



## Prefeitura de Joinville

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS SEI - SAP.GAB/SAP.DCO/SAP.LCT

#### PREGÃO ELETRÔNICO 533/2022

#### 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. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 533/2022**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjerios) destinados à elaboração da Merenda Escolar dos alunos da rede municipal de ensino 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: Lacusine Representação e Comércio de Alimentos - Eireli

CNPJ: 28.124.013/0001-91

Endereço: Pastor Carlos Frank nº 457, Sala 02 – Boqueirão

Cidade: Curitiba Estado: PR

CEP: 81.730-340

Telefone: (41 ) 98799-4622

Email: lacusine.licitacao@gmail.com / pedidos.lacusine@gmail.com

Representante Legal: Lindomar Leal CPF: 042.972.449-77

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

**1.1** - Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos observando o **Decreto Federal nº 8.538/15**, da seguinte forma:

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

**b)** Cota Principal, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

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

**1.2** - Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido,

justificadamente, de acordo com o §4º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.

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

Item	Material	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	<p>Abacate</p> <p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p>	Quilograma	IN NATURA	5.000	5,23	26.150,00
2	<p>Abobrinha italiana</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico uniforme, casca verde clara com leves listras escuras, brilhante. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p>	Quilograma	IN NATURA	10.000	3,72	37.200,00
3	<p>Acelga</p> <p>Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p>	Quilograma	IN NATURA	6.000	3,80	22.800,00
10	<p>Berinjela</p> <p>Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p>	Quilograma	IN NATURA	6.000	4,65	27.900,00
	<p>Milho verde espiga</p> <p>Deverá ser fresco, suficientemente desenvolvido,</p>					

17	<p>coloração e tamanhos uniformes. Com as folhas bem verdes e vivas e cabelos marrom-escuro.</p> <p>Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	Quilograma	IN NATURA	5.000	8,50	42.500,00
18	<p>Pepino comum (salada)</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca lisa, de coloração verde escura, tamanho entre 10 e 15 cm. Fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p>	Quilograma	IN NATURA	5.000	3,55	17.750,00
22	<p>Repolho roxo</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas lisas de cor roxa, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p>	Quilograma	IN NATURA	10.000	3,99	39.900,00
25	<p>Uva Niágara</p> <p>Frutos em formato ovóide uniforme, de coloração verde, rosada, preta ou mista. Deverá apresentar polpa do tipo fundente com sementes e sabor adocicado. O cacho deverá conter peso mínimo de 150 gramas, livre de defeitos graves tais como podridão, presença de uva imatura e cachos com degrana. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.</p>	KG	IN NATURA	4.500	11,28	50.760,00
26	<p>Abacaxi havaiano</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoide. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	22.500	3,89	87.525,00
27	<p>Abacaxi havaiano</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa pequena sem espinho, casca verde-amarelado e formato ovoide. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	7.500	3,89	29.175,00
28	<p>Abacaxi pérola</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com espinho, casca verde-amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	30.000	3,89	116.700,00
	<p>Abacaxi pérola</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, coroa alta com</p>					

29	<p>espinho, casca verde-amarelado e formato cônico. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	10.000	3,89	38.900,00
30	<p>Abóbora paulista</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	15.000	3,94	59.100,00
31	<p>Abóbora paulista</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: A polpa deve estar intacta e firme, formato cilíndrico com pescoço pequeno, casca verde com listras na cor creme. Não conter sujidades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	5.000	3,94	19.700,00
36	<p>Banana branca/prata</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	22.500	3,70	83.250,00
37	<p>Banana branca/prata</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto de tamanho médio, casca muito fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	7.500	3,70	27.750,00
38	<p>Banana nanica/caturra</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	60.862	3,25	197.801,50
39	<p>Banana nanica/caturra</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco curvo, casca fina e sensível. Deverá apresentar penca firme; A polpa deve estar firme e intacta; coloração verde – amarelada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	19.138	3,25	62.198,50
40	<p>Batata Inglesa Lavada</p> <p>Características Gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Não poderá</p>	KG	IN NATURA	18.750	3,98	74.625,00

	apresentar lesões de origem física ou mecânica, indícios de germinação ou podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Principal</b>		NATURA			
41	Batata Inglesa Lavada Características Gerais: formato ovalado, textura lisa e cor amarela. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. A polpa deverá estar intacta e firme. Deverá apresentar tamanho mínimo de 6,0 centímetros de comprimento. Não poderá apresentar lesões de origem física ou mecânica, indícios de germinação ou podridão. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	IN NATURA	6.250	3,98	24.875,00
42	Beterraba Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	15.000	3,98	59.700,00
43	Beterraba Ausência de defeitos sérios. Características gerais: forma arredondada e cor vermelha. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	5.000	3,98	19.900,00
46	Cebola branca Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	30.000	3,97	119.100,00
47	Cebola branca Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas exteriores (casca/escamas) amarelas e brilhantes e interior branco. Deverá apresentar tamanho mínimo de 5,0 centímetros de comprimento. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	10.000	3,97	39.700,00
48	Cenoura Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	18.750	3,49	65.437,50
49	Cenoura Ausência de defeitos sérios. Características gerais: raízes cilíndricas, lisas de cor alaranjada intensa. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de	Quilograma	IN	6.250	3,40	21.812,50

47	<p>maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	NATURA	0.250	3,47	21.012,50
50	<p>Chuchu</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	22.500	3,45	77.625,00
51	<p>Chuchu</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato de coração e coloração verde. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	7.500	3,45	25.875,00
56	<p>Goiaba Vermelha</p> <p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	33.750	5,24	176.850,00
57	<p>Goiaba Vermelha</p> <p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	11.250	5,24	58.950,00
58	<p>Laranja pêra</p> <p>Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características Gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	52.500	2,98	156.450,00
59	<p>Laranja pêra</p> <p>Sem defeitos graves, bem desenvolvida. Características Gerais: formato alongado, casca lisa, fina e verde-amarelada. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a</p>	Quilograma	IN NATURA	17.500	2,98	52.150,00

	conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>					
64	Mamão formosa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato ovoide, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tomando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	77.461	4,95	383.431,95
65	Mamão formosa Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato ovoide, esférico-periforme, casca lisa, de coloração verde-clara, tomando-se amarela ou alaranjada quando maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	12.539	4,95	62.068,05
66	Manga Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	22.500	4,99	112.275,00
67	Manga Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	7.500	4,99	37.425,00
68	Melão amarelo Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias	Quilograma	IN NATURA	35.013	5,98	209.377,74

	terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Cota Principal</b>					
69	Melão amarelo Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	9.987	5,98	59.722,26
70	Melancia Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	26.250	2,79	73.237,50
71	Melancia Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato arredondado ou alongado, casca lisa, lustrosa, verde-clara, sem manchas escuras, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	8.750	2,79	24.412,50
72	Ovos de galinha Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. <b>Cota Principal</b>	Duzia	GRANJA MATSUDA	80.611	7,95	640.857,45
73	Ovos de galinha Ovos vermelhos selecionados, tipo grande. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Duzia	GRANJA MATSUDA	9.389	7,95	74.642,55
74	Pêra D'anjou Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato piriforme ovalado, casca de coloração verde a verde-amarelada, polpa de coloração branco-amarelada. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilograma	IN NATURA	15.000	6,98	104.700,00



	<b>Cota Principal</b>					
75	<p>Pêra D'anjou</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato piriforme ovalado, casca de coloração verde a verde-amarelada, polpa de coloração branco-amarelada. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	5.000	6,98	34.900,00
76	<p>Pêra Willians</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato oblongo-obtuso-piriforme casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	11.250	6,98	78.525,00
77	<p>Pêra Willians</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Formato oblongo-obtuso-piriforme casca de coloração amarela a verde-amarelada, polpa de coloração branca. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. A polpa deverá estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	IN NATURA	3.750	6,98	26.175,00
78	<p>Pêssego</p> <p>Fruto de formato ovalado, com extremidades evidentes. Casca fina de aspecto aveludado e coloração amarela avermelhada. Deverá apresentar polpa firme e de coloração branca, com sabor e aroma adocicado característico. O caroço deve estar semi aderido a fruta. Não deve apresentar defeitos tais como: podridão, dano mecânico grave, fruto imaturo e com defeitos de formação. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	KG	IN NATURA	15.000	6,98	104.700,00
79	<p>Pêssego</p> <p>Fruto de formato ovalado, com extremidades evidentes. Casca fina de aspecto aveludado e coloração amarela avermelhada. Deverá apresentar polpa firme e de coloração branca, com sabor e aroma adocicado característico. O caroço deve estar semi aderido a fruta. Não deve apresentar defeitos tais como: podridão, dano mecânico grave, fruto imaturo e com defeitos de formação. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	KG	IN NATURA	5.000	6,98	34.900,00
80	<p>Repolho verde</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	IN NATURA	15.000	3,48	52.200,00
	<p>Repolho verde</p> <p>Ausência de defeitos sérios. Características Gerais:</p>					

81	folhas de cor verde, cabeça firme e compacta livre de insetos. Sem folhas externas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	5.000	3,48	17.400,00
82	Tangerina ponkan Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	11.250	3,39	38.137,50
83	Tangerina ponkan Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	3.750	3,39	12.712,50
86	Vagem manteiga Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	IN NATURA	6.000	11,93	71.580,00
87	Vagem manteiga Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Semi-arqueada, perfil achatado e coloração verde-esbranquiçada. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	IN NATURA	2.000	11,93	23.860,00
<b>Valor Total</b>						<b>4.237.350,00</b>

## 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 - DO CADASTRO DE RESERVA**

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

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

**4.1** - A vigência do futuro contrato 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.

**4.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 02 (dois) dias úteis, após cada solicitação.

**4.2.1** - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 02 (dois) dias úteis, a partir da data da solicitação.

**4.3** - O local para entrega será nos locais indicados no Anexo XII - Relação das Unidades Atendidas, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, nos horários descritos abaixo:

**a)** CEIs e Escolas de período integral: das 7 (sete) horas às 17 (dezesete) horas;

**b)** Escolas com funcionamento parcial: das 7 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezesete) horas;

**c)** Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal: das 7 (sete) horas às 13 (treze) horas;

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

### **CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

**5.4** - Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de

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

#### **5.5 - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:**

**5.5.1** - Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 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.

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

### **CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO**

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

**6.1.1** - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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

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

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

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

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

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

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

### **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES**

**8.1** - As sanções 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.

**8.2** - Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme art. 15 da Instrução Normativa nº 04/2017 desta Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto nº 30.159/17:

**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 de Fornecedor do Município de Joinville ou do SICAF **pele prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato ou assinar ata de registro de preços, 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) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

j) fraudar a execução do contrato;

k) falhar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**8.3 - As sanções também se aplicam aos integrantes do Cadastro de Reserva, que quando convocados, não honrarem o compromisso assumido.**

**8.4 - 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.**

**8.5 - 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.**

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

**8.7** - 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 NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA**

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

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1** - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

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

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

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

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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



Documento assinado eletronicamente por **Lindomar Leal, Usuário Externo**, em 16/11/2022, às 14:12, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 17/11/2022, às 17:19, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 17/11/2022, às 17:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0014901671** e o código CRC **BE45CAD3**.

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

22.0.359892-6

0014901671v5



## AVISO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, SEI N° 0014903826/2022 - SAP.LCT

O Município de Joinville através da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento leva ao conhecimento dos interessados que diante da homologação do Pregão Eletrônico nº 533/2022, UASG 453230, resolve registrar os preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) destinados à elaboração da Merenda Escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, nas quantidades, termos e condições descritas no Edital, da seguinte empresa e seus respectivos itens e valores unitários, quais sejam: LACUSINE REPRESENTAÇÃO E COMÉRCIO DE ALIMENTOS - EIRELI, ITEM 01 – R\$ 5,23, ITEM 02 – R\$ 3,72, ITEM 03 – R\$ 3,80, ITEM 10 – R\$ 4,65, ITEM 17 – R\$ 8,50, ITEM 18 – R\$ 3,55, ITEM 22 – R\$ 3,99, ITEM 25 – R\$ 11,28, ITEM 26 – R\$ 3,89, ITEM 27 – R\$ 3,89, ITEM 28 – R\$ 3,89, ITEM 29 – R\$ 3,89, ITEM 30 – R\$ 3,94, ITEM 31 – R\$ 3,94, ITEM 36 – R\$ 3,70, ITEM 37 – R\$ 3,70, ITEM 38 – R\$ 3,25, ITEM 39 – R\$ 3,25, ITEM 40 – R\$ 3,98, ITEM 41 – R\$ 3,98, ITEM 42 – R\$ 3,98, ITEM 43 – R\$ 3,98, ITEM 46 – R\$ 3,97, ITEM 47 – R\$ 3,97, ITEM 48 – R\$ 3,49, ITEM 49 – R\$ 3,49, ITEM 50 – R\$ 3,45, ITEM 51 – R\$ 3,45, ITEM 56 – R\$ 5,24, ITEM 57 – R\$ 5,24, ITEM 58 – R\$ 2,98, ITEM 59 – R\$ 2,98, ITEM 64 – R\$ 4,95, ITEM 65 – R\$ 4,95, ITEM 66 – R\$ 4,99, ITEM 67 – R\$ 4,99, ITEM 68 – R\$ 5,98, ITEM 69 – R\$ 5,98, ITEM 70 – R\$ 2,79, ITEM 71 – R\$ 2,79, ITEM 72 – R\$ 7,95, ITEM 73 – R\$ 7,95, ITEM 74 – R\$ 6,98, ITEM 75 – R\$ 6,98, ITEM 76 – R\$ 6,98, ITEM 77 – R\$ 6,98, ITEM 78 – R\$ 6,98, ITEM 79 – R\$ 6,98, ITEM 80 – R\$ 3,48, ITEM 81 – R\$ 3,48, ITEM 82 – R\$ 3,39, ITEM 83 – R\$ 3,39, ITEM 86 – R\$ 11,93 e ITEM 87 – R\$ 11,93.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 17/11/2022, às 17:19, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 17/11/2022, às 17:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0014903826** e o código CRC **7DB7D33C**.