Verde	Massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não deverá apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido. Embalagem: acondicionado em embalagens plásticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 250 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias. Entrega: quinzenal
10	3.00 0	KG.	27568 - Pão caseiro fatiado de aipim	Pão feito com aipim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento biológico. O ingrediente aipim deve compor no mínimo 40% do total de ingredientes que compõem a base da massa. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais, edulcorantes, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: máximo de 1 dia.

				Entrega: semanal.
1 1	4.00 0	Kg	7284 -Arroz Polido. Tipo I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros.	Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, para mofados e ardidos é de 0,15%, para picados ou manchados é de 1,75%, para gessados e verde é de 2%, para rajados é de 1%, para amarelos é de 0,50%, para total de quebrados e quirera é de 7,5% e para quirera (máximo) 0,50% . Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
1 2	20.0 00	Kg	7282 - Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros.	Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, 0,15 % de mofados e ardidos, 1,75% de picados ou manchados, 2% de gessados e verdes, 1% de vermelhos e pretos, 0,50% de amarelos e 4% de total de quebrados e quirera. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
1 3	600	Kg	5256 - Doce De Fruta Sabor Banana	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Entrega: mensal.
1 4	15.0 00	Kg	5263 - Feijão Preto	Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Mensal.
				Características Técnicas: Classe Cores, Tipo I, Grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho,

1 5	4.00 0	Kg	25105 - Feijão Vermelho	rendimento inadequado. São admitidos até 0,5% de impurezas e matérias estranhas. Deve apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não pode conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Mensal.
1 6	500	Kg	5266 - Melado	Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Entrega: Mensal.
1 7	300	Kg	25994 - Doce de fruta sabores variados sem adição de açúcar	O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: polpa de fruta, pectina e conservante natural. O produto não poderá conter adição de outros ingredientes, edulcorantes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem: pote de vidro ou plástico, resistente, com tampa hermeticamente fechada e lacre de proteção, contendo até 400 gramas de conteúdo. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Entrega: mensal.
1 8	1.50 0	Kg	5268 - Pão Caseiro Fatiado De Inhame E Linhaça	Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Deve apresentar na porção de 50g (2 fatias) no mínimo 1,5g de fibras. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.
			27228 -	Biscoito caseiro, salgado feito a base de farinha de trigo integral ou aveia. Ingredientes: aveia e/ou farinha de trigo integral, farinha de Trigo, óleo vegetal e/ou manteiga, ovos, leite, sal e Fermento. Poderá conter adição de outras farinhas, sementes e oleaginosas (chia, linhaça, gergelim, castanhas). Poderá conter adição de especiarias para dar sabor ao biscoito tais como: orégano e queijo. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter corante artificial, aromatizante artificial, açúcar, mel, melado, edulcorante, realçador de sabor, conservantes sintéticos, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura

1 9	2.00 0	Kg	Biscoito Caseiro Integral Salgado	vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Não poderá apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra, cor desuniforme, com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica, bem vedada, contendo até 300 gramas de conteúdo. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: máximo de 15 dias. Entrega: mensal.
--------	-----------	-----------	--	--

1.2.1 - Rotulagem: Os itens devem atender as normas de rotulagem, conforme anexo **SEI 25505600**.

1.3 - Da natureza

1.3.1 - O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo bem de luxo;

1.3.2 - O objeto da presente contratação é caracterizado como comum.

1.4 - Do Prazo

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

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

2-FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1 - A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar (ETP) que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras;

2.2 - O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, em que pese não ter sido publicado para o corrente ano (inclusive, isso não é contrário a Lei, uma vez que, não é obrigatório), conforme exposto no ETP.

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

3.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar - ETP que faz parte dos documentos que compõem a presente contratação, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido **realização de chamada pública para seleção de fornecedores para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma não contínua, para as unidades administradas pela Secretaria de Educação;**

3.2 - Quanto as especificações, prazos e garantias estão no decorrer do presente documento em seus respectivos tópicos.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

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

4.1 - Requisitos gerais

4.1.1 - Atendimento das especificações técnicas contidas no **subitem 1.2**;

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

- Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade do(s) produto(s);
- Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário.

4.1.2.1 - Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no documento **SEI 25505786**;

4.1.2.2 - Análise da(s) amostra(s) de que trata o **subitem 4.5** poderá(ão) ser solicitado(s) pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pela CONTRATANTE ou por órgão competente;

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

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

4.1.2.5 - A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente acondicionada(s) de acordo com as características do(s) produto(s) e orientação do rótulo. Esta(s) deverá(ão) ser levada(s), pela CONTRATANTE até o laboratório para análise;

4.1.2 - O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte, conforme **Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 e suas alterações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e suas alterações, Lei Complementar 643 de 10 de janeiro de 2023 e suas alterações**.

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

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

4.1.5 - Só serão admitidas a substituição de produto(s), após as devidas análises, no caso das hipóteses previstas **na Lei nº 14.133/2021 e na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FNDE**. Será ainda necessária a apresentação para CONTRATANTE:

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

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

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

4.1.6 - A solicitação de substituição em que trata o **subitem 4.1.5**, não poderá ser utilizada como causa ou justificativa para eventuais atrasos nas entregas sendo que somente serão protocoladas as solicitações realizadas com, no mínimo **5 (cinco) dias corridos** antes da entrega.

4.2 - Critérios e práticas de sustentabilidade

- A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) promover(em) a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, no que couber o escopo da contratação.

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

- Evitar embalagens plásticas descartáveis e optar por materiais mais sustentáveis.

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

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

- Priorizar fornecedores que adotem práticas de cultivo orgânico, evitando o uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos.

- Preferir fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, reduzindo o impacto ambiental do lixo.

- Promover campanhas de conscientização sobre a importância da alimentação saudável e sustentável, tanto para os fornecedores quanto para os consumidores.

- Planejar rotas de transporte otimizadas para minimizar o consumo de combustível.

- Priorização de agricultores familiares locais.

- Planejamento da demanda para reduzir desperdícios.

- Armazenamento adequado para maior durabilidade.

4.3 - Subcontratação

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

4.4 - Garantia da contratação

4.4.1 - Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e ss. da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.5 - Amostras

a) O(s) Proponente(s) considerado(s) habilitado(s) para o certame deverá(ão) apresentar(em) **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, no Centro XV, situado à R. Brigada Lopes, 153, bairro Glória, Joinville - SC, C.E.P. 89.216-680, telefone (47) **3433-4608**, entre 08 horas as 12 horas;

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

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

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

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

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

a.4) Para os **itens 10- Pão caseiro fatiado de aipim e 18- Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça**, fica dispensada a apresentação de 2 amostras no que diz respeito ao disposto no **subitem "a.1.2", acima**, por ficar prejudicada a contra-prova, por questões de validade dos produtos.

b) As amostras deverão estar acompanhadas de:

b.1) **Relação de Amostras apresentadas em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado do(s) proponente(s)**, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, digitalizada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme anexo - **Modelo de Entrega de Amostras** documento **SEI 25505797**;

b.2) Cópia do alvará sanitário do proponente (Produtor ou Cooperativa) ou copia do documento de dispensa de alvará sanitário;

b.3) Cópia do alvará sanitário do produtor ou copia do documento de dispensa de alvará sanitário;

b.3.1) Para os **itens: 1-(Filé de Tilápia Congelado) , 2-Iogurte Sabores Variados e 08 (mel de abelha)**, deverá(ão) ser(em) apresentado(s) a cópia do Serviço de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI, sendo isenta a apresentação do Alvará Sanitário do produtor;

b.4) Para os **itens 5- (Suco de Maça integral);06- (Suco de Maracujá Integral), 07- (Suco de Uva Integral)**, deverá(ão) ser apresentado(s) a copia do documento de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

b.5) Para os **itens 10-(Pão caseiro fatiado de aipim) , 18-(Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça), 19-Biscoito Caseiro Integral Salgado** deverá (ão) ser apresentado(s) a **Ficha Técnica do produto, contendo no mínimo a receita com os ingredientes utilizados, quantitativo, rendimento e informação nutricional**.

b.6) Para os produtores rurais que terceirizam o serviço de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado:

b.6.1) Cópia do alvará da empresa responsável pelo beneficiamento ou cópia do documento de inspeção sanitária SIF, SIE, SIM ou SISBI (no caso de produtos de origem animal);

b.6.2) Cópia do "Contrato de Terceirização";

b.6.2.1) A empresa terceirizada deverá somente oferecer o serviço de beneficiamento, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação/produtor rural, **devendo constar tal cláusula no Contrato de Terceirização.**

c) Todas as amostras deverão apresentar etiqueta de identificação com o nome do produtor, o número do edital e nome do item;

d) Para os itens que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, e cada amostra deverá apresentar etiqueta de identificação com o nome do produtor, o número do edital e nome do item;

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

f) Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento nas **Referências Técnicas para Análise de Amostras**, documento **SEI 25505786**.

g) **Função Técnica:** Nutricionistas que compõem o quadro técnico da Área de Alimentação Escolar da Secretaria da Educação de Joinville/SC.

5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 - Condições de Execução

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 - Prazo de entrega:

a) A(s) entregas deverão ocorrer até as datas informadas nas **Sínteses dos Pedidos e Guia de Requisição**, não podendo ocorrer antes.

b) A Síntese dos Pedidos será enviada em até **7 (sete) dias corridos** antes da data final de entrega.

5.1.1.2 - Forma de entrega: Parcelada. Conforme **subitem 1.2** - Especificações Técnicas;

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

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

5.1.1.3.1 - Será oportunizada à(s) CONTRATADA(S) a escolha na forma de entrega, **ponto-a-ponto**, conforme guia de requisição ou em **local único**, nos endereços de entrega única/centralizada, listados no documento **SEI 26709326**.

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

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

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

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

a) A forma de entrega é de livre escolha da(s) CONTRATADA(S) para cada **Guia de requisição**, contudo, não será admitida a entrega parcial em mais de um formato;

b) Na eventual opção pela entrega em local único, **será descontada da(s) CONTRATADA(S)**, a título de compensação para a empresa que irá realizar o transporte para cada unidade, **20% (vinte por cento)** do valor a ser pago pela compra;

c) O valor de desconto referenciado na **alínea "b"** será descontado no ato da transferência de recursos financeiros à(s) CONTRATADA(S);

d) Na eventual opção pela entrega ponto-a-ponto não haverá qualquer desconto.

5.1.1.4 - As entregas deverão respeitar a periodicidade estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **subitem 1.2.**

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

5.1.2 - Local de entrega e horário de entrega

5.1.2.1 - Locais de entrega: em anexo, documento **SEI 26709326**.

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

5.1.2.2 - Horários de entrega:

a) CEIs e Escolas de período integral: das 07 horas às 17 horas.

b) Escolas com funcionamento parcial: das 7 horas e 30 minutos às 11 horas e 30 minutos e das 13 horas e 30 minutos às 17 horas.

c) Centro de Recebimento de Alimentos Centralizado: das 07 horas às 13 horas.

d) CIAD- Centro integrado de armazenamento e distribuição: das 07 horas às 13 horas.

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

5.2 - Da garantia

5.2.1 - Na entrega na(s) **Unidades Escolar(es)**, no **Centro de Recebimento de Alimentos Centralizado** e na **Unidade de Suprimentos e Patrimônio (Centro XV)da Secretaria de Educação Municipal**, o(s) produto(s) será(ão) conferido(s) com base na **Síntese do Pedido e/ou Guia de Requisição**;

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

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

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

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

5.2.3 - Serão recusados todo ou parte o(s) produto(s) que estiver(em) em desacordo com o Termo de Referência ou que estiverem sem rótulo ou com rótulo rasurado;

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

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

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

5.2.4.1 - Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade será(ão) descontado(s) no pagamento pela CONTRATANTE, após comunicação formal, podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa. A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) realizar(em) a substituição do(s) produto(s) em:

a) **30 (trinta) dias corridos**, a contar da data de formalização da ocorrência pela CONTRATANTE para os produtos não perecíveis: **(item 5- Suco de Maçã Integral, item 6- Suco de Maracujá Integral, item 7- Suco de Uva Integral, item 8- Mel de Abelha, item 11- Arroz Polido, item 12- Arroz Integral, item 13- Doce de Fruta Sabor Banana, item 14-Feijão Preto, Item 15- Feijão Vermelho, item 16- Melado, Item 17- Doce de Fruta Sabores Variados sem Açúcar, Item 19- Biscoito Caseiro Integral Salgado);**

b) **15 (quinze) dias corridos**, a contar da data de formalização da ocorrência pela CONTRATANTE, para produtos refrigerados e congelados: **(Item 1 - Filé de Tilápia Congelado, item 2- Iogurte Sabores Variados, item 3- Aipim**

Congelado, item 4- Pupunha Picada Congelada, item 9-Biomassa de banana verde (caso esse produto seja fornecido congelado);

5.2.4.1.1 - No caso dos **pães: (item 10- Pão caseiro fatiado de aipim e item 18- Pão caseiro fatiado de Inhame e Linhaça)**, em função da perecibilidade do(s) item(ns) e da impossibilidade de adequação do cardápio em tempo, bem como para utilização posterior a data programada, será feito o desconto do quantitativo em desacordo com o Termo de Referência, após comunicação formal da ocorrência e ciência da(s) CONTRATADA(S).

5.2.4.1.2 - Será dado o prazo de **10 (dez) dias corridos** após a comunicação formal à(s) CONTRATADA(S) para retirada do(s) produto(s) deteriorado(s). Após este período o(s) produto(s) será(ão) devidamente descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 5.2.3.1;**

5.2.4.2 - Nos casos onde a deterioração do(s) produto(s) trazer(em) risco(s) de contaminação a outro(s) item(ns) ou mesmo à saúde, o(s) item(ns) será(ão) descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 5.2.4.1.2**, sendo que a comprovação se dará por registros fotográficos;

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

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

6-MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1 - Da Gestão

6.1.1 - A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização conforme previsto na **Instrução Normativa nº 03/2024** da Secretaria de Administração e Planejamento, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

6.1.1.1 - Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização designada verificar o cumprimento pela(s) CONTRATADA(S) de todas as condições contratuais;

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

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

6.1.1.2 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será devidamente nomeada após o recebimento do Termo de Contrato ou instrumento equivalente.

6.1.2 - Define-se como forma de comunicação com a(s) CONTRATADA(S) a formal, nos termos da **Instrução Normativa n.º 03/2024** da Secretaria de Administração e Planejamento;

6.1.3 - Após a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a CONTRATANTE, a seu critério poderá convocar representante da(s) CONTRATADA(S) para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, das sanções aplicáveis, dentre outros;

6.1.4 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, quando necessário;

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

6.2 - Gestor do Contrato

6.2.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação**, sendo a mesma responsável pela fiscalização do futuro Termo de Contrato, conforme **Instrução Normativa nº 03/2024** da Secretaria de Administração e Planejamento, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização.

6.3 - Obrigações da Contratada específicas do objeto:

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

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

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

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

6.3.3 - O(s) transportes contendo a(s) entrega(s) da(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comparecer à **Unidade de Suprimentos e Patrimônio no Centro XV da Secretaria de Educação: das 07 às 13 horas**, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente **Termo de Referência**;

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

6.3.3.2 - A autorização de entrega ocorrerá apenas se for verificada a conformidade integral do Termo de Referência por Nutricionista da **Unidade de Suprimentos e Patrimônio no Centro XV da Secretaria de Educação** e nutricionista da empresa terceirizada responsável pela elaboração da merenda;

6.3.3.3- Em caso da não verificação da conformidade, será aplicado o disposto no **subitem 5.2.3**;

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

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

6.3.3.6 - A entrega das guias à CONTRATANTE (1 via) deverá ocorrer em até **1 (um) dia útil** após a última entrega na **Unidade de Suprimentos e Patrimônio no Centro XV da Secretaria de Educação**: das 07 horas às 13 horas.

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

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

6.4 - Obrigações da Contratante específicas do objeto

6.4.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento deste Termo de Referência;

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

6.4.3 - Permitir acesso dos empregados da(s) CONTRATADA(S) às dependências da(s) unidade(s), quando da entrega;

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

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

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

6.4.7 - A **Síntese dos Pedidos** será encaminhada à(s) CONTRATADA(S) com antecedência

compatível com o estabelecido no **subitem 5.1.1.**

6.5 - Das sanções

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

7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 - Da medição

7.1.1 - O(s) produto(s) será(ão) recebido(s):

a) Provisoriamente, quando a(s) CONTRATADA(S) comparecerem à Unidade de Suprimentos e Patrimônio do Centro XV, com os produtos, para estes serem vistoriados pela Comissão Acompanhamento e Fiscalização da CONTRATANTE, nos moldes dispostos no **subitem 6.3.3;**

b) Definitivamente, após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato (**subitem 6.3.3**);

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

d) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que o(s) produto(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 5.2.3**, a substituição / reposição do(s) produto(s) visando ao atendimento total das especificações, conditas no presente documento, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Contrato, no Edital, Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

7.1.2 - A medição terá como referência o recebimento (provisório/definitivo);

7.1.3 - Atendimento das especificações e demais condições dispostas neste Termo de Referência;

7.1.4 - O prazo para a solução, pela(s) CONTRATADA(S), de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.2 - Do pagamento

7.2.1 - O(s) pagamento(s) será(ão) por produto(s) entregue(s), após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência, bem como após a devida certificação do Documento Fiscal (de acordo com os procedimentos internos);

7.2.1.1 - Verificação se há alguma glosa a ser realizada no pagamento;

7.2.2 - Para fins de pagamento, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) apresentar(em) a comprovação da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da(s) CONTRATADA(S) nos termos do art. 92, inc. XVI da Lei 14.133/2021;

7.2.3 - Emitir documentos fiscais em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 2012, sob pena de não aceitação;

7.3 - O(s) método(s) de avaliação e conformidade do(s) produto(s) entregue(s) deverá(ão) observar(em) os padrões mínimos de qualidade e desempenho do(s) **itens 1.2, 4, 5 e 6.**

8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 - Forma e critérios de seleção do fornecedor

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

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

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

a.1) Grupo formal: organização produtiva detentora do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF Jurídica

a.2) Grupo informal: agricultores familiares, detentores de CAF Física organizados em grupos;

a.3) Fornecedor individual: detentor de CAF Física;

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

8.1.3 - Critérios de seleção

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

8.1.4 - Critério de habilitação

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

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

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

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

8.2 - Da participação de consórcio

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

9 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

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

9.2 - Todavia, o valor estimado da contratação possui **caráter sigiloso na fase preparatória, principalmente com vistas a garantia a lisura da pesquisa de mercado, bem como a futura competitividade do certame licitatório**, desta forma, não encontra-se expresso no presente documento, conforme prerrogativa do **art. 50, § 2º da IN 03/2024/SAP**. Entretanto, este será tornado público expressamente quando da publicação do Edital ou documento equivalente.

9.2.1 - Quanto aos parâmetro(s) para o cálculo do valor estimado da contratação, que estarão de acordo com o previstos no **art. 23 da Lei nº 14.133/2021** e **art. 51 da Instrução Normativa nº 03/2024** da Secretaria de Administração e Planejamento, sendo que a estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos farão parte (em documento próprio) do processo de Requisição de Compras.

10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

10.2 - Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação, que estão discriminados junto ao documento "Requisição de Compras";

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

10.4 - As despesas para a presente contratação estão previstas no plano plurianual.

11- DA ASSINATURA ELETRÔNICA:

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

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

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 22/01/2026, às 14:38, 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 **28166829** e o código CRC **D7DAD317**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

25.0.123764-6

28166829v1