

EDITAL SEI Nº 0020971004/2024 - SAP.LCT

Joinville, 18 de abril de 2024.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 178/2024
PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL Nº 90178/2024

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS E COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de 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**, para o FORNECIMENTO CONTINUADO de **Aquisição de gêneros alimentícios diversos, frios e carnes destinados à elaboração de refeições**, 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, Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, Instrução Normativa SEGES/ME nº 03, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023 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 do Contrato;

Anexo IV - Termo de Referência;

Anexo V - Estudo Técnico Preliminar;

Anexo VI - Rotulagem;

Anexo VII - Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios;

Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo IX - Locais de Entrega; e

1 - DA LICITAÇÃO

1.1 - Do Objeto do Pregão

1.1.1 - A presente licitação tem como objeto a **Aquisição de gêneros alimentícios diversos, frios e carnes destinados à elaboração de refeições**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e IV, e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 1.593.397,00** (um milhão, quinhentos e noventa e três mil trezentos e noventa e sete reais), 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 limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: 10/05/2024 até às 08:30 horas.

1.5 - 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](#).

1.6 - 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 Educação**.

1.7 - 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 - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

532/2024 - 0.6001.12.361.4.2.3175.0.339000 (100)

533/2024 - 0.6001.12.361.4.2.3175.0.339000 (143)

534/2024 - 0.6001.12.361.4.2.3175.0.339000 (136)

535/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3176.0.339000 (100)

536/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3176.0.339000 (143)

537/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3176.0.339000 (136)

539/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3177.0.339000 (100)

540/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3177.0.339000 (143)

541/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3177.0.339000 (136)

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital, bem como o Decreto Federal nº 8.538/15, da seguinte forma:

3.1.1 - Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada;

3.1.2 - Cota Principal, destinada à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

3.1.3 - Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal.

3.2 - 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 NO SISTEMA ELETRÔNICO

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 123/2006 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 SISTEMA ELETRÔNICO

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.

6.9 - 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.

6.10 - 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.

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

6.12 - 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.

6.13 - 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 1.5 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.

7.5 - No tocante aos itens da Cota Principal, após o encerramento da etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso, o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

7.5.1 - Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.5.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.5.3 - O disposto no subitem 7.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS ATUALIZADA

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

8.2 - **Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.**

8.2.1 - 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.

8.8 - 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:

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) Comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), em ambos os exercícios;

j.2) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

j.3) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

j.4) As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física ou eletrônica, deverão apresentar os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos dos próprios Livros Diários, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrados ou os requerimentos de autenticação na Junta Comercial ou registrados no Cartório de Registro;

j.4.1) Os Balanços Patrimoniais referentes aos últimos exercícios sociais serão aceitos somente até 30 de abril do ano subseqüente, conforme art 1.078 da Lei Federal 10.406, de 10 de Janeiro de 2002.

j.5) As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos do próprio sistema digital (SPED) e termos de autenticação ou recibos de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16).

j.5.1) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped. (conforme o §4º do art. 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018).

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;

1.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

1.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea “F”, 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.

9.7 - 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 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 14.133/21, 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.

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.

10.2.1 - A obtenção de benefícios previstos dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10.2.1.1 - Para observância do limite citado no subitem 10.2.1, será exigido do licitante, na fase em que for utilizado o benefício, declaração de observância desse limite na licitação.

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 prazos para fornecimento, 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 o subitem 8.2 e 9.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 18 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 e 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 18 deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro convocará as propostas e documentos de habilitação dos proponentes subsequentes, 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.

10.14 - Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos proponentes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, de acordo com o §2º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15, no prazo

descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

10.14.1 - Na condição prevista no subitem 10.14 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal do mesmo item para apresentar proposta para a cota reservada nas mesmas condições da cota principal, inclusive valor, na forma do subitem 8.4 e subitens;

10.14.2 - No caso de haver recusa pela empresa declarada vencedora da cota principal em fornecer a cota reservada, poderão ser convocados os proponentes remanescentes na ordem de classificação desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, para apresentar proposta para a cota reservada, na forma do subitem 8.4 e subitens. A proposta de preços e os documentos de habilitação serão analisados e julgados pelo Pregoeiro de acordo com as exigências editalícias;

10.14.3 - Para as condições previstas nos subitens 10.14.1 e 10.14.2, não será necessário que as empresas participantes do certame já apresentem previamente as propostas para a cota reservada.

10.15 - No caso da mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, de acordo com o §3º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.

10.15.1 - Na condição prevista no subitem 10.15 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal e da cota reservada do mesmo item, para apresentar nova proposta ajustada nas mesmas condições daquela de menor preço, na forma do subitem 8.4 e subitens, no prazo descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação, sob pena de caracterizar desistência da proposta.

11 - DAS AMOSTRAS

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

11.1.1 - Das 4 (quatro) amostras solicitadas:

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

11.1.1.2 - 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.

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

11.1.3 - **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 no Anexo IV - Termo de Referência ou não apresente amostra no local e horários estabelecidos, estando sujeito às penalidades previstas.**

11.1.4 - Para o item 09 - Pão integral, 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 do produto.

11.2 - As amostras deverão estar acompanhadas de:

11.2.1 - 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, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com a CONTRATADA), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme Anexo VIII - Modelo de Entrega de Amostras;

11.2.2 - Cópia do alvará sanitário da empresa proponente;

11.2.3 - Cópia do documento de Inspeção Sanitária: SIF, SIE, SIM ou SISBI;

11.3 - Todas as amostras deverão apresentar etiqueta de identificação com o nome do proponente, o número do edital e do item.

11.4 - As amostras dos produtos que necessitam de refrigeração (**itens: 28 e 29- Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele, 30 e 31- Carne moída congelada de bovino - Patinho, 32- Iogurte natural Integral, 33- Iogurte Sabores Variados, 34 e 35- Carne bovina - iscas de patinho, 36- Carne Suína em cubos congelados- pernil, 37- Carne Bovina Acém em Cubos, 38- Cação em posta congelado, 39 e 40-Queijo Prato Fatiado, 41 e 42- Manteiga sem sal, 43- Requeijão Cremoso**), deverão estarem acondicionadas em caixas isotérmicas, e cada amostra deverá apresentar etiqueta de identificação com o nome do proponente, o número do edital e do item. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

11.5 - 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.

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

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

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.lct@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 do 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 inhabilitação, 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 - DA CONTRATAÇÃO

14.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato, 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.

14.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

14.2.1 - 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).

14.2.2 - 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.

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

14.3 - 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.

14.3.1 - 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.

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

14.4.1 - 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.

14.4.2 - 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.

15 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA

15.1 - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, será realizada eletronicamente, mediante login e senha, devendo 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.

15.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.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/>.

15.2 - Após declarado vencedor 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 Municipal 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.

15.2.1 - 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](https://www.gov.br)" para liberação da assinatura

eletrônica.

16 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

16.1 - O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/21.

16.2 - O prazo da execução contratual será de 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica do representante legal da empresa na ordem de serviço, salvo em casos em que seja estabelecido no próprio documento data para o início dos serviços, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/21.

16.3 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 01/02/2024.

16.4 - 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, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

16.6 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme o item 4 do Anexo IV - Termo de Referência.

16.7 - O local para entrega será conforme o Anexo VII - Locais de Entrega

16.8 - 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.

17 - DA GESTÃO DO CONTRATO

17.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação** sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

18 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

18.1 - 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.

18.1.1 - 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.

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

18.2 - 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.

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

18.4 - 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.

18.5 - 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.

19 - DAS SANÇÕES

19.1 - 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.

19.2 - 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 19.3 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 19.3 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 19.3 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.

19.3 - 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 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.

19.3.1 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 19.3, 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.

19.3.2 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 19.3, 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.

19.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 19.3 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 19.3.

19.3.4 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 19.3 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.

19.4 - 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.

19.5 - 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.

19.6 - 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.

19.7 - 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.

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

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

19.10 - 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.

19.11 - 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.

20 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

20.1 - Os itens na entrega serão recebidos, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência - Anexo V, da seguinte forma:

a) Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato (subitem 8.3 do Termo de Referência) e;

b) Após aceite realizado na(s) unidade(s) de entrega(s) definitiva(s) a ser comprovada(s) por protocolo(s) de entrega(s);

c) O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Aliás, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, que o(s) produto(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no Anexo IV - Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) observar o disposto no subitens 3.2 e

3.3 do Anexo IV - Termo de Referência 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).

21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 - 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.lct@joinville.sc.gov.br, conforme estabelece o art. 164 da Lei Federal 14.133/21.

21.1.1 - 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.

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

21.3 - 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.

21.3.1 - 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.

21.3.2 - 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.

21.4 - 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.

21.7 - 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.

21.8 - 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.

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

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

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

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

21.13 - 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 E DE COTA (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Item	Tratamento	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Exclusivo	7283 - Arroz Parboilizado. TIPO I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, 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 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quirera 4,5% e para quirera (máximo) 0,40%.	KG	2.000	6,47	12.940,00
2	Exclusivo	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%	KG	1.000	7,61	7.610,00
3	Exclusivo	5262 - 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	Quilograma	2.000	9,38	18.760,00
4	Exclusivo	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.	Quilograma	3.000	8,31	24.930,00
5	Exclusivo	6271 - Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser	Quilograma	1.000	27,54	27.540,00

		elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).				
6	Exclusivo	26000 - Cereal de milho sem adição de açúcar Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra.	KG	500	52,12	26.060,00
7	Exclusivo	26052 - Farinha De Trigo Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.	Quilograma	2.000	5,39	10.780,00
8	Exclusivo	7272 - Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.	KG	800	6,89	5.512,00
9	Exclusivo	7517 - Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades.	Quilograma	1.000	28,77	28.770,00
10	Exclusivo	25097 - Leite em pó integral Leite em pó integral, instantâneo, contendo emulsificante lecitina de soja. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Deverá apresentar teor de gordura igual ou maior que 26% (vinte e seis por cento). Características sensoriais - Aspecto: de pó uniforme sem grumos. Não poderá conter substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: Branco amarelado. Sabor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. O produto poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá apresentar adição de soro de leite. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada ou lata de flandres, bem vedado, contendo até 1kg.	KG	1.000	61,28	61.280,00
11	Exclusivo	5265 - Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Aseptique, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.	Litro	5.000	5,65	28.250,00

12	Exclusivo	32200 - Aveia em flocos finos Aveia em flocos finos. Não poderá conter adição de outros ingredientes e aditivos alimentares. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, rancidez, coloração escura, odor não característico e misturas.	KG	500	28,88	14.440,00
13	Exclusivo	6270 - Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.	Quilograma	1.000	57,15	57.150,00
14	Exclusivo	25692 - Macarrão integral parafuso Massa alimentícia obtida a partir da Farinha de trigo integral. Poderá conter adição de farelo de trigo ou sêmola/semolina de trigo. Não deverá conter conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.	KG	2.000	15,98	31.960,00
15	Exclusivo	6293 - Macarrão miúdo de semolina Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.	Quilograma	1.500	8,78	13.170,00
16	Exclusivo	9902 - Óleo de Soja refinado Com antioxidante ácido cítrico. Sem gluten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento.	Unidade	2.000	6,19	12.380,00
17	Exclusivo	6300 - Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	800	4,88	3.904,00
18	Exclusivo	25998 - Cacau em pó solúvel Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição.	KG	500	93,67	46.835,00
19	Exclusivo	32513 - Lentilha Lentilha tipo 1. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras e cascas), sem traços brancos ou mofo.	KG	800	18,88	15.104,00

20	Exclusivo	25216 - Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. 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, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados.	KG	1.000	11,69	11.690,00
21	Exclusivo	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 liquido 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	500	51,92	25.960,00
22	Exclusivo	25214 - Açúcar Branco Refinado Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I (Cristal Branco) e Tipo II (Refinado). Não poderá conter corantes artificiais. Não poderá conter glúten.	KG	2.000	4,99	9.980,00
23	Exclusivo	7276 - Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten.	KG	500	31,03	15.515,00
24	Exclusivo	18262 - 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. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	KG	1.000	21,66	21.660,00
25	Exclusivo	3947 - Farinha de mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. 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).	Quilograma	1.500	12,62	18.930,00
26	Exclusivo	6296 - Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não podera conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	100	41,49	4.149,00
27	Exclusivo	6295 - Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não podera conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	100	87,88	8.788,00
		21532 - Coxa/Sobrecoxa De Frango Desossado Sem Pele Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango,				

28	Exclusivo	congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Cota Reservada até 25%	Quilograma	1.000	21,50	21.500,00
29	Normal	21532 - Coxa/Sobrecoxa De Frango Desossado Sem Pele Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Cota Principal	Quilograma	3.000	21,50	64.500,00
30	Exclusivo	23609 - Carne moída congelada de bovino - Patinho Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Cota Reservada até 25%	Quilograma	1.000	50,28	50.280,00
31	Normal	23609 - Carne moída congelada de bovino - Patinho Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Cota Principal	Quilograma	3.000	50,28	150.840,00
32	Exclusivo	23485 - Iogurte Natural Integral Obtido através da fermentação do leite pasteurizado integral por bactérias lácticas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e cultivos de bactérias lácticas específicas. Deve apresentar consistência firme e pastosa, coloração branca homogênea, sabor e odor suaves e característicos. Deve apresentar um percentual mínimo de gordura de 3%. Não deve conter aditivos (edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes) e coadjuvantes de tecnologia em sua composição. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter glúten.	Quilograma	1.000	16,93	16.930,00
33	Exclusivo	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).	Kg	1.000	14,12	14.120,00
		5251 - Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será				

34	Exclusivo	admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Cota Reservada até 25%	Quilograma	625	57,39	35.868,75
35	Normal	5251 - Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Cota Principal	Quilograma	1.875	57,39	107.606,25
36	Exclusivo	16121 - CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg.	KG	2.500	27,65	69.125,00
37	Exclusivo	21709 - Carne Bovina. Acém em Cubos. Congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso líquido de 1kg. Deverá ser em cubos com pesagem de 15 a 30g por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado constando peso, data de processamento.	Quilograma	2.500	30,78	76.950,00
38	Exclusivo	27232 - Cação em posta congelado Cação em posta, com corte de 2 a 3 cm de espessura transversal a coluna do peixe, congelados individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca ou rosada e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter glúten.	KG	1.000	48,59	48.590,00

39	Exclusivo	32212 - Queijo prato fatiado Características técnicas: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coagulante (coalho), cloreto de sódio e cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Queijo prato fatiado com peso máximo de 20g por fatia. As fatias devem ter um padrão de fatiamento e serem facilmente separadas. Deverá derreter integralmente quando submetido à alta temperatura. Não poderá conter corantes artificiais e sinais de mofo. Cota Reservada até 25%	KG	750	57,85	43.387,50
40	Normal	32212 - Queijo prato fatiado Características técnicas: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coagulante (coalho), cloreto de sódio e cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Queijo prato fatiado com peso máximo de 20g por fatia. As fatias devem ter um padrão de fatiamento e serem facilmente separadas. Deverá derreter integralmente quando submetido à alta temperatura. Não poderá conter corantes artificiais e sinais de mofo. Cota Principal	KG	2.250	57,85	130.162,50
41	Exclusivo	25098 - Manteiga sem sal Manteiga sem sal. Produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais - Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor: De sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal, corantes naturais ou artificiais, nem mistura de outras substâncias. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em forma de tablete revestido por papel aluminizado, por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 500g Cota Reservada até 25%	KG	750	51,75	38.812,50
42	Normal	25098 - Manteiga sem sal Manteiga sem sal. Produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais - Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor: De sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal, corantes naturais ou artificiais, nem mistura de outras substâncias. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em forma de tablete revestido por papel aluminizado, por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 500g Cota Principal	KG	2.250	51,75	116.437,50
43	Exclusivo	7269 - Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes.	KG	1.000	44,24	44.240,00

Observação: As descrições do objeto devem ser observadas em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo IV - 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:

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 DO CONTRATO
TERMO DE CONTRATO N° XXX/2024

Termo de Contrato que entre si celebram o Município de Joinville – **Secretaria de Educação**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, , ora em diante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no C.N.P.J. nº. xx.xxx.xxx/xxxx-xx, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Cargo Xxxxx, Sr. xxxxxx, CPF nº

xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 178/2024**, 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, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

1.1 - Este contrato tem por objeto a **Aquisição de gêneros alimentícios diversos, frios e carnes destinados à elaboração de refeições**, 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 178/2024** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,xx (xxxxxx reais).

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, 01/02/2024.

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, 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 no Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

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

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

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 - O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/21.

5.2 - O prazo da execução contratual será de 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica do representante legal da empresa na ordem de serviço, salvo em casos em que seja estabelecido no próprio documento data para o início dos serviços, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/21.

5.3 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme o item 4 do Anexo IV - Termo de Referência.

5.4 - O local para entrega será conforme o Anexo VII - Locais de Entrega.

5.5 - 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 pelas seguintes dotações orçamentárias:

532/2024 - 0.6001.12.361.4.2.3175.0.339000 (100)

533/2024 - 0.6001.12.361.4.2.3175.0.339000 (143)

534/2024 - 0.6001.12.361.4.2.3175.0.339000 (136)

535/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3176.0.339000 (100)

536/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3176.0.339000 (143)

537/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3176.0.339000 (136)

539/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3177.0.339000 (100)

540/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3177.0.339000 (143)

541/2024 - 0.6001.12.365.4.2.3177.0.339000 (136)

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Educação**, sendo a mesma 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 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 178/2024** 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 IV do Edital.

10.4 - 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.

10.5 - 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;

10.6 - A CONTRATADA, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº [8.772/2019](#), que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.

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

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

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 ou instrumento equivalente, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "d" e "e" do item 11.3;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor total do contrato ou instrumento equivalente 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) em caso de **inexecução parcial** sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, 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 ou instrumento equivalente, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

e) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta/contrato ou instrumento equivalente, 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;

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 pela contratada.

11.3.2 - Considera-se a conduta da alínea "e" 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 Municipal 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 ou instrumento equivalente, 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.

11.11 - 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.

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 - Do Recebimento Provisório e Definitivo

13.1 - Os itens na entrega serão recebidos, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência - Anexo IV, da seguinte forma:

- a) Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato (**subitem 8.3 do Anexo IV - Termo de Referência**) e;
- b) Após aceite realizado na(s) unidade(s) de entrega(s) definitiva(s) a ser comprovada(s) por **protocolo(s) de entrega(s)**;
- c) O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Aliás, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, que o(s) produto(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no Anexo IV - Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) observar o disposto no **subitens 3.2 e 3.3 do Anexo IV - Termo de Referência** 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 IV

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 0019985892/2024 - SED.URC

1-Objeto para a contratação:

Aquisição de **gêneros alimentícios diversos, frios e carnes** destinados à elaboração de refeições.

2-Especificações técnicas:

Item	Quantidade	Unidade de Medida	Código e Pública / Denominação	Descritivo
1	2.000	Kg	7283- Arroz Parboilizado. Tipo I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros.	<p>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 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quirera 4,5% e para quirera (máximo) 0,40%.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>
2	1.000	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.	<p>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 0,10%, para mofados 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%.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de até 1kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p>

				Entrega: Mensal.
3	2.000	Kg	5262- Feijão Carioca	<p>Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo até 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>
4	3.000	Kg	5263 - Feijão Preto	<p>Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo até 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
5	1.000	Kg	6271 – Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados).	<p>Embalagem: multifolhada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
6	500	Kg	26000- Cereal de milho sem adição de açúcar	<p>Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra.</p> <p>Embalagem: Em pacote de polietileno, hermeticamente fechado. A embalagem primária</p>

				<p>poderá ser revestida por caixa de papelão, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
7	2.000	Kg	26052-Farinha de trigo	<p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.</p> <p>Entrega: Mensal</p>
8	800	Kg	7272 - Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina.	<p>Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou embalagem de papel, bem vedada, contendo até 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.</p> <p>Entrega: Mensal</p>
9	1.000	Kg	7517 - Pão integral	<p>Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fômas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Pacote plástico, transparente resistente e bem vedado, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal</p>
				<p>Leite em pó integral, instantâneo, contendo emulsificante lecitina de soja. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Deverá apresentar teor de gordura igual ou maior que 26% (vinte e seis por cento). Características sensoriais - Aspecto: de pó uniforme sem grumos. Não poderá</p>

10	1.000	Kg	25097- Leite em pó integral	<p>conter substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Cor: Branco amarelado. Sabor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. O produto poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá apresentar adição de soro de leite. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada ou lata de flandres, bem vedado, contendo até 1kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 1 ano.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
11	5.000	Litro	5265- Leite integral longa vida	<p>Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo até 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
12	500	Kg	32200- Aveia em flocos finos	<p>Aveia em flocos finos. Não poderá conter adição de outros ingredientes e aditivos alimentares. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, rancidez, coloração escura, odor não característico e misturas.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em embalagem plástica multifoliada de até 500g. A embalagem primária poderá ser revestida por caixas de papelão.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
13	1.000	Kg	6270 - Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter	<p>Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (óleo vegetal</p>

			corantes artificiais. Não pode conter Leite ou traços do leite.	<p>com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.</p> <p>Embalagem: Multifoliada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
14	2.000	Kg	25692 - Macarrão integral parafuso	<p>Massa alimentícia obtida a partir da Farinha de trigo integral. Poderá conter adição de farelo de trigo ou sêmola/semolina de trigo. Não deverá conter conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
15	1.500	Kg	6293- Macarrão miúdo de semolina	<p>Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós - cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
16	2.000	Unidade	9902 - Óleo de Soja refinado	<p>Com antioxidante ácido cítrico. Sem glúten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
				<p>Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de</p>

17	800	Kg	6300- Sal Refinado Iodado	<p>imento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno atóxico, resistente, termosoldado transparente e ter embalagem secundária plástica ou sacos de polietileno.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
18	500	Kg	25998 - Cacau em pó solúvel	<p>Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição.</p> <p>Embalagem: de polietileno ou aluminizada, hermeticamente fechada, contendo até 500 gramas. A embalagem primária poderá ser revestida por caixa de papelão litografadas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
19	800	Kg	32513- Lentilha	<p>Lentilha tipo 1. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras e cascas), sem traços brancos ou mofo.</p> <p>Embalagem: pacote plástico, resistente, bem vedado, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
20	1.000	Kg	25216 - Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido	<p>Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. 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, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou embalagem de papel, bem vedada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
				<p>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</p>

21	500	Kg	6281 - Sardinha	<p>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.</p> <p>Embalagem: A embalagem primaria deve ser em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deverá apresentar sistema de tampa abre fácil e deve conter 84g de peso líquido drenado, com variação de até 2 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
22	2.000	Kg	25214- Açúcar Branco Refinado	<p>Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I (Cristal Branco) e Tipo II (Refinado). Não poderá conter corantes artificiais. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: pacote plástico, resistente e bem vedado, contendo até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
23	500	Kg	7276 - Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos.	<p>Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em saco plástico reforçado ou caixa de até 1Kg. A embalagem deverá estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
24	1.000	Kg	18262 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO	<p>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. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacto, não apresentando estufamento, vazamento e violações, em embalagem Tetra Brik Asséptic ou Tetra Pack ou stand up pouch, de até 500g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
				<p>Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar</p>

25	1.500	Kg	3947- Farinha de Mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto.	<p>odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom).</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, em pacote de polietileno transparente sem rupturas, de 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal</p>
26	100	Kg	6296 - Fermento químico	<p>Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em latas ou potes plásticos resistentes de até 100g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
27	100	Kg	6295 - Fermento biológico	<p>Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras <i>Saccharomyces cerevisias</i>. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizados bem vedados e resistentes de até 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
28 e 29	4.000	Kg	21532-Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele	<p>Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal.</p>
				<p>Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de</p>

30 e 31	4.000	Kg	23609- Carne moída congelada de bovino - Patinho	<p>descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>
32	1.000	Kg	23485- Iogurte natural Integral	<p>Obtido através da fermentação do leite pasteurizado integral por bactérias lácticas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e cultivos de bactérias lácticas específicas. Deve apresentar consistência firme e pastosa, coloração branca homogênea, sabor e odor suaves e característicos. Deve apresentar um percentual mínimo de gordura de 3%. Não deve conter aditivos (edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes) e coadjuvantes de tecnologia em sua composição. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter glúten.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico (filme poliestileno) ou garrafa plástica (de polipropileno) de até 1 Kg, bem vedado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínima de 25 dias.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>
33	1.000	Kg	22762- Iogurte Sabores Variados	<p>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.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico (filme poliestileno) ou garrafa plástica (de polipropileno) de até 1 Kg, bem vedado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínima de 25 dias.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>
				<p>Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o</p>

34 e 35	2.500	Kg	5251- Carne bovina - iscas de patinho	<p>descongelamento. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>
36	2.500	Kg	16121- Carne Suína em cubos congelados- pemil	<p>Características Técnicas: Carne suína de pemil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>
37	2.500	Kg	21709- Carne Bovina. Acém em Cubos. Congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos.	<p>Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso líquido de 1kg. Deverá ser em cubos com pesagem de 15 a 30g por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado constando peso, data de processamento.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>
38	1.000	Kg	27232 - Cação em posta congelado	<p>Cação em posta, com corte de 2 a 3 cm de espessura transversal a coluna do peixe, congelados individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca ou rosada e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não</p>

				<p>poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido.</p> <p>Data de Validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: quinzenal</p>
39 e 40	3.000	Kg	32212 - Queijo prato fatiado	<p>Características técnicas: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coagulante (coalho), cloreto de sódio e cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Queijo prato fatiado com peso máximo de 20g por fatia. As fatias devem ter um padrão de fatiamento e serem facilmente separadas. Deverá derreter integralmente quando submetido à alta temperatura. Não poderá conter corantes artificiais e sinais de mofo.</p> <p>Embalagem: Embalado em pacotes de polietileno resistente e transparente, a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfólhadas). Pacotes de até 500g- para melhor ajuste na distribuição, até 30% do volume total da compra poderá ser solicitado pela GAE em embalagem inferior a 500g. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 mês.</p> <p>Entrega: Quinzenal.</p>
41 e 42	3.000	Kg	25098- Manteiga sem sal	<p>Manteiga sem sal. Produtos gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá ser composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais-Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa e uniforme. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração: De sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal, corantes naturais ou artificiais, nem mistura de outras substâncias. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Não poderá conter glúten.</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em forma de tablete revestido por papel aluminizado, por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses.</p> <p>Entrega: Quinzenal</p>
			7269 - Requeijão Cremoso.	<p>Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes.</p>

43	1.000	Kg	ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes.	aromatizantes e flavorizantes. Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.
----	-------	----	---	--

2.1 - Todos os itens da tabela acima devem seguir os critérios de rotulagem, conforme anexo, documento **SEI 0017091845**.

2.2 - Da Natureza

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

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

3-Condições de garantia:

3.1 - Na entrega na(s) unidade(s) escolar(es), unidade(s) filantrópica(s), Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação, Centro de Distribuição Unificado da Prefeitura de Joinville ou outro local que venha a ser determinado pela CONTRATANTE, o(s) produto(s) será(ão) conferido(s) com base na **Síntese do Pedido**;

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

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

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

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

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

3.3.1 - Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade deverá(ão) ser substituído(s) pela(s) CONTRATADA(S) em até **15 (quinze) dias úteis** após a comunicação formal da CONTRATANTE, podendo ser por meio de correio eletrônico ou, na falta deste, comunicação impressa;

3.3.1.1 - Será dado o prazo de **10 (dez) dias corridos** após a comunicação formal à(s) CONTRATADA(S) para retirada do(s) produto(s) deteriorado(s). Após este período o(s) produto(s) será(ão) devidamente descartado(s), sem prejuízo ao disposto no **subitem 3.3.1**;

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

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

a) Descrição do item;

b) Quantidade substituída;

c) Data da realização da substituição;

d) Protocolo contendo o nome do responsável pelo recebimento;

e) O comprovante da substituição deverá ser remetido para o Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação de Joinville.

4-Prazo de entrega e forma de entrega:

4.1 - **Prazo de entrega:** a(s) entrega(s) deverá(ão) ocorrer(em) em até **5 (cinco) dias úteis** após a data

informada na **Síntese dos Pedidos**, podendo ocorrer antes, desde que acordado com a equipe responsável da Contratante.

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

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

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

4.4 - As entregas deverão respeitar a periodicidade estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **item 2**;

4.5 - A presente contratação será um fornecimento contínuo, com **12 (doze) meses de execução**, prorrogável na forma do art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

4.5.1 - O prazo de vigência contratual será de **14 (quatorze) meses de vigência**, prorrogável na forma do art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

5-Local de entrega e horário de entrega:

5.1 - **Locais de entrega:** em anexo, documento **SEI 0017091849**;

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

5.2 - Horários de entrega:

5.2.1 - Na unidades educacionais e filantrópicas atendidas pelo Município de Joinville: das 07 horas às 17 horas;

5.2.2 - Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação de Joinville, ou outra unidade: das 07 horas às 13 horas;

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

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

a) O(s) Proponente(s) considerado(s) habilitado(s) para o certame deverá(ão) apresentar(em) **04 (quatro) amostras de cada item**, junto com os **documentos solicitados para avaliação das amostras**, no Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação de Joinville, situado à **Rua Morro do Ouro, nº 142, Bairro Bucarein, CEP 89.202-320 - Joinville/SC**, 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 úteis** após a homologação do processo ou do item/lote, no caso de homologação parcial, no mesmo local da entrega. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não serão mais 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 o **item 09-Pão integral**, 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 do produto.

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, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com a CONTRATADA), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme **Anexo - VIII - Modelo de Entrega de Amostras**, documento **SEI 0017091848**;

b.2) Cópia do alvará sanitário da empresa proponente;

b.3) Cópia do documento de Inspeção Sanitária: SIF, SIE, SIM ou SISBI;

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

d) As amostras dos produtos que necessitam de refrigeração (**itens: 28 e 29- Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele, 30 e 31- Carne moída congelada de bovino - Patinho, 32- Iogurte natural Integral, 33- Iogurte Sabores Variados, 34 e 35- Carne bovina - iscas de patinho, 36- Carne Suína em cubos congelados- pernil, 37- Carne Bovina Acém em Cubos, 38- Cação em posta congelado, 39 e 40-Queijo Prato Fatiado, 41 e 42 - Manteiga sem sal, 43 - Requeijão Cremoso**), deverão estarem acondicionadas em caixas isotérmicas, e cada amostra deverá apresentar etiqueta de identificação com o nome do proponente, o número do edital e do item. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

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

g) 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 0017091850**.

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

a) A análise de amostra(s) será(ão) realizada(s) observando todas as especificações técnicas que constam no **item 2** deste **Termo de Referência**, as "**referências técnicas para análise de amostras**" - documento **SEI 0017091850**, "**Rotulagem**" - documento **SEI 0017091845** e as exigências previstas no **item 6**;

b) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: "**Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios**" - documento **SEI 0017091847**;

c) Os prospectos, fichas técnicas, ou similar deverão estar de acordo com as especificações contidas no presente Termo de Referência.

6.2-Função Técnica:

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

7-Gestor do contrato:

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

8-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

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

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

pela CONTRATANTE;

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

a) É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter, pelo menos, um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) identificados com o nome da CONTRATADA para o transporte do(s) produto(s) até a(s) unidades determinadas nas requisições de entrega.

8.3 - O(s) transportes contendo o(os) item(ns) que será(ão) entregue(s) da(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) comparecer ao Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação de Joinville (o local poderá ser alterado durante a execução do Contrato) das **07 (sete) às 12 (doze) horas**, antes de qualquer entrega, para serem vistoriados quanto a conformidade dos produtos com o presente Termo de Referência;

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

8.3.2 - A autorização de entrega ocorrerá apenas se for verificada a conformidade integral do Termo de Referência por Nutricionista da CONTRATANTE;

8.3.3 - Será verificada também a aprovação emitida pela Vigilância Sanitária de Joinville para os itens refrigerados ou congelados;

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

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

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

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

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

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

9-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

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

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

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

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

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

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

9.7 - A **Síntese dos Pedidos** será encaminhada à(s) CONTRATADA(S) com antecedência mínima de **15 (quinze) dias corridos** da data final da entrega.

10-Condições Gerais:

10.1 - Modelo de execução

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

10.1.1 - As especificações do(s) produto(s), condicionante(s) deverá(ão) ser(em) efetivada(s) conforme o

previsto nos **item 2** do presente Termo de Referência;

10.1.2 - Prazos, conforme o previsto no **item 4** deste Termo de Referência;

10.1.3 - Local(is) de entrega, de acordo com o previsto no **item 5** do presente Termo de Referência;

10.1.4 - Amostras, conforme o previsto no **item 6** deste Termo de Referência;

10.1.5 - Obrigações das partes, de acordo com previsto nos **itens 8 e 9** deste Termo de Referência.

10.2 - Modelo de gestão

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

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

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

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

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

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

a) Após a análise técnica realizada pela equipe técnica da Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato (**subitem 8.3**) e;

b) Após aceite realizado na(s) unidade(s) de entrega(s) definitiva(s) a ser comprovada(s) por **protocolo(s) de entrega(s)**;

c) O recebimento não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) Contrato(s). Aliás, se a CONTRATANTE constatar, no recebimento definitivo, 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) observar o disposto no **subitens 3.2 e 3.3** sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

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

10.2.6 - Caberá durante a contratação, à CAF a verificação do cumprimento por parte da(s) CONTRATADA(S) em manter(em) todas as condições contratuais;

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

10.2.8 - Quanto a garantia, encontra-se disposta no **item 3** deste Termo de Referência;

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

10.3 - Critério de medição e pagamento

10.3.1 - Critérios de medição

a) A medição terá como referência o recebimento definitivo, nos moldes do **subitem 10.2.4.1**;

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

c) O método de avaliação e conformidade do fornecimento deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho do **subitem 10.5**, abaixo.

10.3.2 - Pagamento

- a) O pagamento será mensal, por produto(s) entregue(s), após o recebimento definitivo, bem como após a devida certificação do Documento Fiscal (de acordo com os procedimentos internos);
- b) Verificação se há alguma glosa a ser realizada no pagamento;
- c) Para fins de pagamento, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) apresentar(em) a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do art. 92, inc. XVI da Lei nº 14.133/2021;
- d) Emitir documentos fiscais em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 2012, sob pena de não aceitação.

10.4 - Formas e critérios de seleção do fornecedor

10.4.1 - Elencamos como critério de aceitabilidade o **menor preço unitário**, observada a margem de preferência legais e, observar a necessidade de apresentação e aprovação das amostras;

10.4.1.1 - A escolha do critério fora desta forma definida objetivando-se o melhor preço para a Administração Pública, quanto ao "preço unitário", devido ao fato de que, inclusive, o parcelamento é a regra, neste caso demonstrando-se como mais vantajoso para a contratação em tela, bem como quanto a um melhor aproveitamento de mercado e inclusive de competitividade.

10.4.2 - O(s) proponente(s) deverá(ão) apresentar(em):

a) Conforme art. 67, § 2º da Lei nº 14.133/2021 - 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;

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

a.2) A definição do percentual aqui exigido se dá por necessário a demonstrar a capacidade técnico-operacional da(s) futuro(s) fornecedor(es) (Acórdão nº 3.070/2013, Plenário, TCU). É indispensável à garantia do futuro cumprimento da obrigação a ser assumida (Acórdão nº 534/2016 – Plenário, o Tribunal de Contas da União). Encontra-se dentro dos parâmetros previstos no art. 67, § 2º da Lei nº 14.133/2021 (quantidades mínimas de até 50%). Demonstrando-se como razoável, a garantir futuro fornecimento e não prejudicar a competitividade futura do certame. Está dentro dos percentuais de Editais similares da Administração Pública Municipal;

b) Para avaliar a situação financeira do(s) proponente(s) deverá(ão) serem considerados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), conforme metodologia a ser detalhada no Edital, e conforme já praticado em outros editais no Município;

b.1) O(s) proponente(s) que apresentar(em) resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices acima, 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 - nos moldes do art. 69, § 4º da Lei nº 14.133/2021;

c) Demais critérios conforme já praticados pela Administração Pública municipal em Editais;

10.5 - Padrões mínimos de qualidade/desempenho

10.5.1 - Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido o previsto no(s) **itens 2, 3, 4, 6 e 8** deste Termo de Referência e anexo, "**Referências Técnicas para Análise de Amostras**", documento **SEI 0017091850**;

10.5.2 - Deverão ser(em) atendida(s) as demais exigências dispostas neste Termo de Referência.

10.6 - Critérios e práticas de sustentabilidade

10.6.1 - 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;

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

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

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

10.7 - Da adequação/disponibilidade orçamentária

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

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

10.8 - Do valor estimado da contratação

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

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

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

10.9 - Da melhor solução encontrada

10.9.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é **a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de alimentos diversos, frios e carnes para o preparo da merenda escolar para as unidades atendidas pela Secretaria de Educação e instituições filantrópicas.**

10.10 - Fundamentação da contratação

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

10.11 - Subcontratação

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

10.12 - Das sanções

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

10.13 - Demais condições

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

10.14 - Demais condições

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

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

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

10.14.2.1 - Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no documento **SEI 0017091850**;

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

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

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

10.14.2.5 - 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), em carro oficial da Prefeitura Municipal de Joinville, por um servidor da CONTRATANTE até o laboratório para análise;

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

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

10.14.5 - Só serão admitidas a substituição de produto(s), após as devidas análises, no caso das hipóteses previstas no **art. 17 do Decreto nº. 7.892/2013, na Lei nº. 10.520/2002, na Lei nº 14.133/2021 e na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FNDE**. Será ainda necessária a apresentação para CONTRATANTE:

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

10.14.5.1 - 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.

10.14.6 - A solicitação de substituição em que trata o **subitem 10.14.5**, não poderá ser utilizada como causa

ou justificativa para eventuais atrasos nas entregas sendo que somente serão protocoladas as solicitações realizadas com, no mínimo **10 (dez) dias corridos** antes da entrega.

10.15 - Requisitos da contratação

10.15.1 - O próprio Termo de Referência representa em seus itens e subitens, os requisitos necessários para a presente contratação já dispostos no Estudo Técnico Preliminar. Sendo neste ponto, alguns itens que merecem destaque os previstos nos **itens 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 10** deste Termo de Referência.

ANEXO V

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI N° 0020867168

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI nº 23.0.139605-8

ANEXO VI

ROTULAGEM - SEI N° 0017091845

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI nº 23.0.139605-8

ANEXO VII -

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - SEI N° 0017091847

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI nº 23.0.139605-8

ANEXO VIII

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI N° 0017091848

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI nº 23.0.139605-8

ANEXO IX

LOCAIS DE ENTREGA - SEI N° 0017091849

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI nº 23.0.139605-8

ANEXO X

REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS -SEI N° 0017091850

Anexo em PDF proveniente do Processo de Requisição de Compras SEI nº 23.0.139605-8

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 178/2024.

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 item 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.

Da mesma forma a alínea "k.1" do subitem 9.6, a qual prevê: "*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.*"

Está pautada na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, a qual exige que tal possibilidade esteja regrada em Edital, através de seu art. 24, estando em consonância com a legislação vigente.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 19/04/2024, às 13:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 19/04/2024, às 15:05, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0020971004** e o código CRC **31DA094D**.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI N° 0017091831/2023 - SED.URC

1 - NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1 - Da necessidade

Com o intuito de garantir a continuidade da oferta da alimentação adequada na merenda escolar das unidades atendidas pela secretaria de Educação do município de Joinville, fornecer o aporte nutricional que os alunos necessitam para o seu desenvolvimento, determinado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como, proporcionar variedade nos cardápios, faz-se necessário novo processo de compra de insumos alimentícios.

Destaque-se que, para esta contratação a Secretaria da Educação recebe recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos Estados e Municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência na escola, por meio do oferta diária de refeições, de modo que atinja as necessidades nutricionais da criança durante o período letivo, de forma adequada, equilibrada, nutritiva e de qualidade, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem dos educandos, bem como para a formação de bons hábitos alimentares.

Considerando o disposto na [Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020](#) do FNDE, que aduz a responsabilidade do Município em fornecer alimentos as entidades filantrópicas e comunitárias:

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

§ 1º Para os fins deste artigo, são considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I – educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II – educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

Considerando ainda o disposto na **Lei nº. 11.947/2009**:

§ 5º [...]

§ 5º Para os fins deste artigo, a critério do FNDE, serão considerados como parte da rede estadual, municipal e distrital, ainda, os alunos matriculados em:

I - creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e médio qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial;

II - creches, pré-escolas e escolas comunitárias de ensino fundamental e médio conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios. (grifo nosso)

Por sua vez nossa Lei Maior (Constituição Federal), ainda dispõe:

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: [...]

VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Neste sentido, considerando ser um dever do Estado oferecer alimentação, conforme podemos deprender da **Lei nº. 11.947/2009**:

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. (grifo nosso)

No mesmo sentido o ECA (Estatuto da Criança e do Adolescente):

Art. 54. É dever do Estado assegurar à criança e ao adolescente: [...]

*VII - atendimento no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar; transporte, **alimentação** e assistência à saúde. (grifo nosso)*

Ainda, a [Resolução CD/FNDE nº. 38/2009](#), destaca que:

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art.11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; [...]

Art. 1º [...]

§ 1º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução. (grifo nosso)

Ou seja, tem-se argumentos suficientes para que ocorra a presente contratação, uma vez ser dever fixado (inclusive) constitucionalmente do Estado em oferecer uma alimentação adequada aos alunos que frequentam diariamente as aulas nas unidades elencadas acima.

Em linhas gerais, sem a referida compra não há como elaborar de forma adequada e/ou suficiente a merenda aos alunos das unidades escolares.

Ainda, in casu, a contratação torna-se necessária vez que, os cardápios deverão ser planejados e diversificados, de modo a suprir a necessidades nutricionais diárias de cada criança.

Por fim, uma ressalva, em que pese a nova contratação para o preparo da alimentação da escolar com o fornecimento de insumos (Pregão Eletrônico nº 142/2023 - SEI 21.0.176294-8), esta não abrange o fornecimento para as unidades aqui referenciadas.

Resumidamente, a necessidade a ser atendida com a presente contratação é o cumprimento do previsto na Resolução nº 6/FNDE, com a continuidade de fornecimento dos insumos alimentícios necessários para o preparo de refeições nas instituições filantrópicas/comunitárias.

Por fim, os itens desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, bem como são caracterizados como comuns, conforme previsto no art. 6º, inc. XIII da Lei nº 14.133/2021:

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado; [...]

1.2 - Da(s) meta(s) / Estratégia(s)

Destaque-se por fim que, o objeto da presente contratação vêm alinhado com a **estratégia 7.15**, da **Meta 7** do Plano Municipal de Educação, **Lei Municipal nº. 8.043/2015** que estabelece:

*7.15 - aderir e ampliar programas suplementares de material didático escolar; transporte, **alimentação** e assistência à saúde, de modo a fortalecer ações de atendimento ao aluno, em todas as etapas da educação básica. (grifo nosso)*

2 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADA DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

2.1 - Para a presente contratação, a estimativa das quantidades serão obtidas, de modo geral, considerando-se:

2.1.1 - Considerando a importância de macro e micronutrientes, entre eles o do ferro na saúde do aluno, no aprendizado e no desenvolvimento biopsicossocial do escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabeleceu, recentemente, na já referida **Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020**, que:

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

[...]

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

[...]

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares. (como leite e derivados)

[...]

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

2.1.2 - A relação de itens e quantitativos foram estabelecidos considerando as contratações anteriores, bem como com base em possíveis cardápios que podem ser elaborados a partir dos alimentos aqui dispostos, o número de alunos matriculados, os dias letivos/período de consumo e a modalidade de ensino, conforme dispõe a **Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020** do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, em seu art. 23:

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

2.1.3 - Ainda considera-se o levantamento junto as Unidades contempladas na contratação, bem como as contratações anteriores neste sentido;

2.1.4 - Considera-se ainda as disposições da **Lei nº. 11.947/2009**, a qual estabelece que o Estado deve empregar:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam

de atenção específica;

[...]

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. (grifo nosso)

2.1.5 - Considerando a taxa de adesão as refeições;

2.1.6 - A legislação vigente sobre alimentação escolar e programas de alimentação;

2.2 - Sendo assim definidas as quantidades preliminarmente:

Item	Quantidade	Unidade de Medida	Código e Pública/Denominação	Descritivo
1	2.000	Kg	7283- Arroz Parboilizado. Tipo I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, 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 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quítera 4,5% e para quítera (máximo) 0,40%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Quinzenal
2	1.000	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 0,10%, para mofados 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 quítera é de 7,5% e para quítera (máximo) 0,50%. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de até 1kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
3	2.000	Kg	5262- 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo até 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Entrega: Quinzenal
				Características Técnicas: Classe preto,

4	3.000	Kg	5263 - Feijão Preto	<p>tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo até 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
5	1.000	Kg	6271 – Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hydrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hydrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados).	<p>Embalagem: multifolhada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
6	500	Kg	26000- Cereal de milho sem adição de açúcar	<p>Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra.</p> <p>Embalagem: Em pacote de polietileno, hermeticamente fechado. A embalagem primária poderá ser revestida por caixa de papelão, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
7	2.000	Kg	26052-Farinha de trigo	<p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1.</p> <p>Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.</p> <p>Entrega: Mensal</p>
8	800	Kg	7272 - Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha	<p>Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento</p>

o	oou	kg	de trigo integral. Características Técnicas: Fina.	ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou embalagem de papel, bem vedada, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Entrega: Mensal
9	1.000	Kg	7517 - Pão integral	Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Pacote plástico, transparente resistente e bem vedado, contendo 1 unidade de 500g, com 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal
10	1.000	Kg	25097- Leite em pó integral	Leite em pó integral, instantâneo, contendo emulsificante lecitina de soja. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Deverá apresentar teor de gordura igual ou maior que 26% (vinte e seis por cento). Características sensoriais - Aspecto: de pó uniforme sem grumos. Não poderá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: Branco amarelado. Sabor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. O produto poderá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá apresentar adição de soro de leite. Não poderá conter glúten. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada ou lata de flandres, bem vedado, contendo até 1kg. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano. Entrega: Mensal
11	5.000	Litro	5265- Leite integral longa vida	Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo até 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 100 dias. Entrega: Mensal.
				Aveia em flocos finos. Não poderá conter adição de outros ingredientes e aditivos alimentares. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos

12	500	Kg	32200- Aveia em flocos finos	animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, rancidez, coloração escura, odor não característico e misturas. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em embalagem plástica multifólhada de até 500g. A embalagem primária poderá ser revestida por caixas de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
13	1.000	Kg	6270 - Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou traços do leite.	Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. Embalagem: Multifólhada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Mensal.
14	2.000	Kg	25692 - Macarrão integral parafuso	Massa alimentícia obtida a partir da Farinha de trigo integral. Poderá conter adição de farelo de trigo ou sêmola/semolina de trigo. Não deverá conter conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
15	1.500	Kg	6293- Macarrão miúdo de semolina	Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós - cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
16	2.000	Unidade	9902 - Óleo de Soja refinado	Com antioxidante ácido cítrico. Sem glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.
				Característica Técnica: Cloreto de Sódio,

17	800	Kg	6300- Sal Refinado Iodado	<p>extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno atóxico, resistente, termosoldado transparente e ter embalagem secundária plástica ou sacos de polietileno. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.</p>
18	500	Kg	25998 - Cacau em pó solúvel	<p>Ingrediente: cacau em pó. Deverá apresentar pó fino, sem grumos e de fácil diluição. Deverá apresentar coloração marrom castanho característico, sabor e aroma intensos. Não poderá apresentar impurezas ou adição de outros ingredientes ao produto. Não poderá conter glúten e leite em sua composição. Embalagem: de polietileno ou aluminizada, hermeticamente fechada, contendo até 500 gramas. A embalagem primária poderá ser revestida por caixa de papelão litografadas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Entrega: Mensal.</p>
19	800	Kg	32513- Lentilha	<p>Lentilha tipo 1. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras e cascas), sem traços brancos ou mofo. Embalagem: pacote plástico, resistente, bem vedado, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.</p>
20	1.000	Kg	25216 - Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido	<p>Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. 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, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou embalagem de papel, bem vedada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Mensal.</p>
21	500	Kg	6281 - Sardinha	<p>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 frável. 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: A embalagem primária deve</p>

				<p>ser em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deverá apresentar sistema de tampa abre fácil e deve conter 84g de peso líquido drenado, com variação de até 2 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
22	2.000	Kg	25214- Açúcar Branco Refinado	<p>Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I (Cristal Branco) e Tipo II (Refinado). Não poderá conter corantes artificiais. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: pacote plástico, resistente e bem vedado, contendo até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
23	500	Kg	7276 - Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos.	<p>Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em saco plástico reforçado ou caixa de até 1Kg. A embalagem deverá estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
24	1.000	Kg	18262 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO	<p>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. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacto, não apresentando estufamento, vazamento e violações, em embalagem Tetra Brik Asséptic ou Tetra Pack ou stand up pouch, de até 500g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>
25	1.500	Kg	3947- Farinha de Mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto.	<p>Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. 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).</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, em pacote de polietileno transparente sem rupturas, de 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Entrega: Mensal</p>
26	100	Kg	6296 - Fermento químico	<p>Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em latas ou potes plásticos resistentes de até 100g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.</p> <p>Entrega: Mensal.</p>

27	100	Kg	6295 - Fermento biológico	<p>Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras <i>Saccharomyces cerevisias</i>. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizados bem vedados e resistentes de até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Entrega: Mensal.</p>
28	4.000	Kg	21532-Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele	<p>Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal.</p>
29	4.000	Kg	23609- Carne moída congelada de bovino - Patinho	<p>Características técnicas: carne bovina, moída e congelada de Patinho. Deve apresentar coloração vermelha brilhante, textura uniforme e odor suave e agradável. Não pode apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos etc. O produto não pode apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não pode conter glúten. Não pode conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal</p>
30	1.000	Kg	23485- Iogurte natural Integral	<p>Obtido através da fermentação do leite pasteurizado integral por bactérias lácticas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e cultivos de bactérias lácticas específicas. Deve apresentar consistência firme e pastosa, coloração branca homogênea, sabor e odor suaves e característicos. Deve apresentar um percentual mínimo de gordura de 3%. Não deve conter aditivos (edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes) e coadjuvantes de tecnologia em sua composição. Não deve apresentar impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter glúten. Embalagem: Pacote plástico (filme</p>

				poliestileno) ou garrafa plástica (de polipropileno) de até 1 Kg, bem vedado. Prazo de Validade: Mínima de 25 dias. Entrega: Quinzenal.
31	1.000	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, bem vedado. Prazo de Validade: Mínima de 25 dias. Entrega: Quinzenal.
32	2.500	Kg	5251- Carne bovina - iscas de patinho	Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 1kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal.
33	2.500	Kg	16121- Carne Suína em cubos congelados- pernil	Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
34	2.500	Kg	21709- Carne Bovina. Acém em Cubos. Congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos.	Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso líquido de 1kg. Deverá ser em cubos com pesagem de 15 a 30g por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado constando peso. data de

				processamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Entrega: Quinzenal
35	1.000	Kg	27232 - Cação em posta congelado	Cação em posta, com corte de 2 a 3 cm de espessura transversal a coluna do peixe, congelados individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca ou rosada e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter glúten. Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido. Data de Validade: mínimo de 6 meses. Entrega: quinzenal
36	3.000	Kg	32212 - Queijo prato fatiado	Características técnicas: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coagulante (coalho), cloreto de sódio e cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Queijo prato fatiado com peso máximo de 20g por fatia. As fatias devem ter um padrão de fatiamento e serem facilmente separadas. Deverá derreter integralmente quando submetido à alta temperatura. Não poderá conter corantes artificiais e sinais de mofo. Embalagem: Embalado em pacotes de polietileno resistente e transparente, a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfolhadas). Pacotes de até 500g- para melhor ajuste na distribuição, até 30% do volume total da compra poderá ser solicitado pela GAE em embalagem inferior a 500g. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Prazo de Validade: Mínimo de 1 mês. Entrega: Quinzenal.
37	3.000	Kg	25098- Manteiga sem sal	Manteiga sem sal. Produtos gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá ser composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais- Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa e uniforme. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração: De sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal, corantes naturais ou artificiais, nem mistura de outras substâncias. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em forma de tablete revestido por papel aluminizado, por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Entrega: Quinzenal
				Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme

38	1.000	Kg	7269 - Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes.	de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.
----	-------	----	--	---

2.3 - Documentação suporte

Como referência para a presente contratação, temos como referência e suporte contratações anteriores e similares a esta, a exemplo, **SEI 22.0.050185-9, 22.0.049092-0, 22.0.282908-8, 22.0.284833-3 e 22.0.284833-3.**

3 – ESTIMATIVA PRÉVIA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

3.1 - Os valores estimados para a contratação, bem como suas memórias de cálculo estão discriminados no presente processo, após a conclusão da pesquisa de preços, o qual deverá estar compatível com o histórico de contratações anteriores;

3.2 - No entanto, de início, estima-se a contratação no valor de **RS 1.600.000,00;**

3.3. - Estão previstos para a presente contratação o custeio (em parte) com recursos da União, neste caso o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), sendo que para a definição do valor estimado segue o previsto no art. 23, § 1º da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bens em geral.

3.4 - Quanto ao sigilo do valor estimado da contratação e dos parâmetros utilizados para calcular o valor estimado da contratação no Termo de Referência

De início, por oportuno destacar que, o "sigilo" quanto ao valor estimado, bem como quanto aos parâmetros utilizado para a formação do valor, frise-se que é apenas quando de sua fase preparatória, considerando que, entre os parâmetros permitidos para composição do valor estimado da contratação há a "pesquisa direta com fornecedores", que poderão ser influenciados com qualquer tipo de indicação de valor preliminar previsto à contratação, podendo prejudicar a lisura de pesquisa de mercado do processo, e por consequência da futura competitividade do certame licitatório.

Assim, o custo estimado da contratação não deverá ser divulgado (constar com "sigilo") em Termo de Referência ou Memorial Descritivo (conforme o caso) durante a fase preparatória (interna) da contratação, com vistas à garantia da lisura da pesquisa de mercado (conforme supra já informado), vez que, em sendo realizada a pesquisa de preços com fornecedores, a indicação do valor máximo que a Administração estima que será a contratação, poderá haver influência indireta nos valores propostos. O valor estimado será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento, o qual constará no Edital da licitação ou documento equivalente. Aliás, tal condição não se confunde com o disposto no Art. 18, §1º inciso VI da Lei nº 14.133/2021, vez que o sigilo não será para fins de propostas e lances em licitação, e sim, para fins de pesquisa de preços na fase preparatória. Na fase externa, haverá a divulgação do valor estimado em Edital.

Neste sentido, segundo o Ronny Charles L. Torres "quando uma das partes disponibiliza essa informação (sobre o preço máximo que admite pagar ou o preço mínimo que admite vender) à parte contrária, esta última passa a deter certa vantagem no processo de negociação." (**Orçamento sigiloso e a potencial vantagem econômica na Contratação Pública**. Disponível em: <https://ronnycharles.com.br/orcamento-sigiloso-e-a-potencial-vantagem-economica-na-contratacao-publica/>. Acesso em: 03. jul. 2023).

Sobre o tema, o mesmo doutrinador prossegue:

Assim, em uma licitação para a contratação de determinado serviço, quando a Administração informa previamente o preço máximo que aceita pagar, ela cria um incentivo econômico para que o fornecedor utilize este valor como referência de proposta, mesmo que seu preço real seja inferior. Este comportamento é muito comum, notadamente quando se adota o procedimento de lances, sem desclassificação das propostas com valores mais elevados, característico do pregão eletrônico. A possibilidade de reduzir, ou não, sua proposta através de lances sucessivos, de acordo com o nível de competitividade do certame e a necessidade, garante um incentivo à maximização dos preços, no momento da apresentação das propostas, sem risco de desclassificação. Noutro diapasão, sem a baliza do preço máximo estimado,

as propostas podem representar, com maior fidedignidade, o preço que o mercado oferece para tal pretensão contratual. Assim, com o orçamento sigiloso, sem a referência máxima informada pela Administração, os licitantes tenderiam a apresentar propostas de acordo com suas próprias estimativas, deixando de usar a referência maior para maximizar seus lucros. [...]

Em uma licitação pública, na qual existe sigilo do orçamento estimado para a contratação, dependendo da modelagem do certame, a racionalidade econômica do fornecedor é oferecer o preço mais baixo e as melhores condições, para vencer a licitação, pois não há referência de valor disponível de dispêndio. Noutra prumo, quando a estimativa de custos é publicizada e a Administração indica o máximo que está disposta a pagar, a racionalidade econômica do fornecedor pode se alterar. [...]

Ademais, esse ônus para que os licitantes estimem seus custos para apresentar suas propostas, antes da licitação, pode ser um fator importante para que licitantes deixem de apresentar propostas com preços inexequíveis, evitando posteriores frustrações contratuais, tão prejudiciais à Administração Pública.

Ainda, segundo Renila Lacerda Bragagnoli, "o instituto do orçamento sigiloso tem, via de regra, a função de mitigar a assimetria de informações entre o mercado privado e a Administração Pública, sendo também uma forma de combater os cartéis e os conluíus entre as licitantes." (Orçamento sigiloso: quando utilizar e quando não utilizar? Disponível em: <https://portal.sollicita.com.br/Noticia/17455>. Acesso em 03 jul. 2023). *Dentre as vantagens do orçamento sigiloso, é referido pela doutrina que, com ele, busca-se equiparar a chamada "assimetria de informações", ou seja, o órgão não sabe o preço mínimo do fornecedor e ele também não sabe o preço máximo. Isso pode gerar vantagem econômica na contratação de modo que o preço máximo estimado pelo órgão não sirva como um parâmetro para que os licitantes ofertarem as suas propostas aplicando apenas um percentual de redução de valores, muitas vezes, sem trabalho técnico e responsável e sem analisar detidamente todos os elementos do Edital.*

Uma grande vantagem é que, quando da adoção do orçamento sigiloso, as empresas consultadas deverão apresentar sua proposta com base em suas próprias estimativas de custos, deixando de usar a referência de preços que a Administração disponibilizou. Força-se, assim, que as empresas consultadas a fornecer orçamento tenham uma área profissional de orçamentação/custos, capaz de formar o preço de mercado da empresa para aquela realidade de contratação. E o que estimula inclusive os futuros proponentes.

Sua utilização é lastreada no interesse público de se alcançar a melhor contratação, mediante a competitividade em busca da proposta mais vantajosa.

No mais, as licitações com base na Lei nº 8.666/93 não terem essa previsão quanto a divulgação preliminar do valor estimado da contratação, não se constatou prejuízos às contratações realizadas por esta Secretaria até então.

Outro ponto a ser exposto é que, conforme já assentado pelo TCU (Acórdão 3011/2012 – Plenário), a adoção do orçamento sigiloso é medida discricionária, devendo o gestor adotar quando entender que essa restrição implicará na obtenção da proposta mais vantajosa, sendo de igual maneira discricionária.

É, portanto, recomendável sua utilização quando embasada no interesse público de se alcançar a melhor contratação, mediante a competitividade em busca da proposta mais vantajosa.

Como desvantagens de se manter público o valor estimado da contratação (bem como dos parâmetros que foram utilizados para sua composição):

- Limitação da concorrência: a divulgação do valor estimado da contratação pode limitar a concorrência, uma vez que os fornecedores podem ajustar seus preços de acordo com o valor divulgado, em vez de oferecerem preços mais competitivos;
- Risco de sobrepreço: a divulgação do valor estimado da contratação pode levar a um risco de sobrepreço, uma vez que os fornecedores podem ajustar seus preços de acordo com o valor divulgado, em vez de oferecerem preços mais justos em relação ao mercado;
- Dificuldade de ajuste do valor: a divulgação do valor estimado da contratação pode limitar a capacidade da administração pública de ajustar o valor ao longo do tempo, caso haja mudanças nas condições do mercado ou nas necessidades da administração pública;
- Risco de desequilíbrio econômico-financeiro: a divulgação do valor estimado da contratação pode levar a um desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, uma vez que o preço é fixado previamente e não há garantia de que o fornecedor será capaz de cumprir com suas obrigações ao longo do tempo.

No Direito Europeu, tal como construído pelo Tribunal de Justiça da União Europeia, considera-se que o excesso de transparência pode acarretar prejuízos para a licitude da licitação (SANCHEZ-GRAELLS, Albert. The difficult balance between transparency and competition in public procurement: some recent trends in the case law of the European Courts and a look at the new directives University of Leicester School of Law Research Paper No. 13-11. 2013. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2353005>. Access in: 11 Mar. 2017.p. 13), o que torna extremamente frágil o dito potencial da divulgação preliminar do valor estimado da contratação. Assim, demonstra-se que os riscos associados à manutenção do sigilo mostram-se menos prejudiciais ao Poder Público.

De acordo com o Acórdão do TCU nº 2080/2012 - Plenário, o Ministro José Jorge afirmou que é firme o entendimento do TCU de que a administração não está obrigada a anexar ao edital o orçamento de referência da licitação e de que seria necessário apenas constar o documento do respectivo procedimento administrativo, conforme interpretação da Lei nº 10.520/2002. Nessa mesma decisão, afirma José Jorge que, embora a ampla publicidade seja imperativa na administração Pública, no caso tratado, de diferimento da publicação das informações do orçamento estimativo, o acesso ao orçamento colidiria com outros princípios não menos importantes, como o da busca da proposta mais vantajosa para a administração e, conseqüentemente, a reserva do seu conteúdo não viola o princípio da publicidade, nem mesmo o seu propósito de assegurar o controle pela sociedade da legalidade e da legitimidade dos atos administrativos. No relatório da decisão ora comentada traz uma justificativa pela qual, nesse caso, o acesso ao orçamento colidiria com a busca pela proposta mais vantajosa. Trata-se de verificação empírica da eficiência da utilização do sigilo dos orçamentos. Conforme informações apresentadas pelo FNDE, em síntese de resultados de licitações realizadas por meio de pregão com sistema de registro de preços, a não divulgação do orçamento estimado na fase interna (ou melhor, sua postergação) acabou por gerar descontos significativos em relação ao valor estimado. (A contribuição do orçamento sigiloso para a eficiência das licitações e contratações públicas: uma análise a partir das decisões do TCU. Disponível em: <https://periodicos.unichristus.edu.br/opiniaojuridica/article/view/2248/981>. Acesso em: 3 jul. 2023)

De forma semelhante é a justificativa quanto a informar no Termo de Referência ou Memorial Descritivo (conforme o caso) "qual ou quais dos parâmetros elencados no art. 23 da Lei 14.133/21 foi ou foram utilizados para calcular o valor estimado da contratação", uma vez que, os valores estimados para a aquisição, bem como suas memórias de cálculo estarão discriminados no presente processo, após a conclusão da pesquisa de preços. A disposição contida no art. 6º, inc. XXIII, "I", da Lei nº 14.133/2021, fará parte do processo de Requisição de Compras, junto ao documento "Orçamentos Planilhados" onde estará previsto a "estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos". Ou seja, atendendo o previsto em Lei. Não há como tratar do processo de compras como várias fases individualizadas, pois o resultado final é único, então, considerando a lisura do mesmo não se constata óbice quanto a informação estar junta a outro documento que compõe a contratação.

Aliás, a justificativa ainda para que não seja elencado, já no Termo de Referência, diga-se no momento da pesquisa de mercado para a formação do valor estimado da contratação, segue a mesma linha de raciocínio já exposto acima quanto ao orçamento sigiloso que não é divulgado preliminarmente, para não influenciar a possível pesquisa junto ao mercado fornecedor.

Considerando o bojo trago até então, conclui-se que, deve-se tratar o "sigilo" como um instrumento de maior eficiência às contratações públicas. A postergação da divulgação do valor estimado e dos parâmetros de sua composição, em que pese não afastar a importância de sua estimativa (e que será feito dentro do processo, após a pesquisa de mercado), auxilia quanto ao atendimento de uma maior vantajosidade à Administração Pública.

Assim, se tratando de uma perspectiva econômica, o "caráter sigiloso" do orçamento, dos parâmetros de composição dos valor(es) estimado(s) pode(m) ter o intuito de induzir melhores propostas, atendendo aos princípios da competitividade, da eficiência e da economicidade, buscando evitar que o preço de reserva da Administração influencie um alinhamento das propostas apresentadas.

No mais o processo de compras ele é público, podendo o interessado a qualquer momento após sua publicação do Edital solicitar acesso a documentação que lhe dá base, não trazendo assim qualquer prejuízo quanto a transparência.

No mais não há prejuízo à competitividade, considerando que posteriormente, quando da publicação do Edital (fase externa da contratação), será publicado juntamente o valor estimado da contratação.

Para que não haja interferência na pesquisa de preços, que inclusive poderá ser realizada junto aos fornecedores, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e Instrução Normativa nº 04/2022 da Secretaria de Educação, optou-se por não divulgar os valores estimados no Termo de Referência, bem como não se demonstra vantajoso a divulgação dos parâmetros que irão serem utilizados para a composição do valor médio.

4 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

4.1 - O objeto da presente contratação é divisível e pode ser parcelado em tantas parcelas quanto tecnicamente e economicamente viáveis, respeitadas as margens legais;

4.2 - A escolha do critério (parcelamento) fora desta forma definida objetiva-se o melhor

preço para a Administração Pública, devido ao fato de que, o parcelamento (ser a regra), não haver prejuízo ou perda de economia, se demonstra como mais vantajoso para a contratação em tela, bem como quanto a um melhor aproveitamento de mercado e inclusive de competitividade (ampla participação de licitantes).

5 - DEMAIS ITENS DO ARTIGO 18, §1º DA LEI 14.133/2021

5.1 - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

Considerando a Instrução Normativa nº 04/2022 (0015231284), elenca que a elaboração do PCA como uma "alternativa" (uma vez a redação conter "poderá"), para o exercício de 2024:

Art. 9º. O Plano de Contratações Anual - PCA poderá ser exigido a partir do exercício de 2024, caso em que os Documentos de Formalização de Demanda deverão ser encaminhados até 01 de abril de 2023.

Assim, informamos que muito embora não exista o Plano de Contratações Anual para o ano de 2024, a contratação está prevista no plano de ações desta Secretaria.

A contratação encontra amparo na Lei nº 8.993, de 31 de agosto de 2021, que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2022-2025 do Município de Joinville - Processo **21.0.187194-1**.

5.2 - requisitos da contratação

a) Requisitos Mínimos

- Especificações técnicas dos produtos a serem adquiridos;
- Critérios de rotulagem;
- Delimitação dos prazos e forma de entrega;
- Definição dos locais de entrega;
- Definição dos critérios de amostra, suas referências técnicas para análise;
- As despesas decorrentes do acondicionamento, carga, transporte, descarga e entrega do objeto correrão por conta da(s) CONTRATADA(S), conforme normas vigentes;
- Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto contratado.
- Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;
- A(s) entrega(s) deverá(ão) seguir todos os termos indicados na **Síntese dos Pedidos**, em especial, a data máxima para a última entrega;

b) Critérios e Práticas de Sustentabilidade;

- Atender a toda e qualquer legislação ambiental/sustentabilidade que possa incidir sobre o objeto da presente contratação, inclusive quando de sua execução; e,
- Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir.

c) Padrões Mínimos de Qualidade.

- Dispor sobre as condições mínimas de garantia dos produtos;
- Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade deverá(ão) ser substituído(s) pela(s) CONTRATADA(S) (quando aplicável);
- 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);
- 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;**
- 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;
- Só serão admitidas a substituição de produto(s), após as devidas análises, no caso das hipóteses previstas no **art. 17 do Decreto nº. 7.892/2013, na Lei nº. 10.520/2002, na Lei nº 14.133/2021 e na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FNDE.**
- Atender as demais disposições contidas no **subitem 5.2, "a"**, acima.

Poderão haver novos requisitos inclusos no futuro Termo de Referência, considerando o presente documento ser algo preliminar a delimitação das condicionantes da contratação, por este motivos aqui, retrata-se como "requisitos mínimos" da contratação.

5.3 - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

Como possíveis soluções de mercado à demanda (merenda):

a) Contratação de um único fornecedor para fornecer e entregar todos os itens ou em lotes

A contratação consiste na especificação item a item do que é necessário para a realização dos cardápios de alimentação onde é realizado pregão e a concorrência de preços é feita grupo de itens (lotes), conforme os moldes da Lei nº 14.133/2021.

Ela apresenta como principal ponto positivo a vinculação do fornecimento de todos os itens em um único (ou poucos) fornecedor(es) diminuindo, assim, a possibilidade de insucessos nas aquisições dos itens individuais.

Por outro lado, a aquisição neste formato aumenta a possibilidade de sobrepreços dos itens, uma vez que o ganhador do processo licitatório seria o que apresentasse menor preço pelo conjunto de itens (lote) o que não garante o menor preço individual dos itens. Sendo assim, pode não apresentar a maior economicidade ao Município.

Por fim, em caso de falha de execução contratual, todos os itens compostos no lote ficariam indisponíveis ao Município, caracterizando, portanto, um maior grau de risco a municipalidade, podendo inclusive nesse caso, interromper ou restringir o serviço de Alimentação Escolar nas unidades escolares municipais.

b) Disponibilizar recursos financeiros aos alunos para que eles mesmos e/ou suas famílias escolham o que comer (levar para escola)

A Secretaria da Educação recebe recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos Estados e Municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar, com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais dos alunos.

Segundo a Legislação PNAE ([Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020](#)), considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia 2 Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança.

Relembrando que é um dever do Estado oferecer alimentação aos alunos, conforme podemos depreender da **Lei nº. 11.947/2009**:

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. (grifo nosso)

E CONSIDERANDO que a alimentação ADEQUADA é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art.11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; [...]

Art. 1º [...]

§ 1º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução. (grifo nosso)

A disponibilização de recursos financeiros aos alunos não caracteriza garantia de alimentação saudável e equilibrada necessária e que a legislação exige, pois os alunos teriam a possibilidade de optar por itens inadequados (ultraprocessados), divergindo do que a legislação exige.

No caso ainda há prejuízos a essa solução pelo fato de que, não se torna possível o repasse de recursos financeiros aos responsáveis legais dos alunos para as unidades objeto da presente contratação.

c) Contratação de uma empresa terceirizada para preparo da merenda centralizada

Consiste em licitação para contratar empresa que forneça alimentação pronta ("marmitas") transportada para as unidades.

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o tempo de exposição a alimentos cozidos é um fator determinante para a segurança alimentar já que bactérias e toxinas tem o desenvolvimento acentuado desde a finalização da preparação até o consumo dos alimentos.

A fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo, a produção de alimentos em um local único é algo difícil de se implementar, visto que as escolas são distribuídas em longas distâncias umas das outras aumentando o intervalo de preparação do alimento até o consumo.

Outro risco que envolve a segurança alimentar é a importância de não misturar alimentos quentes e gelados para evitar o risco de contaminação cruzada, o que geralmente acontece em marmitas transportadas, além de que recipientes plásticos ou isopor podem transmitir substâncias tóxicas para o alimento e ocasionar doenças.

Além de que, as marmitas frequentemente são distribuídas com um conteúdo padrão em relação à quantidade (Kg) e aos alimentos, dessa maneira, poderá resultar no desperdício de alimentos, visto que cada criança consome uma quantidade de alimentos diferente de acordo com a sua saciedade, e também poderá não atender aos hábitos e cultura alimentar, resultando na recusa de alimentos contidos na marmita.

Igual a solução anterior, esta não se enquadra como adequada a presente contratação, pelo fato de que, cabe apenas a Secretaria de Educação a entrega dos alimentos, não a mão de obra que continua sendo de responsabilidade da instituição filantrópica/comunitária.

d) Contratação de uma empresa terceirizada para preparo com fornecimento de insumos nas cozinhas das unidades escolares

Formato esse recentemente contratado pela Administração Municipal, onde a Contratada é responsável por fornecer a mão-de-obra para o preparo, bem como os insumos. Sendo remunerada pelo "prato pronto". Isso traz maior garantia de disponibilidade de insumos para o preparo da merenda que é servida diariamente. Cabendo a Contratada a aquisição dos insumos e o preparo.

Igual a solução anterior, esta não se enquadra como adequada a presente contratação, pelo fato de que, cabe apenas a Secretaria de Educação a entrega dos alimentos, não a mão-de-obra que continua sendo de responsabilidade da instituição filantrópica/comunitária.

e) Contratação por parte da Secretaria dos itens de alimentação de forma individualizada (por item) de vários fornecedores - via Pregão

A contratação consiste na especificação item a item do que é necessário para a realização dos cardápios de alimentação onde é realizado pregão e a concorrência de preços é feita por item, conforme os moldes da Lei nº 14.133/2021.

Este tipo de contratação possui a característica de atrair diversos fornecedores para uma mesma contratação, o que faz com que os itens sejam distribuídos por mais de um fornecedor que aplica o menor preço naqueles itens.

Neste sentido, a contratação se destaca por permitir a Administração Pública não ficar dependente de um único fornecedor, isto é, diminui a fragilidade no fornecimento pois, caso uma empresa não honre a contratação, os demais itens poderão ser entregues por outros fornecedores.

Contudo, possui a característica de que, alguns itens considerados não interessantes ao fornecimento, restarem fracassados ou desertos pela falta de interesse no fornecimento.

f) Fornecimento contínuo x não contínuo

Considerando o fato da maioria dos produtos objeto da presente contratação serem industrializados (não muito afetados pela sazonalidade);

Considerando a necessidade de fornecimento frequente destes insumos às entidades filantrópicas/comunitárias;

Considerando o fato de igual forma que a alimentação é algo que não possa ser interrompido;

Considerando até então, os frequentes processos de compras realizados pela Secretaria de Educação para a aquisição de gêneros alimentícios;

Desta forma, a presente contratação se amolda mais a um fornecimento contínuo.

Conclusão: Diante das opções de mercado apresentadas, comparando-se as soluções encontradas no mercado, de forma objetiva, a mais vantajosa para a Administração Pública sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência é a aquisição, de forma contínua, por item dos gêneros alimentícios por parte da Secretaria, uma vez que as unidades que serão beneficiadas pela Contratação são as responsáveis pelo preparo da alimentação, restando assim apenas a oferta dos gêneros alimentícios para que esta prepare a alimentação aos alunos. A aquisição por item (pregão) favorece o parcelamento da contratação, a economia de escala e competitividade (com relação ao preço).

5.4 - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

Conforme o presente Estudo Técnico Preliminar a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a aquisição, de forma contínua, por item dos gêneros alimentícios por parte da Secretaria, uma vez que as unidades que serão beneficiadas pela Contratação são as responsáveis pelo preparo da alimentação, restando assim apenas a oferta dos gêneros alimentícios para que esta prepare a alimentação aos alunos. A aquisição por item (pregão) favorece o parcelamento da contratação, a economia de escala e competitividade (com relação ao preço).

5.5 - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

Os resultados pretendidos com a presente contratação não estão atrelados apenas a termo de economicidade e de aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros, mas principalmente ao interesse público a ser atendido, que muitas vezes não está diretamente interligado a todas essas questões.

Entretanto, aqui relevante constar que, os resultados pretendidos a todos os níveis (economicidade, aproveitamento de recursos - seja de qualquer espécie) estão atrelados ao atendimento da necessidade da existente e da formatação da contratação, no sentido que estão previstos nos demais tópicos deste termo.

Ainda a forma de aquisição, com as entregas, agregará ganhos para a a Administração Pública quanto a custos de logística e de otimização de recursos humanos (não necessitando ter servidores para realizar as entregas - quando for o caso).

Ao se estabelecer um planejamento adequado para a aquisição dos alimentos, é possível otimizar os recursos financeiros disponíveis, evitando desperdícios e gastos desnecessários.

Aliás, nesse contexto, relevante aqui dispor que, a alimentação é uma necessidade básica ao desenvolvimento do ser humano. Nas fases da infância e da adolescência, alimentos de qualidade favorecem ao crescimento tanto do aspecto físico, como do intelectual, do emocional e do social.

Nesse sentido, a alimentação nas unidade escolares é fundamental, pois ela pode influenciar de forma contundente no desempenho e desenvolvimento do aluno.

Assim, com esta contratação é focado como principal benefício o de suprir as necessidade nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, por meio do oferecimento de uma refeição diária que atinja suas necessidades nutricionais de forma adequada, equilibrada, nutritiva e de qualidade, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem, bem como para a formação de bons hábitos alimentares.

Um aluno bem alimentado poderá se concentrar mais nas aulas e ter um maior rendimento nos estudos, o que refletirá em alcançar as metas propostas pelo Governo, bem como a redução da repetência escolar.

Aliás, a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e de qualidade contribui para a promoção de uma alimentação equilibrada e nutritiva, impactando positivamente na saúde dos estudantes.

Há que se expor ainda que, a merenda escolar servida diariamente ajuda muitas famílias carentes em que seus filhos frequentam as aulas diariamente, sendo a mesma uma fonte de nutrição essencial para sua saúde.

Com esta aquisição continuar-se-á ofertando as unidades alimentos diversificados de qualidade, para o preparo de um cardápio variado, visando acima de tudo a saúde (física e intelectual) do educando.

Vale lembrar que é um dever do Estado oferecer alimentação (merenda) aos alunos das redes públicas de ensino, conforme já elencado no **subitem 1.1**, acima.

5.6 - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

Não há (ou há), necessidade de providências adicionais.

Secretaria de Educação dispõe de corpo técnico capacitado tanto para fiscalização como para a gestão contratual da futura contratação

5.7 - contratações correlatas e/ou interdependentes;

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

5.8 - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

5.8.1 - Possíveis impactos ambientais

- Os agrotóxicos são utilizados para combater pragas e doenças nas plantações. A produção convencional de alimentos pode envolver o uso intensivo de agrotóxicos, o que contribui para a poluição do solo, água e ar;

- A agricultura consome grandes volumes de água, levando à escassez em algumas regiões;

- Práticas agrícolas e pecuárias inadequadas podem levar à erosão do solo, prejudicando a qualidade do solo e dos recursos hídricos;

- A produção de alimentos gera diversos efluentes, como o esgoto doméstico, o chorume e os resíduos sólidos. Esses efluentes podem causar danos ao meio ambiente, como a contaminação da água e do solo;

- A expansão da agricultura e pecuária pode levar ao desmatamento, resultando na perda de biodiversidade e emissões de carbono;

- A agricultura é uma das principais atividades que contribuem para as mudanças climáticas. A produção de alimentos gera emissões de gases de efeito estufa, como o dióxido de carbono, o metano e o óxido nitroso;

- O descarte inadequado de alimentos contribui para a produção de metano em aterros sanitários;

- O uso excessivo de embalagens plásticas contribui para a poluição ambiental;

- O transporte e a refrigeração dos alimentos podem contribuir para as emissões de Gases de efeito estufa;

- A produção de carne pode estar associada à desmatamento, emissões de metano e uso intensivo de recursos.

- A produção, processamento e transporte de alimentos podem exigir grandes quantidades de energia.

5.8.2 - Medida mitigadoras

- Todos os alimentos preparados podem ser 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 (prática da compostagem), não representando, portanto, elevado risco ao Meio Ambiente;

- Os alimentos adquiridos, segundo os critérios exigidos pelo PNAE, são minimamente processados. Sendo assim, é garantida a isenção de produtos artificiais como corantes e produtos acumulativos, representando assim, menor quantidade de elementos nocivos à natureza quando da sua decomposição;

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

- Utilização de embalagens e materiais recicláveis;

- A agricultura familiar é uma forma de produção de alimentos que é mais sustentável do que a agricultura industrial. A agricultura familiar utiliza técnicas de produção mais sustentáveis e contribui para

a conservação da biodiversidade. Assim priorizar a compra de alimentos orgânicos e de produtores que adotem práticas agrícolas sustentáveis;

- O consumo consciente de alimentos é uma forma de reduzir os impactos ambientais da produção de alimentos. O consumo consciente de alimentos envolve escolher alimentos produzidos de forma sustentável e evitar o desperdício de alimentos;

- Implementar programas de educação alimentar para reduzir o desperdício nas escolas. Estabelecer parcerias com organizações locais para a coleta e redistribuição de alimentos não utilizados;

- Implementar programas de gestão de resíduos, como compostagem e reciclagem. Estabelecer parcerias com instituições locais para doação de alimentos não utilizados.

Neste sentido haverá inclusive disposição junto ao Termo de Referência, conforme previsto acima no subitem 5.2, "b", acima.

6 – CONCLUSÃO - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)

6.1 - Análise dos riscos

Nº	A - Identificação de riscos (processo de busca, reconhecimento e descrição de riscos, que envolve a identificação de suas fontes, causas, etc.) - considerar todas as fases da contratação (planejamento, seleção do fornecedor e execução)	Nível	B - Análise de riscos (compreensão das causas e consequências imediatas, envolvendo a consideração detalhada de incertezas, fontes de risco, cenários, controles e sua eficácia)	Nível	C - Avaliação de riscos (processo que visa apoiar decisões sobre como responder a riscos e que envolve a comparação de resultados da análise de riscos com a assunção deste pela Administração Municipal, ponderando a probabilidade de ocorrência e o impacto)	D - Tratamento de riscos (qualquer ação adotada para lidar com risco)	Conduta
1	Não previsão no Plano de Contratação Anual e Plano Orçamentário	1	Impactos de ordem orçamentária, entretanto, afetar a contratação	1	Baixo	Ajustar o PCA vigente. Planejar com atendências as demandas	Mitigar
2	Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação	3	Considerando todos os trâmites oriundos das Leis de regência das contratações públicas, podem haver entraves durante a análise e efetivação da contratação. Consequentemente não atender ao interesse público em tempo. Desabastecimento.	3	Alto	Antecipar as contratações. Haver planejamento para que a contratação ocorra em tempo. Priorizar agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna	Mitigar
3	Ausência de estudos preliminares e imprecisão das definições na construção do processo de compras	1	Especificações insuficientes ou incompletas podem prejudicar a contratação. Com definições imprecisas poderá causar desinteresse do mercado, não se contratar o suficiente ou se contratar além do necessário. Não se atenderia de forma plena o interesse público	2	Baixo	Capacitar os servidores envolvidos. Escolher servidores com aptidão com o objeto a ser contratado	Mitigar
4	Servidores em quantidade ou qualificação inadequada - servidores não detêm as competências multidisciplinares necessárias	2	Especificações incompletas ou com requisitos irrelevantes ou indevidamente restritivos. Assim não alcançar-se-á os objetivos pretendidos com a contratação	2	Médio	Aumentar o número de servidores envolvidos, bem como capacitar os servidores que participarão do planejamento e construção do processo de compras	Evitar
5	Pesquisa de mercado insuficiente	2	Subestimado as opções de mercado, o que poderá causar restritividade no futuro certame licitatório. Bem como imprecisão do valor médio para a contratação	2	Médio	Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras. Ampliar a pesquisa de mercado	Evitar
6	Ausência de Gerenciamento de Risco (permite ações contínuas de planejamento, organização, fiscalização dos riscos que possam comprometer a execução do Contrato)	2	Imprevisibilidade dos resultados esperados. O atendimento aos objetivos pretendidos é relativizado	1	Baixo	Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras	Evitar
	Cotações de preços para formação do preço médio de		Prejuízo ao erário Público			Capacitar o(s) servidorer responsáveis pela	

7	Formação do preço médio da contratação elevados ou demasiadamente baixos	2	ou desinteresse de mercado	2
8	Quantitativo subestimado ou superestimado	2	Não atendimento ao interesse público pela insuficiência da quantidade ou desperdício de dinheiro público no caso de superestimada a quantidade	2
9	Ausência de recursos orçamentários	1	Indisponibilidade orçamentária impedindo contratação ou inviabilizando o contrato, gerando prejuízo à Administração.	3
10	Falta de interessados no futuro certame licitatório	3	Não atendimento ao interesse público em tempo. Retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	5
11	Impugnação do Edital ou documento equivalente	2	Suspensão ou revogação do certame licitatório. Não atendimento ao interesse público no que se refere a elaboração do processo licitatório. Dependendo do resultado final, pode culminar em retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	2
12	Licitação fracassada ou deserta	2	Não atendimento ao interesse público em tempo. Retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	5
13	Apresentação de recurso quanto ao final da licitação	2	Não atendimento ao interesse público em tempo. Dependendo do resultado, por gerar retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.	2
14	Proposta inexequível por parte da(s) Contratada(s)	2	Atendimento parcial ou não atendimento em sua totalidade ao objeto da contratação	3
15	Contratada(s) se recusar(em) a assinar(em) o(s) Contrato(s)	1	Impossibilidade de contratar. Desistência quanto ao atendimento ao objeto da contratação	5

Médio	responsáveis pela pesquisa de preços. Realizar ampla pesquisa de mercado	Evitar
Médio	Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras. Realizar um amplo mapeamento de necessidades	Evitar
Médio	Antes das contratações fazer reserva orçamentária para tal finalidade (LOA) ou se for o caso realizar a reprogramação orçamentária	Evitar
Muito Alto	Ampla pesquisa de mercado para definição clara nos termos do instrumentos de contratação. Ampla divulgação do Edital	Evitar
Médio	Construir o processo de compras de forma adequada (tecnicamente se falando) com ampla pesquisa de mercado com exposição clara das condicionantes e especificidades da contratação	Evitar
Alto	Ampla pesquisa de mercado para definição clara dos termos do instrumento de contratação. Fazer análise do histórico de contratações neste sentido com objeto idêntico ou similar. Ampla divulgação do Edital	Evitar
Médio	Realizar adequada instrução processual	Mitigar
Médio	Solicitar documentos de habilitação de forma suficiente a corroborar a proposta apresentada. Realizar diligências se necessário	Transferir
Médio	Elaborar Estudo Técnico Preliminar, Análise de Riscos e Termo de Referência que apresentem estudo comparado realizado e de forma a atender às reais necessidades de negócio e com preços e prazos viáveis para o	Mitigar/transferir

							mercado	
16	Contratada(s) sem capacidade técnica para atender ao objeto da contratação	2	Atendimento parcial ou não atendimento em sua totalidade ao objeto da contratação	2	Classificação dos Riscos	Médio	Ampla pesquisa de mercado para definição clara dos termos do instrumento de contratação, bem como disposição de sanções e penalidades no Edital visando evitar empresas inaptas de participar da licitação. Sem contar o fato da necessidade da avaliação da capacidade técnica da empresa.	Mitigar/transferir
17	Descumprimento quanto aos prazos de entrega	3	Atendimento parcial ou não atendimento em sua totalidade ao objeto da contratação	4		Alto	CAF fiscalizar e estar atenta quanto a execução contratual. Se necessário notificar ou aplicação das devidas penalidades, no caso de descumprimento	Mitigar/transferir
18	Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total	2	Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total	3		Médio	Estar atento a(s) Contratada(s). Verificar constantemente a regularidade fiscal e demais documentação correlata. Notificar a Contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato	Mitigar/transferir
19	Ausência de acompanhamento e fiscalização do(s) futuro(s) contrato(s)	1	Distorções na execução do objeto contratado. Inexecução contratual. Não atendimento de forma plena a demanda	1		Baixo	Capacitar e orientar a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato quanto a importância da rotina na fiscalização. Se for o caso, substituir o(s) servidores que fazem parte da Comissão de Fiscalização e Acompanhamento	Mitigar
20	Responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato não possuir competência multidisciplinar necessárias para a atividade	2	Não fiscalização adequada do objeto da contratação. Passível de inexecução contratual. Não atendimento de forma plena do interesse público	1		Baixo	Capacitar e orientar a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato quanto a importância da rotina na fiscalização. Se for o caso, substituir o(s) servidores que fazem parte da Comissão de Fiscalização e Acompanhamento	Mitigar
21	Contratada(s) não manter(em) a regularidade fiscal durante a execução do contrato	2	Falha na prestação na execução do objeto contratado (sem receber, a Contratada pode suspender o fornecimento/serviços)	2		Médio	Fiscalizar rotineiramente as condições fiscais e tributárias da Contratada. Notificar a contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato	Transferir
22	Extinção contratual por descumprimento	2	Não atendimento ao interesse público. Paralisação do fornecimento/serviços	4		Alto	CAF estar atenta rotineiramente quanto a execução contratual, buscando evitar descumprimentos que culminem na extinção contratual. Notificar a	Transferir

			fornecimento/serviços	
23	Alteração do escopo da contratação	2	Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total	3
24	Falência da(s) empresa(s) Contratada(s)	2	Não atendimento ao interesse público seja parcial ou total	4
25	Divergência com a contratada sobre o fornecimento do(s) produto(s) no momento da execução	2	Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total	2
26	Eventos extraordinários (exemplos: pandemia, greves, bloqueio de estradas, etc...)	2	Risco de desabastecimento de alimentos nas unidades escolares.	4
27	Alteração de característica técnica/ composição de um item por parte da indústria	2	Divergência quanto ao termo de referência do edital e legislação PNAE. Riscos de contaminação cruzada. Riscos à saúde do aluno	3
28	Alteração de característica técnica/ validade de um item por parte da indústria	2	Redução do tempo útil de prateleira. Risco de vencimento do produto.	3
29	Falta de matéria prima	2	Risco de desabastecimento de alimentos nas unidades escolares.	4
30	Oscilação de preços no mercado	3	Solicitação de reequilíbrio. Desabastecimento de produtos no mercado.	4
			A estocagem em local inapropriado ou de forma inadequada pode	

	contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato	
Médio	CAF estar atenta rotineiramente quanto a execução contratual, buscando evitar descumprimentos que culminem na alteração do escopo da contratação. Notificar a contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato	Mitigar/transferir
Alto	Fiscalização constante. Contratação emergencial e nova licitação	Mitigar/transferir
Médio	CAF estar atenta ao cumprimento das exigências e condições da contratação. Notificar a contratada. Dependendo o caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato	Mitigar/transferir
Alto	Manter estoque nas unidades	Mitigar
Médio	Analisar rótulo por amostragem antes da entrega. Solicitar parecer técnico do produto. Recomendar, quando constatada alteração na indústria, substituição por outro produto de mesma característica que atenda o termo de referência.	Mitigar
Médio	Analisar rótulo por amostragem antes da entrega. Avaliar o prazo estabelecido para consumo com base no cardápio. Recomendar substituição por outro produto de mesma característica, quando o período estabelecido no cardápio para consumo exigir o prazo de validade estabelecido no termo de referência.	Mitigar
Alto	Manter estoque nas unidades	Mitigar
Alto	Realizar ampla pesquisa de mercado para a formação de preços. Buscar alternativas, dentro do termo de referência para a substituição do cardápio.	Mitigar
	Possuir pessoal	

31	Estocagem inadequada dos alimentos	2	prejudicar a validade dos produtos. No caso também de quedas de energia elétrica também pode perecer os produtos que precisam de refrigeração, estragando-os	4		Alto	preparado para a estocagem e cuidado com a validade dos produtos. Oferecer treinamento se for necessário	Evitar	
32	Preparo inadequado dos alimentos	2	O preparo inadequado poderá resultar em perdas, pois ou terá que ser descartado ou não terá boa aceitabilidade dos alunos o que gerará desperdícios	4		Alto	Contratar pessoas capacitadas para a elaboração das refeições. Oferecer cursos de aprimoramento	Transferir	
	Riscos de contaminação alimentar (segurança alimentar)	2	Contaminação por bactérias que possam afetar a qualidade dos produtos, principalmente no momento do preparo (higiene)	4		Alto	Possuir pessoal preparado para o preparo das refeições. Oferecer treinamento se for necessário	Transferir	
33	Sazonalidade	3	Oscilação de preços. Solicitação de reequilíbrio de preços. Falta de produto no mercado. Desabastecimento	4		Alto	Elaborar termo de referência considerando a sazonalidade, realizar solicitação de entrega de acordo com as safras. Elaborar cardápios com base na sazonalidade.	Mitigar	
34	Eventos de ordem climática	2	Oscilação de Preços. Risco de desabastecimento nas unidades escolares.	4		Alto	Manter estoque nas unidades. Realizar alterações de cardápio com itens de características técnicas semelhantes.	Mitigar	
						Risco Geral	Médio		
Probabilidade (P)			Impacto (I)			Classificação dos Riscos		Possibilidade de Tratamento dos Riscos	
Índice	Descrição	Nível	Índice	Descrição	Nível	Pontuação (A x B / P x I)	Risco	Conduta	Descrição
Raro	Evento extraordinário. Acontece apenas em situações excepcionais. Não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência.	1	Muito Baixo	Não afeta o objetivo. Compromete minimamente o atingimento do objetivo. Para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado.	1	15 a 25	Muito Alto	Evitar	Descontinuar a atividade, interromper o processo de trabalho.
Pouco provável	Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.	2	Baixo	Afeta pouco o objetivo. Compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado.	2	8 a 12	Alto	Transferir	Compartilhar o risco com terceiros, como no caso dos seguros.
Provável	Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência	3	Médio	Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete	3	3 a 6	Médio	Mitigar	Desenvolver e implementar medidas para evitar que o risco se concretize e/ou

	razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte.			razoavelmente o alcance do objetivo/resultado.					medidas para atenuar o impacto e as consequências, caso ocorra.
Muito provável	Evento usual de frequência habitual. Histórico amplamente conhecido. Repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há indícios que ocorrerá nesse horizonte.	4	Alto	Torna improvável o alcance do objetivo. Compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultado.	4	1 e 2	Baixo	Mitigar/transferir	Desenvolver e implementar ambas as medidas: mitigar e transferir
Praticamente certo	Evento que se repete seguidamente. Interfere no ritmo das atividades. Ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.	5	Muito Alto	Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.	5	0	Muito Baixo	Aceitar	Não há necessidade de adotar quaisquer medidas. Considerar se é o caso de monitorar ao longo do tempo.

6.2 - Histórico de licitações

Vide subitem 2.3, acima.

6.3 - Para proceder à análise da viabilidade da contratação, esta deve atender positivamente os seguintes critérios:

Parâmetro considerado	Sim	Não	Observação / Comentário
1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?	X		
2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?	X		
3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?	X		
4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?	X		
5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)	X		Médio
6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares.		X	Vide acima, subitem 6.1
7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?	X		Vide acima, subitem 6.1

Conclusão:

a) Com base nas informações levantadas durante este estudo, a Equipe/Comissão de Planejamento entende ser viável a solução [é a aquisição, de forma contínua, por item dos gêneros alimentícios por parte da Secretaria, uma vez que as unidades que serão beneficiadas pela Contratação são as responsáveis pelo preparo da alimentação, restando assim apenas a oferta dos gêneros alimentícios para que esta prepare a alimentação aos alunos. A aquisição por item (pregão) favorece o parcelamento da contratação, a economia de escala e competitividade (com relação ao preço)] descrita no presente Estudo Técnico Preliminar para a presente contratação, vez que se mostrou tecnicamente a mais adequada à necessidade e fundamentadamente atendendo ao interesse público;

b) No mais, diante de todas as informações colhidas no presente documento demonstra que há adequação (alinhamento) da solução escolhida frente a necessidade a ser atendida.

7 - Anexo - Checklist do Estudo Técnico Preliminar

N.º	Requisitos	Sim	Não	Não se aplica	Observações
1*	Consta no ETP a descrição clara e objetiva, devidamente fundamentada da necessidade da contratação	X			
2	A contratação foi indicada no Documento de Formalização de Demanda	X			

3	Descrição dos requisitos da contratação	X			
3.1	Foi analisado o critério de sustentabilidade	X			
3.2	Foi analisada a necessidade de garantia, treinamento e instalação		X		
3.3	Foi analisada a indicação dos padrões mínimos de qualidade, de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração	X			
4	Levantamento de mercado, com a justificativa técnica e econômica	X			
4.1	Foram consideradas as contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como a iniciativa privada?	X			
4.2	Foi realizada audiência e/ou consulta pública, preferencialmente na forma eletrônica, para coleta de contribuições		X		
4.3	Em caso de possibilidade de compra, locação de bens ou do acesso a bens, foram avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular		X		
4.4	Foram consideradas outras opções logísticas menos onerosas à Administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas.		X		
5	Consta no ETP a descrição da solução como um todo, contemplando os requisitos da contratação, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução.	X			
6*	Consta no ETP estimativas das quantidades para a contratação, e os documentos que lhes dão suporte.	X			
6.1	Foi realizado levantamento das quantidades necessárias juntos às Unidades com vistas a não ocorrer demanda não atendida dentro do planejamento.	X			
7*	Consta no ETP estimativa prévia do valor da contratação, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, podendo ser utilizado como parâmetro o valor das contratações anteriores acrescido/decrecido de percentual considerado pela requisitante como possível acréscimo/decrécimo da demanda.	X			
8*	Consta no ETP justificativas para o parcelamento ou não da solução.	X			
9	Foram consideradas as contratações correlatas e/ou interdependentes à presente contratação.	X			
10	A contratação está prevista no plano de contratações anual, ou, se for o caso, justificativa da ausência de previsão.			X	Vide item 5, "a"
10.1	Há previsão de custeio da contratação com recursos da União.	X			PNAE
10.2	A contratação será obra ou serviço de engenharia.		X		
10.3	Em caso de a contratação ser eventualmente custeada com recursos da União, consta ressalva clara no ETP acerca da impossibilidade de cotação com fornecedores, nos termos do artigo 23, §2º da Lei 14.133/2021.		X		
11	Consta no ETP o demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.	X			
12	Consta no ETP as providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, tais como adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.	X			
13	Consta no ETP a descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.	X			
14*	Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, observando eventual risco da contratação para a Administração.	X			
14.1	Foram analisados os riscos de comprometimento da boa execução contratual, aferindo-se e sanando-se no ETP, de antemão, eventuais questões controversas, erros ou incongruências do procedimento levando em consideração: a) o histórico de licitações, inclusive as desertas ou frustradas; b) contratações anteriores com objeto semelhante.	X			
14.2	Trata-se de contratação que, independentemente do valor, envolve complexidade, singularidade, ou se refere a um modelo de contratação não realizado anteriormente, mas com possibilidade de risco moderado/médio ou superior de dano ao erário. Em caso positivo, consta no ETP ressalva sobre elaboração do Mapa de Riscos para a contratação?		X		

* Os itens em destaque são de preenchimento obrigatório.



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 20/02/2024, às 16:10, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghe din, Servidor(a) Público(a)**, em 21/02/2024, às 07:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 21/02/2024, às 08:07, 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 **0017091831** e o código CRC **1C780DE3**.

ANEXO SEI N° 0017091845/2023 - SED.URC

ROTULAGEM

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

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

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

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

- Denominação de venda do alimentos (nome completo do alimento, marca etc);
- Lista de ingredientes;
- Informação nutricional de acordo com as Resoluções (RDC) nº429/2020, Instrução Normativa - IN nº 75 de 08 de outubro de 2020, ANVISA/MS nº 359/2003 e nº 360/2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Na informação nutricional deve conter, no mínimo, as seguintes informações: porção, medida caseira, valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio;
- Data de vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- Lote;
- Nome ou razão social e endereço do fabricante;
- Identificação da origem;
- Peso total (ou conteúdo líquido / conteúdo drenado), com respectivas unidades de medida;
- Declaração da presença ou ausência de glúten na formulação;
- Instruções sobre preparo ou uso do alimento, quando necessário;
- Rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção, quando necessário;
- Condições de armazenamento;
- Número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- Tabela de informação nutricional: devem constar o conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias

bioativas presentes no alimento.

- Rotulagem nutricional frontal: declaração simplificada e padronizada do alto conteúdo de nutrientes específicos (açúcar, gordura e sódio) no painel principal do rótulo;
- Alegações nutricionais: tratam de qualquer declaração, excetuando-se as duas anteriores, que indique que um alimento tem propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou teor de nutrientes (ANVISA, 2021)
- Na tabela nutricional, os nutrientes devem ser calculadas por 100 g (ou 100 mL) do alimento e por porção e medida caseira correspondente, conforme definido no anexo V da IN 75/2020. Além disso, a tabela deverá ter letras pretas em fundo branco e estar localizada próxima à lista de ingredientes. O número de porções por embalagem também deverá ser informado.

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- Natureza do alimento;
- Condições de armazenamento;
- Prazo de validade.

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

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

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

1.5 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

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



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 20/02/2024, às 16:10, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 21/02/2024, às 07:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 21/02/2024, às 08:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017091845** e o código CRC **0DDE0815**.

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

23.0.139605-8

0017091845v7

ANEXO SEI N° 0017091847/2023 - SED.URC

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

Rendimento			
Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
Observações			
	Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado	



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 20/02/2024, às 16:10, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 21/02/2024, às 07:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 21/02/2024, às 08:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017091847** e o código CRC **B10F6661**.

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



Prefeitura de Joinville

ANEXO SEI N° 0017091848/2023 - SED.URC

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO N° XXX/20XXX

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

N° do Item	Denominação	Unidade Medida	de	Quantidade de Amostra Entregue	Marca
XXXXXXX	XXXXXXX	XXXXXXX		XXXXXXX	XXXXXXX

Relação de Documento(s) Entregue(s):

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 20/02/2024, às 16:10, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 21/02/2024, às 07:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 21/02/2024, às 08:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017091848** e o código CRC **74002D62**.

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

23.0.139605-8

0017091848v1

ANEXO SEI N° 0017091849/2023 - SED.URC

N°	ENTIDADES FILANTRÓPICAS	LOGRADOURO	BAIRRO
1	CEI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
2	CEI JARDIM BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
3	CENTRO EDUCACIONAL DOM BOSCO	Rua Sombrio, 15	Saguaçú
4	CEI ESPAÇO MÁGICO	Rua Xv de Outubro, 1849	Rio Bonito
5	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Cuba, 142	Jardim Sofia
6	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso
7	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
8	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
9	COLÉGIO EVANGÉLICO	Rua Cerro Azul, 888	Nova Brasília
10	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
11	ASSOCIAÇÃO AMIGOS AUTISTAS (AMA)	Rua José Gerard Rollin Filho, 185	Bom Retiro
12	CENTRO DE EDUCACAO ACOLHER JARDIM PAR	Rua Pisces Austrinus, 535	Jardim Paraiso
13	INST EDUC ESP PROFª LIA R S J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliari, 111	Boa Vista
	OUTRAS UNIDADES		
14	CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO E PATRIMÔNIO - SED	R.: Morro do Ouro, 142	Bucarein
15	CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE		



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 20/02/2024, às 16:10, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 21/02/2024, às 07:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 21/02/2024, às 08:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001,



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017091849** e o código CRC **79B5A7CF**.

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

23.0.139605-8

0017091849v7

ANEXO SEI N° 0017091850/2023 - SED.URC

REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

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

- Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de Maio de 2020.
- Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006.
- Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC.
- Portaria nº 326 - SVS/MS de 30 de julho de 1997
- Resolução RDC - ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019.
- Resolução RDC - ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011.
- Resolução RDC - ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014.
- Instrução Normativa IN - nº 60 de 23 de dezembro de 2019.
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MAPA
- Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429 de 08/10/2020
- Instrução Normativa - IN nº 75 de 08/10/2020

Além das referências supracitadas, as amostras serão analisadas seguindo também o anexo "rotulagem" (0016261196);

2 - Abaixo seguem legislações específicas de cada alimento:

1. Arroz Parboilizado. Tipo I.

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

2. Arroz Polido

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

3. Feijão Carioca

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa IN nº 12, de 28 de março de 2008, ANVISA.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

- Validade conforme edital

4. Feijão Preto

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa IN nº 12, de 28 de março de 2008, ANVISA.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

5. Biscoito Salgado com Gergelim

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

6. Cereal de milho sem adição de açúcar

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura

- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

7. Farinha De Trigo

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

8. Farinha De Trigo Integral

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem

- Data de validade visível
- Validade conforme edital

09. Pão integral

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

10. Leite em pó integral

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Facilidade no preparo
- Rendimento

11. Leite Integral Longa Vida

REFERÊNCIAS:

- Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

12. Avela em flocos finos

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

13. Biscoito Doce Integral

REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Resolução - RDC nº 493, de 15 de abril de 2021.

- Resolução - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.
- Resolução - RDC nº 514, de 28 de maio de 2021

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

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

14. Macarrão Integral Parafuso**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA
- Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, ANVISA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

15. Macarrão Miúdo de Semolina**REFERÊNCIAS:**

- Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA
- Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, ANVISA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

16. Óleo de Soja Refinado

REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

17. Sal Refinado Iodado

REFERÊNCIAS:

- Lei nº 6150, de 3 de dezembro de 1974, ANVISA/MS.
- Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, ANVISA/MS.
- Lei nº 9.005, de 16 de março de 1995.
- Resolução - RDC nº 23, de 24 de Abril de 2013, ANVISA/MS.

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor

- Odor
- Sabor
- Consistência

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

18. Cacau em pó solúvel

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

19. Lentilha

REFERÊNCIAS:

- Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993, MAPA.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

20. Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

21. Sardinha em Óleo

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa IN nº 22 de 11 de julho de 2011, MAPA.
- Instrução Normativa IN nº 45 de 13 de dezembro de 2011, MAPA.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

22. Açúcar Branco Refinado

REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

23. Amido de Milho.**REFERÊNCIAS:**

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

24. Extrato de Tomate**REFERÊNCIAS:**

- RDC Nº 272, DE 22 de setembro 2005

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

25. Farinha de Mandioca

REFERÊNCIAS:

- Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA.
- Instrução Normativa IN nº52, de 7 de Novembro de 2011, MAPA.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

26. Fermento Químico

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

27. Fermento Biológico

REFERÊNCIAS:

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

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

28. Coxa/Sobrecoxa De Frango Desossado Sem Pele

REFERÊNCIA:

- Portaria nº 210, de 10 de Novembro de 1998, MAPA.
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

29. Carne moída congelada de bovino - Patinho

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa – IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA
- Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

30. Iogurte Natural Integral

REFERÊNCIA:

- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

31. Iogurte Sabores Variados

REFERÊNCIA:

- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

32. Carne bovina - iscas de patinho

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 novembro de 2005 MAPA
- Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

33. Carne Suína em cubos congelados- pernil**REFERÊNCIA:**

- Portaria nº 1.304, DE 07/08/2018
- Portaria nº 155, de 17 de julho de 2016.
- Instrução Normativa nº 003/2015 – CIDASC
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA
- Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

34. Carne Bovina Acém em Cubos**REFERÊNCIAS:**

- Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 novembro de 2005 MAPA
- Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

35. Cação em posta congelado

REFERÊNCIAS:

- Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, MAPA..
- Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003
- Resolução N° 01, de 9 de Janeiro de 2003, MAPA.

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

36. Queijo Prato Fatiado

REFERÊNCIAS:

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA
- Portaria N° 358, De 4 De Setembro De 1997
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA PA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

TÉCNICO CULINÁRIO

- Rendimento

37. Manteiga sem sal

REFERÊNCIAS:

- Portaria nº 146, de 7 de Março de 1996, MAPA
- Portaria nº 004, de 28 de Junho de 2000, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital

38. Requeijão Cremoso

REFERÊNCIAS:

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA
- Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA

SENSORIAL:

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

AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de validade visível
- Validade conforme edital



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 20/02/2024, às 16:10, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 21/02/2024, às 07:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Schneider, Coordenador(a)**, em 21/02/2024, às 08:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017091850** e o código CRC **BD4FFF5D**.

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