



EDITAL SEI Nº 3748409/2019 - SAP.UPR

Joinville, 15 de maio de 2019.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2019

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

NÚMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 766925

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 Processos 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** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **UNITÁRIO POR ITEM**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 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 – Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

Anexo IV – Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo V – Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo VI – Minuta do Contrato;

Anexo VII – Minuta da Autorização de Fornecimento (AF);

Anexo VIII – Termo de Referência; .

Anexo IX – Modelo de Entrega de Amostra;

Anexo X – Rotulagem;

Anexo XI – Critérios para Análises das Amostras;

Anexo XII – Ficha de Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios; e

Anexo XIII – Análises Laboratoriais.

1 - DA LICITAÇÃO

1.1 - Do Objeto do Pregão

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

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$ 563.567,29 (quinhentos e sessenta e três mil quinhentos e sessenta e sete reais e vinte e nove centavos), fixos e irrevogáveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

1.1.3 - A presente licitação é destinada exclusivamente à participação de **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte**, consoante art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores e o Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

1.2 - Local

www.licitacoes-e.com.br - “Acesso Identificado”

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 - Recebimento das propostas

Data/Hora: De 20/05/2019 à 03/06/2019 até às 08:30 horas.

1.5 - Abertura das propostas

Data/Hora: Dia 03/06/2019 às 08:30 horas.

1.6 - Início da Sessão de Disputa de Preços (em até 05 itens simultâneos)

Data/Hora: Dia 04/06/2019 às 08:30 horas.

1.7 - Término da Sessão Principal

05 minutos após o início da sessão de disputa.

1.8 - Término do Período Adicional

Até 30 minutos após o término da sessão principal.

1.9 – Da Execução da Licitação

A Unidade de Processos, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Assistência Social**.

1.10 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br> podendo, também, ser requerido junto à Unidade de Processos da Prefeitura Municipal de Joinville, Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Cep: 89221-005 - Joinville/SC de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas.

2 – DOS RECURSOS FINANCEIROS

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

585/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (235)

715/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (235)

717/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (100)

285/2019 - 0.9001.8.122.1.2.2200.0.339000 (100)

281/2019 - 0.9001.8.333.8.2.2199.0.339000 (100)

276/2019 - 0.9001.8.306.8.2.2198.0.339000 (100)

269/2019 - 0.9001.8.122.1.2.2196.0.339000 (100)

775/2019 - 0.9001.8.244.8.2.2353.0.339000 (100)

273/2019 - 0.9001.8.244.8.2.2197.0.339000 (100)

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

3.2 – Não será admitida a participação de proponente:

3.2.1 – Em falência ou concordata, que se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.2.2 – Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, inscritos ou não no Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

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

3.2.4 – Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal;

3.2.5 – Em consórcio;

3.2.6 – Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado.

4 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

4.1 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto às agências do **Banco do Brasil S.A. sediadas no País**, sem custo aos proponentes interessados.

4.1.1 - Eventuais dúvidas para obtenção da senha, deverão ser solicitadas pelos telefones **4004-0001 (capitais e regiões metropolitanas)** ou **0800-729-0001 (demais localidades)**.

4.2 - A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S.A., devidamente justificada.

4.3 - As pessoas jurídicas ou empresários individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “licitacoes-e”.

4.4 - Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) do interessado proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.5 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação

efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 - O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.7 - Todos os representantes deverão identificar o tipo do segmento de atividade que representam.

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

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.licitacoes-e.com.br, opção “Acesso Identificado”, observando a data e o horário limite estabelecido no item 01 deste Edital.

5.2 – O proponente declarará no sistema, antes de registrar sua proposta, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

5.3 – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, proposta comercial e enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, sujeitará o proponente às sanções previstas neste edital.

5.4 - 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.

5.5 - 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.

5.6 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

5.7 – O proponente deverá comunicar imediatamente ao Banco do Brasil (Órgão provedor do sistema) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

6 - DA FORMA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1 - A proposta de preços escrita deverá ser apresentada preferencialmente em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última folha ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado e, apresentada em uma via contendo identificação, endereço, telefone e e-mail.

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

6.2 - A proposta escrita deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter:

a) a identificação do objeto ofertado, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital, **informando as características, a marca e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado**, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas;

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

c) o **prazo de validade da proposta**, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão.

6.3 – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

6.4 – Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros pertinentes a aquisição, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o(s) mesmo(s).

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

6.6 - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

7 – DO ENVIO DA PROPOSTA PELO SISTEMA ELETRÔNICO

7.1 – Ao enviar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá necessariamente postar apenas o **VALOR UNITÁRIO POR ITEM** licitado.

7.2 - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos. 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.

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

7.4 – Ao apresentar sua proposta é **imprescindível** que o proponente registre expressamente, no campo “**informações adicionais**” do sistema eletrônico, **as características, a marca e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado**, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, de acordo com as especificações do Anexo I deste Edital, sob pena de desclassificação.

7.5 - **Quanto ao valor da proposta postada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado.**

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

8.1 - 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, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

8.2.1 - Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

8.2.2 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.2.3 – Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

8.2.4 - **O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos.**

8.2.4.1 - **Os lances enviados em desacordo com o subitem 8.2.4 serão descartados automaticamente pelo sistema.**

8.3 - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do

menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

8.4 - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, no prazo previsto para encerramento. Após o esgotamento do prazo da sessão principal, transcorrerá período adicional de tempo, de até trinta minutos, (tempo randômico que está atrelado ao sistema) findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1 – Os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal do proponente ou preposto, deverão ser apresentados:

a) em original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Suprimentos ou da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento do Município, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou

d) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

9.1.1 – Somente serão:

a) aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro;

b) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);

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

9.1.3 – Deverão ser apresentadas **Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;**

9.2 – A documentação para fins de habilitação é constituída de:

a) **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;**

b) **Certidão Negativa de Débitos Estaduais**, da sede do proponente;

c) **Certidão Negativa de Débitos Municipais**, da sede do proponente;

d) **Certificado de Regularidade do FGTS;**

e) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

f) **Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, conforme Anexo III do edital;

g) **Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Recuperação Extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede do proponente;

h) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

h.1) **As empresas que adotam o Livro Diário**, na forma física, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social extraído do próprio Livro Diário, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;

h.2) **As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital)** deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibo de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16),

preferencialmente vistos em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

h.3) O licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);

h.4) Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;

h.5) O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social será aceito somente até 30 de abril do ano subsequente.

i) Para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

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

cujo resultado deverá ser maior ou igual a 1,00

$$QGE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG. LGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

cujo resultado deverá ser menor ou igual a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei nº 8.666/93.

j) 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.

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

j.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea “j”, 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.

9.2.1 – Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através da apresentação da Certidão Simplificada atualizada (**máximo 30 dias da data da convocação para apresentação da documentação de habilitação**) expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06;

9.2.2 - Os proponentes inscritos no Cadastro Geral de Fornecedoros do Município de Joinville deverão apresentar **Certificado de Registro Cadastral-CRC**, válido na data limite fixada para a apresentação dos documentos neste pregão emitido pela Unidade de Suprimentos, da Secretaria de Administração e Planejamento.

9.2.3 - Os interessados não cadastrados, além dos documentos referidos no subitem 9.2, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) 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;

9.3 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas, nos termos do subitem 10.4 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

9.4 – Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.2 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;
- 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.

9.5 – 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 junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

9.6 – 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, prorrogáveis 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.

9.6.1 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

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

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

10.3 – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtido preço melhor, observando o critério de julgamento, nos termos do art. 24, §8º, do Decreto Federal nº 5.450/2005, bem como decidir sobre sua aceitação, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

10.4 – Encerrada a etapa de lances da sessão pública e após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, o proponente classificado em primeiro lugar deverá apresentar a proposta de preços e os documentos de habilitação, originais ou por cópia devidamente autenticada, **no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis**, impreterivelmente, ao Pregoeiro, no endereço indicado no **subitem 1.10, em envelope lacrado**, como segue:

MUNICÍPIO DE JOINVILLE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO - UNIDADE DE PROCESSOS

Endereço: Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Cep: 89221-005 - Joinville/SC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2019

Objeto: _____

PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

PROPONENTE: _____

PREGOEIRO (A): _____

10.4.1 – É de responsabilidade da empresa o encaminhamento e confirmação de recebimento do envelope.

10.4.2 – O Município não se responsabiliza pela logística de entrega dos envelopes, nem pelo prazo de transporte destes.

10.4.3 – Na hipótese de envio através do Correio, considerando o prazo de normalidade, recomenda-se que o envelope seja postado, no máximo, no dia seguinte a convocação para que tenha tempo hábil para recebimento.

10.5 – O não recebimento dos documentos solicitados pelo Pregoeiro no prazo estabelecido, conforme o **subitem 10.4**, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no **item 24** do Edital.

10.6 – Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, 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.

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

10.7.1 - **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.**

10.8 – Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações 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 no item proposta de preços deste Edital;
- e) **com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.**
- f) **tiverem suas amostras reprovadas.**

10.9 – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

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

10.11 – Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 24** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

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

10.13 – 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.

10.14 – O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 9.2, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

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

11 - DAS AMOSTRAS

11.1 - Será convocado pelo Pregoeiro, o proponente classificado e habilitado para o item para apresentar obrigatoriamente 04 (quatro) amostras de cada item, de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações dos Anexos VIII, IX, X XI e XII do Edital, para efeito de controle de qualidade e aprovação.

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

11.3 – As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de até 05 (cinco) dias após a solicitação do Pregoeiro, que se dará após a fase de habilitação.

11.4 – As amostras deverão ser entregues no Centro de Abastecimento, situado na Rua Urussanga, nº 571, bairro Bucarein, Joinville/SC, no horário das 08:00 às 12:00 horas, de segunda-feira à sexta-feira.

11.5 - As amostras deverão estar acompanhadas de Relação de Amostras apresentadas pela empresa em 03 (três) vias iguais em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas no momento da entrega das amostras, das quais 01 (uma) via ficará com as amostras, e será anexada ao processo licitatório de forma eletrônica, 01 (uma) via ficará com o fornecedor e 01 (uma) via deverá ser anexada ao processo licitatório, contendo o nome da empresa proponente, edital, produto, marca, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (conforme modelo constante do Anexo IX), bem como acompanhados dos documentos relacionados no Anexo VIII do Edital.

11.6 - Será desclassificado o proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas nos Anexos I e VIII deste Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Pregoeiro, estando sujeito às penalidades previstas.

11.7 - As amostras ficarão em poder do Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo o qual se destina.

11.7.1 - A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar 2 (duas) das amostras entregues as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo a qual se destina. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

11.7.2 - As 2 (duas) amostras remanescentes poderão ser utilizadas em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvidas somente se não forem utilizadas para nova análise.

12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 – Qualquer pessoa poderá, no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública impugnar o Edital do Pregão.

12.1.2 - As impugnações poderão ser protocolizadas através do e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

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 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço sap.upr@joinville.sc.gov.br.

12.6 – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas na forma do **subitem 25.1** para conhecimento dos interessados e da sociedade em geral.

12.7 – Do Recurso

12.7.1 – Após o encerramento da disputa de preços, será estabelecido pelo Pregoeiro a data e hora em que

será declarado o vencedor, sendo que nesta oportunidade a intenção de recorrer deverá ser manifestada pelo proponente interessado em campo específico, por intermédio do sistema eletrônico, na própria sessão, onde deverão ser expostos os motivos do inconformismo, no prazo de até 30 (trinta) minutos imediatamente posteriores ao ato da Declaração do Vencedor, que será realizado em sessão pública, quando será concedido o prazo de três dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.7.2 – As razões de recursos poderão ser protocolizadas através do e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

12.7.3 – O proponente desclassificado antes da fase de disputa, também, poderá manifestar sua intenção de interpor recurso na forma do subitem anterior.

12.7.4 - A falta de manifestação, imediata e motivada, importará a decadência do direito de recurso, e não será admitida inovação na motivação dos recursos propostos.

12.7.5 – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, inclusive quando a pretensão for meramente protelatória.

13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1 - Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recurso.

13.2 - Quando houver recurso, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

13.3 – A homologação será realizada pela autoridade competente.

14 – DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

16 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação.

17 – DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

18 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

18.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

d) presentes razões de interesse público.

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

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

19 – DA CONTRATAÇÃO

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

19.2 – Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

19.2.1 – 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).**

19.2.2 – 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.

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

19.3 – 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.

19.3.1 – 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.

19.4 – Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá:

19.4.1 – Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

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

20 – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

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

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

20.2 – **Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar**

com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 27.082/2016, sob pena de decair do direito de assinar o(a) Ata de Registro de Preços/Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

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

20.3 – A criação e a redefinição da assinatura eletrônica dependem da solicitação de assinatura eletrônica com o envio do Termo de Responsabilidade devidamente assinado e com o envio de documento com foto e assinatura do requerente.

20.3.1 – Serão aceitos como documentos de identidade para fins de assinatura eletrônica externa: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira de identidade do trabalhador e carteira nacional de habilitação (somente modelo com foto).

20.3.2 – Não serão aceitos como documentos de identidade: certidões de nascimento, CPF, títulos eleitorais, carteiras de motorista (modelo sem foto), carteiras de estudante, carteiras funcionais sem valor de identidade ou documentos ilegíveis, não identificáveis e/ou danificados.

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

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

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

20.6 – O usuário é o responsável pela exatidão das informações prestadas, quando de seu credenciamento, assim como pela guarda, sigilo e utilização da assinatura eletrônica, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e do Decreto nº 21.863, de 30 de janeiro de 2014.

21 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

21.1 – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

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

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

21.3 - A solicitação de entrega indicará o número da nota de empenho.

21.4 - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

21.5 – O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, bairro Bucarein, Joinville/SC. No horário compreendido entre 08:00h às 12:00h, de segunda-feira a sexta-feira.

21.6 - 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.

22 – DA GESTÃO DO CONTRATO

22.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social** sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

22.2 - Os ordenadores das despesas serão a **Secretaria de Assistência Social e o Fundo Municipal de**

23 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

23.1 – 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.

23.1.1 – 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

23.2 – 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.

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

23.4 – 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.

23.5 – 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.

24 – DAS SANÇÕES

24.1 - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

24.2 - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

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

a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

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

c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

- a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;
- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;
- e) não manter a proposta;
- f) desistir de lance realizado na fase de competição;
- g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;
- h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- i) fraudar a execução do contrato;
- j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

24.4 - Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

24.5 - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

24.6 - Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1 - Informações, pedidos de vistas e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestados pela Unidade de Processos, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente das 08:00 às 14:00 horas ou pelo e-mail sap.upr@joinville.sc.gov.br e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.licitacoes-e.com.br, nos casos de informações e esclarecimentos.

25.2 - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

25.2.1 - 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.

25.3 - 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 artigo 65, §1º, da Lei nº 8.666/93.

25.4 - Não será permitida a sub-contratação do objeto deste Edital.

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

25.6 - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das

Propostas e Documentos de Habilitação.

25.7 - O Município não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

25.8 - 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.

25.9 - 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.

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

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

25.12 - Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas no endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

25.13 - Conforme previsto no art. 1º, do Decreto Municipal nº 13.011, de 29 de junho de 2006, o horário de expediente das repartições públicas municipais é das 8:00 às 14:00 horas, de segunda a sexta-feira.

ANEXO I

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

Item	Material	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	KG	753	8,42	6.340,26
2	Água mineral natural sem gás. Embalagem: garrafão PET de 5 litros	Unidade	1.350	5,73	7.735,50
3	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	435	6,34	2.757,90
4	Arroz Integral Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.	Quilograma	270	3,85	1.039,50
5	Arroz Parboilizado Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.	Quilograma	675	2,60	1.755,00
6	Azeite de oliva extra virgem, obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%	Litro	30	46,67	1.400,10
	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes				

7	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	1.066	11,20	11.939,20
8	Biscoito doce tipo Maria Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contém glúten.	Quilograma	1.126	8,24	9.278,24
9	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).	Quilograma	1.065	9,37	9.979,05
10	Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).	Quilograma	1.080	11,16	12.052,80
11	Biscoito sequinho Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten.	Quilograma	630	29,08	18.320,40
12	Bombom de chocolate com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal, emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten.	Quilograma	338	34,49	11.657,62
13	Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	78	38,00	2.964,00
14	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.	Quilograma	450	4,10	1.845,00
15	Cereal de Milho. Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e açúcar na massa. Não poderá ter açúcar de cobertura. Poderá conter malte ou extrato de malte e bicarbonato. Poderá ter antioxidante tocoferol ou vitamina E. Deverá ser crocante. NÃO PODERÁ conter antioxidante TBH ou TBHQ. Não poderá conter corantes artificiais.	KG	855	16,15	13.808,25
16	Chá de camomila Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten	Quilograma	93	389,40	36.214,20
17	Coco ralado úmido e adoçado	Quilograma	73	65,00	4.745,00
18	Colorau. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter glúten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório,	Quilograma	42	8,50	357,00

	misturas e peso insatisfatório.				
19	Cominho moído em pó	Quilograma	33	67,66	2.232,78
20	Creme de leite UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado.	Quilograma	339	13,45	4.559,55
21	Cúrcuma em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo o rizoma de Cúrcuma doméstica e/ou Cúrcuma longa, L.. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	39	29,99	1.169,61
22	Doce de frutas sabor uva Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten.	Quilograma	240	10,00	2.400,00
23	Doce de frutas sabor morango Ingredientes: polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém gluten.	Quilograma	240	10,00	2.400,00
24	Doce De Leite Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.	Quilograma	318	12,11	3.850,98
25	Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal	Quilograma	315	8,17	2.573,55
26	Extrato de Tomate simples e concentrado. . O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic.	Quilograma	497	8,79	4.368,63
27	Farelo de aveia Características Técnicas: Produto extraído da aveia. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, coloração escura, odor não característico, misturas e peso insatisfatório.	Quilograma	600	10,90	6.540,00
28	Farinha De Mandioca Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg.	Quilograma	105	5,50	577,50
29	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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg.	Quilograma	4.830	2,78	13.427,40
30	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	945	3,88	3.666,60
31	Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, 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	375	5,38	2.017,50

32	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	900	5,66	5.094,00
33	Fermento biológico 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 gluten ou traços de glúten.	Quilograma	168	35,00	5.880,00
34	Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, 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 gluten ou traços de glúten.	Quilograma	168	21,10	3.544,80
35	Flocos de milho ou fubá pré-cozido Características técnicas: flocos de milho 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.	Quilograma	675	4,19	2.828,25
36	Leite condensado Ingredientes: leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten.	Quilograma	1.027	11,53	11.841,31
37	Leite Desnatado Longa Vida Características Técnicas: Leite desnatado, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten.	Litro	2.010	3,34	6.713,40
38	Leite em pó integral instantâneo e vitaminado Ingredientes: leite integral, vitaminas A,C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja.	Quilograma	930	24,85	23.110,50
39	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 Aséptico, 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	12.390	2,92	36.178,80
40	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten.	KG	150	14,03	2.104,50
41	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas).	Quilograma	129	16,00	2.064,00
42	Macarrão integral tipo espaguete Ingredientes: sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glúten.	Quilograma	450	5,95	2.677,50
43	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifolhado	Quilograma	60	9,39	563,40
44	Macarrão parafuso Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém glúten.	Quilograma	300	5,03	1.509,00
45	Macarrão tipo espaguete Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com	Quilograma	300	5,07	1.521,00

45	ferro a ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contêm gluten.	Quilograma	500	3,07	1.521,00
46	Maionese Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes.	Quilograma	751	12,94	9.717,94
47	Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	Quilograma	312	35,13	10.960,56
48	Milho de Pipoca. Características: Classe amarelo, tipo 1.	KG	420	4,25	1.785,00
49	Milho verde em conserva. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal	Quilograma	336	8,44	2.835,84
50	Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.	Litro	1.989	6,95	13.823,55
51	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.	Quilograma	35	43,14	1.509,90
52	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 antiulectante 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	472	1,52	717,44
53	Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	585	22,20	12.987,00
54	Suco de Abacaxi Integral. Características técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	2.940	17,53	51.538,20
55	Suco De Maracujá Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água).	Litro	3.840	17,86	68.582,40
	Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem				

56	conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	4.140	17,32	71.704,80
57	Torrada Integral Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral, açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem contendo entre 140 e 160g. Contém glúten	Unidade	1.815	4,00	7.260,00
58	Vinagre de álcool	Litro	324	1,67	541,08

Obs: Observadas as descrições do objeto, em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo VIII - Termo de Referência.

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia:

Dados do licitante:

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Fone: ()

E-Mail:

Banco:

Agência:

Conta:

Representante:

Fone: ()

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

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

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico nº 106/2019 e seus anexos.

Local e data:

Assinatura/Carimbo

ANEXO III

Modelo - Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art.7º da Constituição Federal

DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, **DECLARA**, para fins do disposto no [inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz () .

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

Razão Social da empresa

ANEXO IV

MODELO SUGERIDO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

(TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa, estabelecida na Rua,
Bairro, na cidade de, inscrita no C.N.P.J. nº,

forneceu a esta empresa, inscrita no C.N.P.J. nº, os itens conforme segue:

Descrição	Quantidade

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos produtos, nada havendo que possa desaboná-la.

(Data xx/xx/xxxx)

Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa

(Cargo/Função)

(carimbo CNPJ)

ANEXO V

Minuta da Ata de Registro de Preços

VALIDADE: 12 (doze) MESES

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada **ÓRGÃO PROMOTOR**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal nº 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Miguel Angelo Bertolini, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Rubia Mara Beilfuss, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 106/2019**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxxxxx

CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxx/xx

Endereço: xxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxx Estado: xx

CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx

Email: xxxxxx

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

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

- 2.1** – A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.
- 2.2** – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, **o Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

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

- 3.1** – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.
- 3.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, após cada solicitação.
- 3.2.1** – No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação.
- 3.3** - A solicitação de entrega indicará o número da nota de empenho.
- 3.4** - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.
- 3.5** – O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, bairro Bucarein, Joinville/SC. No horário compreendido entre 08:00h às 12:00h, de segunda-feira a sexta-feira.
- 3.6** - 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 QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

- 4.1** – A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato/Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.
- 4.2 – Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento (AF):**
- 4.2.1** – 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).**
- 4.2.2** – 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.
- 4.2.3** – É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.
- 4.3** – 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.
- 4.3.1** – Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste instrumento.
- 4.4** – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de

Fornecimento (AF), o proponente vencedor obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada;

4.5 – Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

4.5.1 – Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 – 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.

5.1.1 – 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

5.2 – 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.

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

5.4 – 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.

5.5 – 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 SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

6.3 – Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

7.2 – Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para

o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

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

c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o descredenciamento do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

7.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do PROPONENTE/CONTRATADO, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do PROPONENTE/CONTRATADO, nos termos do que dispõe o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

7.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do PROPONENTE/CONTRATADO.

7.6 – Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE/CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DA ATA

8.1 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no

mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

9.4 – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2019

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10 e o **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 106/2019**, 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 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

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

CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento

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

2.2 – Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 106/2019** e à proposta da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,00 (valor por extenso), sendo o mesmo fixo e irrevogável.

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

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

4.1.1 – 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. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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

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

vigentes.

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

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

CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto

5.1 – A vigência do contrato será até 31 de dezembro do ano correspondente, contados a partir da assinatura do contrato.

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

5.3 - A solicitação de entrega indicará o número da nota de empenho.

5.4 - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

5.5 – O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, bairro Bucarein, Joinville/SC. No horário compreendido entre 08:00h às 12:00h, de segunda-feira a sexta-feira.

5.6 – 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:

585/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2320.0.339000 (235)

715/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (235)

717/2019 - 17.41001.8.244.8.2.2365.0.339000 (100)

285/2019 - 0.9001.8.122.1.2.2200.0.339000 (100)

281/2019 - 0.9001.8.333.8.2.2199.0.339000 (100)

276/2019 - 0.9001.8.306.8.2.2198.0.339000 (100)

269/2019 - 0.9001.8.122.1.2.2196.0.339000 (100)

775/2019 - 0.9001.8.244.8.2.2353.0.339000 (100)

273/2019 - 0.9001.8.244.8.2.2197.0.339000 (100)

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social**, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

7.2 - Os ordenadores das despesas serão a **Secretaria de Assistência Social e o Fundo Municipal de Assistência Social**.

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 perfeita 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 – Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

9.5 - Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

9.6 - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e VIII do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

10.1 – A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o **CONTRATANTE** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

10.2 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do **Edital de Pregão Eletrônico nº 106/2019** e seus anexos.

10.3 - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros.

10.4 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à perfeita entrega do objeto contratado, fornecendo-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **CONTRATANTE** e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos **Anexos I e VIII** do Edital.

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

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

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

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

10.9 - 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções

11.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

11.2 – Penalidades que poderão ser cominadas à **CONTRATADA**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

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

a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

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

c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o descredenciamento do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

11.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da CONTRATADA, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da CONTRATADA, nos termos do que dispõe o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

11.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da CONTRATADA.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Rescisão

12.1 - A rescisão do presente poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;

b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências

previstas na cláusula décima-primeira;

- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;
- f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

12.2 – Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **CONTRATANTE**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o Município, na forma do inciso II, do subitem 11.2.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Legislação Aplicável

13.1 – Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 10.520/02;
- b) Lei nº 8.666/93;
- c) Lei Complementar nº 123/06;
- d) Decreto nº 5.450/05;
- e) Código de Defesa do Consumidor;
- f) Código Civil;
- g) Código Penal;
- h) Código Processo Civil;
- i) Código Processo Penal;
- j) Legislação trabalhista e previdenciária;
- k) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- l) Demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Foro

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

14.2 – 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 VII

MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

Número:

Emissão:

Objeto:

Complemento: OBSERVAÇÕES: 1) Emitir nota fiscal em nome de: **MUNICÍPIO DE JOINVILLE** – Secretaria de Assistência Social, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10 e o Fundo Municipal de Assistência Social, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01 2) Advertimos que o não cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital. 3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação Pregão Eletrônico nº 106/2019, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

Órgão Orçam.:

Ação:

Un. Orçam.:

Despesa:

Função:

Elemento:

Subfunção:

Detalhamento:

Programa:

Fonte de recurso:

Licitação:

Modalidade:

Finalidade:

Ata de reg. de preço:

Pré-empenho:

Empenho:

Fornecedor:

CPF/CNPJ:

Endereço:

CEP:

Fone:

Cidade:

E-mail:

Banco:

Agência:

C/C:

Tipo de entrega:

Prazo de entrega:

Local de entrega:

Pagamento:

Programação financeira

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

Fica autorizado o fornecimento dos itens abaixo discriminados:

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

Valor desta autorização:

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

ANEXO VIII

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 3481969/2019 - SAS.UAF

I-Objeto para a contratação:

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

II-Especificações técnicas:

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS: ENTREGA MENSAL

Item	Descrição	Unid. Medida	QUANTIDADE TOTAL
1	Achocolatado em Pó. Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten ou traços de gluten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	753,00
2	Água mineral natural sem gás. Embalagem: Garraão PET de 5 litros. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses	unidade	1350,00
3	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 a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas com peso líquido de 500g. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano	quilograma	435,00
4	Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	270,00
5	Arroz Parboilizado Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	675,00
6	Azeite de oliva extra virgem. Obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%. Embalagem: Vidro de coloração escura ou latas, contendo 500ml. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	litro	30,00
	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		

7	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: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	1066,00
8	Biscoito doce tipo maria. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	1126,00
9	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). Embalagem: Em embalagem de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 250g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses.	quilograma	1065,00
10	Biscoito salgado integral. Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Em embalagem intacta de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 200g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	1080,00
11	Biscoito Sequilho. Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten. Embalagem: multifolhada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	630,00
12	Bombom de chocolate. Com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1Kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	quilograma	338,00
13	Canela em pó - Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em tubo plástico contendo 30g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	78,00
14	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas. Embalagem: Deve estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	450,00
	Cereal de Milho. Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e açúcar na massa. Não poderá ter açúcar de cobertura. Poderá conter malte ou extrato de malte e bicarbonato. Poderá ter antioxidante tocoferol ou vitamina E. Deverá ser crocante. NÃO PODERÁ conter		

15	antioxidante TBH ou TBHQ. Não poderá conter corantes artificiais. Embalagem primária: Embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo até 500g. A Embalagem deve assegurar a integridade do cereal. A embalagem primária poderá ser revestida por caixas de papelão litografadas de até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	855,00
16	Chá de camomila. Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten Embalagem: acondicionada em caixa contendo 15g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses	quilograma	93,00
17	Coco ralado úmido e adoçado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido 50g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	73,00
18	Colorau. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter glúten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de até 100g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	quilograma	42,00
19	Cominho moído em pó. Embalagem: Deve estar intacta. Acondiciona em tubo plástico contendo 40g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	33,00
20	Creme de leite UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem tetra-pack contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	339,00
21	Cúrcuma em pó. Característica Técnica: Condimento vegetal simples constituído pelo rizoma de cúrcuma doméstica e/ou cúrcuma longa. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET resistentes de até 50g. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	quilograma	39,00
22	Doce de frutas sabor uva. Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	240,00
23	Doce de frutas sabor morango. Ingredientes: Polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	240,00
24	Doce De Leite – Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	318,00
25	Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 315g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê compelo líquido drenado de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	quilograma	315,00
26	Extrato de Tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic compeso líquido de até 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	quilograma	497,00
27	Farelo de aveia. Características Técnicas: Produto extraído da aveia. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, fermentação, bolor, coloração escura, odor não característico, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deverá estar intacta, acondicionado em caixa ou embalagem plástica multifolhada de até 500g. Prazo de validade: Mínimo 6 meses.	quilograma	600,00

28	Farinha De Mandioca. Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	105,00
29	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 são 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	quilograma	4830,00
30	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou papelão bem vedado, contendo 1 quilograma. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	945,00
31	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. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	375,00
32	Feijão Preto - Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	900,00
33	Fermento biológico - 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: Deve estar intacta, embalados a vácuo com peso de 125g . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	168,00
34	Fermento químico - Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou plástico de 100g . Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	quilograma	168,00
35	Flocos de Milho ou Fubá pré-cozido. Características técnicas: 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: deverá estar intacta, acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada, contendo até 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	675,00
36	Leite condensado. Ingredientes: Leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento ou tetrapack Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	1027,00

37	Leite desnatado longa vida. Características Técnicas: Leite desnatado, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, tetrapack contendo 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.	litro	2010,00
38	Leite empó integral instantâneo e vitaminado. Ingredientes: leite integral, vitaminas A, C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: acondicionada em embalagem de flandres (lata) ou embalagem flexível de poliéster metalizado (sache) contendo 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	930,00
39	Leite Integral Longa Vida - Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a 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 3 meses	litro	12390,00
40	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. Embalagem: Pacotes, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	quilograma	150,00
41	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). Embalagem em polietileno resistente e transparente contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	quilograma	129,00
42	Macarrão integral tipo espaguete. Ingredientes: sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glúten.. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	450,00
43	Macarrão parafuso de arroz. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifoldado contendo 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses	quilograma	60,00
44	Macarrão parafuso. Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	300,00
45	Macarrão tipo espaguete. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro a ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém glúten. Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	300,00
46	Maionese, Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada potes plásticos vedados peso líquido 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	751,00
47	Mel De Abelha - Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses	quilograma	312,00
	Milho de Pipoca. Características: Classe amarelo, tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta,		

48	acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	quilograma	420,00
49	Milho verde em conserva. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com peso líquido drenado de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	quilograma	336,00
50	Óleo de girassol. Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica contendo 900ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	litro	1989,00
51	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET de até 100g Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	quilograma	35,00
52	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 antiuementante 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, micro-organismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	quilograma	472,00
53	Sardinha - Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido 130g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	quilograma	585,00
54	Suco de Abacaxi Integral. Características Técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionado em embalagens longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500ml de suco de abacaxi. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água). Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	litro	2940,00
55	Suco De Maracujá. Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	litro	3840,00
56	Suco de uva integral. Características Técnicas: suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagem longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes com capacidade de até 1500ml de suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco de uva para três partes de água). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	litro	4140,00
57	Torrada Integral. Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral,	unidade	1915,00

57	açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem: contendo entre 140g e 160g. Contém glúten. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	unidade	1013,00
58	Vinagre de álcool. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	litro	324,00

III-Condições de garantia:

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

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

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

IV) A empresa deverá entregar no Centro de Abastecimento apenas os alimentos aprovados na Análise de Amostras (marca, peso, embalagem em conformidade). Os itens a serem entregues, objeto do presente termo de referência, serão conferidos pela equipe do Centro de Abastecimento da SAS, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento;

V) Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos no Centro de Abastecimento da SAS, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e laboratorial, na forma do subitem VIII.XI;

VI) No caso de descontinuidade do produto aprovado ou outro problema que venha a comprometer o fornecimento, a contratada deverá enviar 4 (quatro) amostras da nova marca a ser fornecida acompanhada do **Anexo IX - Modelo de Entrega de Amostra**, documento SEI nº 2388929, para análise da equipe de nutrição da SAS, juntamente com a justificativa da impossibilidade de fornecimento da marca contratada.

IV-Prazo de entrega e forma de entrega:

I) As entregas do objeto do presente termo de referência deverão respeitar a periodicidade (mensal), conforme estipulada no quadro contido no item II, de forma parcelada.

II) O prazo das entregas será de até 7 (sete) dias após a emissão do pedido de mercadorias, emitido via e-mail pelo Centro de Abastecimento da SAS.

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

IV) Fica terminantemente proibida a entrega do item, objeto do presente termo de referência, sem rótulo, de acordo com a legislação vigente sobre rotulagem de alimentos;

V-Local de entrega e horário de entrega:

I) As entregas deverão ser feitas no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;

II) Condições de entrega - transporte produtos:

a) A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante PEDIDO DE MERCADORIAS, emitido via e-mail pelo Centro de Abastecimento da SAS, que conterà 2 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará no Centro de Abastecimento, e a outra ficará com o fornecedor.

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

O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item de

acordo com as especificações técnicas do presente termo de referência para análise, conforme item VI.I - Critérios de Análise do presente termo de referência.

VI.I-Critérios de Análise(quando for o caso):

I) O proponente classificado em 1º lugar e habilitado, deverá efetuar a entrega de 4 (quatro) amostras de cada item do presente termo de referência, e documentos exigidos dos produtos cotados.

II) As amostras, conforme o solicitado deverão ser encaminhadas até a data e horário que serão fornecidos pelo Pregoeiro, após a fase de habilitação, para o seguinte endereço: Centro de Abastecimento, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

a) O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência ou não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

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

IV) As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) - Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 3 (três) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada ao processo licitatório), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa, **Anexo IX** - Modelo de Entrega de Amostra, documento SEI nº 2388929;

b) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

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

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

VI) As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

VII) As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os **Anexo IX** - Modelo de Entrega de Amostra, documento SEI nº 2388929; **Anexo X** - Rotulagem, documento SEI nº 2388961; **Anexo XI** - Critérios para Análises das Amostras, documento SEI nº 2388949, com prazo mínimo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises.

VIII) As amostras dos alimentos ficarão em poder do Centro de Abastecimento da SAS até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 (duas) das amostras entregues** as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas. As **2 (duas) amostras remanescentes** poderão ser utilizadas em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvidas somente se não forem utilizadas para nova análise."

IX) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme **Anexo XII** - Ficha de Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios, documento SEI nº 2388964.

VI.II-Equipe técnica:

Nutricionistas que compõem o quadro técnico da SAS - Secretaria de Assistência Social

VII-Gestor do contrato:

A gestão do contrato ficará por conta da Secretaria de Assistência Social.

VIII-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

- I) Entregar itens, objeto do presente termo de referência, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;
- II) Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, no local informado, conforme item V do presente termo de referência;
- III) Responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da contratante ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução do contrato, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade;
- IV) Acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte da Contratante, por intermédio do fiscal e/ou comissão designada;
- V) A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final o cumprimento de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;
- VI) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela contratante, atendendo prontamente a todas as reclamações;
- VII) A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca deverá ser protocolada no Centro de Abastecimento da SAS com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise;
- VIII) Comunicar imediatamente à contratante, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do fornecimento.
- IX) Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos durante sua carga, transporte ou descarga;
- X) Efetuar a substituição dos produtos do presente processo, entregues em desacordo com as especificações, em até 48 horas a contar da notificação, quando constatada a impossibilidade de utilização dos mesmos por conter substâncias estranhas ou impurezas no seu conteúdo, por alterações nas características sensoriais, por falta de higiene das embalagens, quando forem detectadas embalagens violadas ou qualquer outra irregularidade;
- XI) Após assinatura do contrato, nos casos de suspeita da qualidade do produto entregue, a equipe de nutricionistas da SAS poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e, havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial, que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do contrato, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.
- XII) Os critérios para análises laboratoriais estão contidos no **Anexo XIII** - Análises Laboratoriais, documento SEI nº 2388967.
- XIII) Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s), correrão por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;
- XIV) As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;
- XV) As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Secretaria de Assistência Social, por um servidor da Secretaria de Assistência Social de Joinville até o laboratório para análise;
- XVI) O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Administração e Finanças da Secretaria de Assistência Social de Joinville.
- XVII) É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante devidamente

uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito do Centro de Abastecimento da SAS. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora;

XVIII) Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

IX-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

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

X-Condições Gerais (se houver):

- I) Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha dos mesmos e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo;
- II) Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo.

ANEXO IX

ANEXO SEI Nº 2388929/2018 - SAS.UAF

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº XXX/20XXX

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

Ao

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

Local e data

Item (ns)	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
XXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXX	XXXX	XXXXXX

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO X

ANEXO SEI Nº 2388961/2018 - SAS.UAF

ROTULAGEM

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

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

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

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

- denominação de venda do alimentos (nome completo do alimento, marca etc);
- lista de ingredientes;
- informação nutricional de acordo com as Resoluções (RDC) nº 359/2003 e nº 360/2003 (alteradas pela RDC 123 de 13/05/2004) 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;
- vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- 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;
1. número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com **Resolução** - RDC 240 de 26/07/2018 ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

1.3 Legislação mínima para rótulo de alimentos

- Resolução - RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- Resolução - RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS
- RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS
- lei 10.674, de 16/05/2003, ANVISA/MS
- RDC 123 de 13/05/2004, ANVISA/MS
- Instrução Normativa nº 22, de 24 de Novembro de 2005, CIDASC
- RDC 163 de 17/08/2006, 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

ANEXO XI

ANEXO SEI Nº 2388949/2018 - SAS.UAF

CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS

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

- Portaria Nº 248, de 17 de Julho de 2008, INMETRO
- Resolução Nº 27, de 06 de Agosto de 2010, ANVISA
- Portaria Nº 19, de 07 de Março de 1997, INMETRO

E conforme Anexo X - Rotulagem, documento SEI nº 2388961.

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS	
	ACHOCOLATADO EMPÓ Resolução – RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS SENSORIAL

1	· Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
2	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS RDC nº 173, de 15 de Setembro de 2006, ANVISA RDC nº 274, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA Portaria MME nº 470, de 24 de Novembro de 1999, DMPM Portaria nº 387, de 19 de Setembro de 2008, DMPM (Portaria nº 128, de 25 de Março de 2011, altera o Art. 5º da Portaria acima citada) Portaria 67 de 14/02/2014 MME SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
3	AMIDO DE MILHO RDC 163 de 17/08/2006 ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
	ARROZ INTEGRAL Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA RDC 263 de 22/09/2005 ANVISA / MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor

4	· Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
5	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 RDC 263 de 22/09/2005 ANVISA / MS Instrução Normativa Nº 6, de 16 de Fevereiro de 2009, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
6	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Resolução - RDC Nº. 270, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
7	BISCOITO DOCE INTEGRAL Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS RDC 383 de 09/08/1999 ANVISA /MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra

	· Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
9	BISCOITO SALGADO COM GERGELIM Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução - RDC Nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
10	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e · conforme edital
	BISCOITO SEQUILHO Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS

11	Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
12	BOMBOM DE CHOCOLATE RDC nº 265, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
13	CANELA EMPÓ Resolução - RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
14	CANJICA Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital

	TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
15	CEREAL DE MILHO Resolução - RDC nº 263 de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
16	CHÁ DE CAMOMILA RDC nº 277, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA RDC nº 181, 03 de Outubro de 2006, ANVISA RDC nº 219, de 22 de Dezembro de 2006, ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
17	CÔCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO. Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
	COLORAU RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor

18	Odor Sabor Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
19	COMINHO MOIDO EM PÓ Resolução - RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
20	CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL Portaria Nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
21	CÚRCUMA EM PÓ RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
22	DOCE DE FRUTAS SABOR UVA Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência

	· Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
23	DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
24	DOCE DE LEITE Portaria nº 354 de 04 de setembro de 1997 – Ministério da Agricultura SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
25	ERVILHA EM CONSERVA Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento

26	AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
27	FARELO DE AVEIA Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
28	FARINHA DE MANDIOCA Resolução RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa nº 52, de 08 de Novembro de 2011, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
29	FARINHA DE TRIGO Resolução – RDC nº 313 de 09/12/2004, ANVISA Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO

	· Facilidade de preparo · Rendimento
30	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Resolução – RDC nº 313 de 09/12/2004, ANVISA Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
31	FEIJÃO CARIOCA IN 12/2008 de 31/03/2008 – MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
32	FEIJÃO PRETO Instrução Normativa Nº 12, de 28 de Março de 2008, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
	FERMENTO BIOLÓGICO Portaria nº 540, de 27 de Outubro de 1997, SVS/MS

33	Resolução CNNPA nº 38, de 12 de Outubro de 1977 SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
34	FERMENTO QUÍMICO Portaria nº 540, de 27 de Outubro de 1997, SVS/MS Resolução CNNPA nº 38, de 12 de Outubro de 1977 SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
35	FLOCOS DE MILHO – FUBÁ PRÉ COZIDO Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
36	LEITE CONDENSADO Instrução Normativa nº 68, de 12 de Dezembro de 2006, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem

	· validade visível e conforme edital
37	LEITE DESNATADO LONGA VIDA Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA Portaria nº 370 de 04 de setembro de 1997/MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO Portaria nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA Portaria nº 370, de 04 de Setembro de 1997, MAPA SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo/Diluição Rendimento
39	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA Portaria nº 146, de 07 de Março de 1996, MAPA Portaria nº 370, de 04 de Setembro de 1997, MAPA Instrução Normativa nº 22, de 24 de Novembro de 2005, CIDASC SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
	LENTILHA Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993, MAPA Resolução - RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência

40	· Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
41	LINHAÇA Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
42	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
43	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento

44	MACARRÃO PARAFUSO Resolução - RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
45	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Resolução nº 263, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
46	MAIONESE Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
47	MEL Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento

	AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
48	MILHO DE PIPOCA Instrução Normativa nº 60, de 22 de Dezembro de 2011, MAPA Instrução Normativa nº 04, de 26 de Fevereiro de 2014, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo · Rendimento
49	MILHO VERDE EN CONSERVA Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução - RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Instrução Normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
50	ÓLEO DE GIRASSOL Resolução - RDC nº 270 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
	ORÉGANO Resolução - RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005, ANVISA/MS SENSORIAL:

51	· Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
52	SAL REFINADO E IODADO Resolução – RDC nº 215, de 1º de Agosto de 2002) Lei nº 6150, de 03 de Dezembro de 1974, ANVISA/MS Decreto nº 75.697, de 06 de Maio de 1975, ANVISA/MS Resolução – RDC nº 23, de 24 de Abril de 2013, ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
53	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011 SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
54	SUCO DE ABACAXI Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA Decreto nº 6871, de 04 de Junho de 2009 Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO

	· Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
55	SUCO DE MARACUJÁ Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA Decreto nº 6871, de 04 de Junho de 2009 Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
56	SUCO DE UVA INTEGRAL Instrução Normativa nº 12, de 04 de Setembro de 2003, MAPA Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO · Facilidade de preparo/diluição · Rendimento
57	TORRADA INTEGRAL Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital
58	VINAGRE DE ALCOOL Decreto Nº 6.871, de 04 de Junho de 2009 Instrução Normativa nº 5, de 31 de Março de 2000, MAPA Instrução normativa nº 6, de 03 de Abril de 2012, MAPA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor

· Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação vigente · Peso conforme rotulagem · validade visível e conforme edital

ANEXO XII

ANEXO SEI Nº 2388964/2018 - SAS.UAF

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

ANEXO XIII

ANEXO SEI Nº 2388967/2018 - SAS.UAF

ANÁLISES LABORATORIAIS

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

- RDC 42 de 29 de agosto de 2013 ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA
- Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA/MS

Item	Descrição
1	ACHOCOLATADO EMPÓ SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus AValiação Externa Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
2	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS Resolução RDC nº 275 de 23 de setembro de 2005, ANVISA/MS RDC 138 de 08/02/2017 ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência FÍSICO-QUÍMICA: pH, minerais MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes totais E. coli AValiação Externa

	· Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
3	AMIDO DE MILHO SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
4	ARROZ INTEGRAL Resolução RDC nº 138 de 08 de fevereiro de 2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
5	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Resolução RDC nº 138 de 08 de fevereiro de 2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Micotoxinas AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem

	· Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
6	AZETE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Resolução RDC Nº 270, de 22 de setembro de 2005, ANVISA SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
7	BISCOITO DOCE INTEGRAL Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Fabricação e validade conforme edital Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível
	BISCOITO SALGADO COM GERGELIM Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL:

9	· Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococos Aureus Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
10	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
11	BISCOITO SEQUILHO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital BOMBOM DE CHOCOLATE

12	Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
13	CANELA EMPÓ Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
14	CANJICA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp MICOTOXINAS: Fumonisinias (B1 + B2), Zearalenona AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
	CEREAL DE MILHO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL:

15	Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
16	CHÁ DE CAMOMILA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
17	COCO RALADO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
	COLORAU

18	Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
19	COMINHO MOIDO EM PÓ Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
20	CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra

	· Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
21	CÚRCUMA EM PÓ Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
22	DOCE DE FRUTAS SABOR UVA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
23	DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp AValiação Externa:

	· Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
24	DOCE DE LEITE Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito AValiação Externa: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
25	ERVILHA EM CONSERVA SENSORIAL: - Aparência - Textura - Cor - Odor - Sabor - Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp AValiação Externa - Embalagem íntegra - Rotulagem conforme legislação - Peso conforme rotulagem - Data de fabricação e validade visível - Fabricação e validade conforme edital
26	EXTRATO DE TOMATE SENSORIAL: - Aparência - Textura - Cor - Odor - Sabor - Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp AValiação Externa - Embalagem íntegra - Rotulagem conforme legislação - Peso conforme rotulagem - Data de fabricação e validade visível - Fabricação e validade conforme edital
	FARELO DE AVEIA

27	Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Bacillus Cereus Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
28	FARINHA DE MANDIOCA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
29	FARINHA DE TRIGO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp MICOTOXINAS: Aflotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra

	Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
30	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp MICOTOXINAS: Aflatoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
31	FEIJÃO CARIOCA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017 SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
32	FEIJÃO PRETO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017 SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra

	· Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
33	FERMENTO BIOLÓGICO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C AValiação EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
34	FERMENTO QUÍMICO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C AValiação EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
35	FLOCOS DE MILHO – FUBÁ PRÉ COZIDO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência · Cocção/Rendimento FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

35	MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
36	LEITE CONDENSADO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito MICOTOXINAS: Aflotoxina M1 AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
37	LEITE DESNATADO LONGA VIDA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017 SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito MICOTOXINAS: Aflotoxina AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
	LEITE EM PÓ INTEGRAL IN nº 9, de 21 de fevereiro de 2017, MAPA Resolução RDC nº138 de 08/02/2017 Resolução RDC nº 53 de 02 de outubro de 2012, ANVISA SENSORIAL: Aparência

38	Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus Coliformes a 45°C Stafilococos coagulase positiva Salmonella Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
39	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito MICOTOXINAS: Aflatoxina M1 AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
40	LENTILHA Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
	LINHAÇA

41	SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: <i>Bacillus cereus</i> sp Coliformes a 45°C Samonellas sp/25g AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
42	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
43	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C
	MACARRÃO PARAFUSO Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL:

44	· Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp Estafilococos coagulase positiva AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
45	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Resolução RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp Estafilococos coagulase positiva AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
46	MAIONESE SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp/25g AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
	MEL Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL:

47	Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
48	MILHO DE PIPOCA Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
49	MILHO VERDE EM CONSERVA SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
	ÓLEO DE GIRASSOL SENSORIAL: Aparência Textura

50	Cor Odor Sabor Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
51	ORÉGANO Resolução - RDC nº 138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus cereus sp MICOTOXINAS: Aflatoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital
52	SAL REFINADO – IODADO Resolução RDC nº 23, de 22 de abril de 2013, ANVISA/MS Resolução - RDC 60 de 29/06/2000 Resolução - RDC 138 de 08/02/2017 SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor

53	Consistência MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus Clostridium sulfito Samonella sp AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
54	SUCO DE ABACAXI Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
55	SUCO DE MARACUJÁ Resolução - RDC nº138 de 08/02/2017, ANVISA/MS SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
	SUCO DE UVA INTEGRAL Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 Resolução - RDC 138 de 08/02/2017 SENSORIAL: Aparência Textura Cor

56	Odor Sabor Textura/Consistência Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C Micotoxinas AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
57	TORRADA INTEGRAL SENSORIAL: Aparência Textura Cor Odor Sabor Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonellas sp AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital
58	VINAGRE DE ALCOOL Instrução Normativa nº 5, de 31 de Março de 2000, MAPA Resolução - RDC 138 de 08/02/2017 SENSORIAL: · Aparência · Cor · Odor · Sabor · Textura/Consistência · Cocção/Rendimento MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C AVALIAÇÃO EXTERNA: · Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão nº 106/2019**.

Item 9 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, subitem 9.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea “I”, respectivamente: “serão habilitadas apenas as empresas que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez geral $\geq 1,00$

Grau de Endividamento $\leq 1,00$

Os índices estabelecidos não ferem o disposto no art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no subitem 9.2, alínea “I”, 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 identifica a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto e a longo prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto e a longo prazo).

O índice de Endividamento nos revela o nível de endividamento da empresa, ou seja o quanto que o ativo está sendo financiado por capitais de terceiros. Os índices maiores que 0,70 indicam que os capitais de terceiros superam o ativo (bens e direitos).

Os índices estabelecidos para a Licitação em pauta ($LG \geq 1,00$) e Índice de Endividamento Total – ($GE \leq 1,00$) não ferem o disposto no art. 31, da Lei nº 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 15/05/2019, às 11:14, 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 **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 16/05/2019, às 11:52, 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 **3748409** e o código CRC **1A54CDB7**.

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