

**EDITAL SEI Nº 29156302/2026 - SAP.LCT**

Joinville, 16 de abril de 2026.

**CHAMADA PÚBLICA Nº 193/2026**

O Município de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguaiçu, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº. 83.169.623/0001-10, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), com dispensa de licitação, com fulcro no Art. 4º da Lei Federal nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPAA nº 21, publicada no DOU de 29 de julho de 2025, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Lei nº 14.133/2021, subsidiariamente, e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA** para **Aquisição de hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.**

Os interessados deverão apresentar os documentos para habilitação e a Proposta de Venda no período de **23/04/2026 até às 09h00 do dia 26/05/2026**, na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento - Avenida Hermann August Lepper n.º 10, Saguaiçu, Joinville/SC - CEP: 89.221 - 005 (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 8:00 às 17:00 horas).

Sendo que, no dia **26/05/2026 às 09:05 horas**, será realizada sessão pública para abertura do **INVÓLUCRO** contendo a documentação para habilitação e a proposta de venda. A sessão ocorrerá na sala de licitação na Secretaria de Administração e Planejamento, localizada no Prédio Sede da Prefeitura.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta Chamada Pública:

**ANEXO I - Minuta do Contrato;**

**ANEXO II - Modelo Proposta de Venda;**

**ANEXO III - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para beneficiários fornecedores (fornecedor individual);**

**ANEXO IV - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para organizações formais fornecedoras;**

**ANEXO V - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para demais grupos fornecedores;**

**ANEXO VI - Modelo de declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados;**

**ANEXO VII - Termo de Referência;**

**ANEXO VIII - Critérios para Análise das Amostras;**

**ANEXO IX - Rotulagem;**

**ANEXO X - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios;**

**ANEXO XI - Modelo de Entrega de Amostras;**

**ANEXO XII - Análises Laboratoriais;**

**ANEXO XIII - Estudo Técnico Preliminar.**

## 1. OBJETO E PREÇO

**1.1.** O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville, conforme especificações dos gêneros alimentícios relacionados no **ANEXO I** deste Edital.

**1.2.** A definição dos preços observou o art. 13º da Resolução GGPAA nº 21, publicada no DOU de 29 de julho de 2025, bem como atendeu ao que preconiza a Instrução Normativa Municipal nº 03/2024.

**1.3.** O preço de aquisição dos gêneros alimentícios é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, especificados abaixo:

Item	Denominação	Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	ALHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	154,00	38,40	5.913,6
2	BANANA NANICA/CATURRA	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.	quilograma	474,00	5,60	2.654,40
3	BATATA DOCE ROXA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	255,00	5,69	1.450,95
4	BRÓCOLIS JAPONES	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	158,00	10,45	1.651,10
5	CAQUI FUYU	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 substância terrosa, 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. Deve apresentar-se em início de maturação.	quilograma	679,00	10,20	6.925,80
6	CEBOLINHA VERDE COMUM	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	44,00	15,98	703,12
7	CHUCHU	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.	quilograma	170,00	5,25	892,50
8	COUVE-FLOR	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	75,00	11,38	853,50

9	ESPINAFRE	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas 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: Em maços, acondicionados individualmente	quilograma	50,00	16,50	825,00
10	GENGIBRE	Rizoma da planta Zingiber officinale. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e carnuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.	quilograma	31,00	18,43	571,33
11	INHAME	Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.	quilograma	210,00	9,00	1.890,00
12	LARANJA PÊRA	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.	quilograma	2965,00	6,15	18.234,75
13	LIMÃO CRAVO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve 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	164,00	5,85	959,40
14	MAÇÃ FUJI	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	1230,00	10,20	12.546,00
15	PEPINO COMUM (SALADA)	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.	quilograma	100,00	5,58	558,00
16	PÊRA D' Agua	Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa	quilograma	430,00	15,43	6.634,90
17	PINHÃO	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	565,00	16,00	9.040,00
18	REPOLHO VERDE	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	quilograma	200,00	4,20	840,00

		lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.				
19	REPOLHO ROXO	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.	quilograma	50,00	5,17	258,50
20	RÚCULA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	60,00	16,00	960,00
21	SALSA/SALSINHA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	quilograma	64,00	15,90	1.017,60
22	TANGERINA MEXERICICA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve 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	1602,00	6,40	10.252,80
23	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.	quilograma	1272,00	6,90	8.776,80
24	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.	quilograma	80,00	16,08	1.286,40
25	AIPIM CONGELADO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	quilograma	527,00	8,90	4.690,30
26	OVO DE GALINHA CAIPIRA	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	Dúzia	972,00	14,04	13.646,88

## 2. FONTE DE RECURSOS

**2.1.** As despesas decorrentes desta chamada pública serão cobertas por meio das seguintes dotações orçamentárias:

**825/2026** - 17.41001.8.245.1.2.3403.0.339000 (1500)

**841/2026** - 17.41001.8.245.1.2.3404.0.339000 (1500)

## 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

**3.1.** Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar um **ÚNICO ENVELOPE**, contendo os documentos abaixo relacionados e o proposta de venda, sob pena de inabilitação.

**3.1.1.** Fornecedor **individual**: detentor de CAF ativo do agricultor ou agricultora participante (CAF física);

**3.1.2.** Organizações: organização produtiva detentora de Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF Jurídica ativa;

**3.1.3.** Grupos fornecedores: grupo de fornecedores individuais (agricultores familiares), detentores de CAF Física ativa, organizados em grupos;

**3.1.4.** Nos termos do art. 3º da Resolução GGPA n° 21, de 29 de julho de 2025, deverá ser observado a

participação mínima de 50% (cinquenta por cento) de mulheres entre os fornecedores.

**3.2. Os documentos de habilitação e a proposta de venda**, deverão ser apresentados em uma via, preferencialmente numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal do licitante ou preposto, deverão ser apresentados em:

a) **original**; ou

b) **cópia autenticada por cartório**; ou

c) **cópia autenticada por funcionário da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, mediante a exibição dos originais antes da entrega do envelope**; ou

d) **publicação em órgão da imprensa oficial**.

**3.2.1. Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada.**

**3.2.2. Deverão ser apresentadas Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa.**

**3.2.3. Para demonstrar a qualidade de representante do participante deverá ser apresentando os seguintes documentos:**

a) Cópia autenticada de documento de identidade de fé pública;

b) Se representante (preposto/procurador): procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado na licitação em todas as suas fases, e todos os demais atos, em nome do proponente e cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente do proponente; ou

c) Se dirigente/proprietário: cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente do proponente.

**3.3. No envelope deverá constar a identificação do licitante, conforme modelo abaixo:**

**ENVELOPE: CHAMADA PÚBLICA Nº 193/2026**

**MUNICÍPIO DE JOINVILLE**

**Objeto: Aquisição de hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.**

**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA**

**PROPONENTE:** \_\_\_\_\_

**3.4. ENVELOPE - HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA**

**3.4.1. Os Beneficiários Fornecedores Individuais deverão apresentar:**

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

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

c) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do beneficiário;

d) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do beneficiário;

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

f) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor ou agricultora participante;

g) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante, conforme modelo disposto no Anexo II do edital;

h) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na na proposta de venda, conforme modelo disposto no Anexo III do edital; e

i) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

j) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

**3.4.2. As Organizações Formais Fornecedoras deverão apresentar:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

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

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

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

- e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- g) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura familiar - CAF/CNPJ ativo para associações, cooperativas e empreendimentos rurais da agricultura familiar;
- h) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- i) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal, conforme modelo disposto no Anexo II do edital;
- j) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme modelo disposto no Anexo IV do edital;
- k) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme modelo disposto no Anexo VI do edital; e
- l) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.
- m) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

### **3.4.3. Demais grupos fornecedores:**

- a) Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- c) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor ou agricultora participante;
- g) Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme modelo disposto no Anexo II do edital;
- h) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;
- i) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta, conforme modelo disposto no Anexo V do edital; e
- j) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

### **3.4.3. Disposições gerais acerca da proposta e habilitação**

**3.4.3.1.** Na ausência do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo, no caso de fornecedores identificados como indígenas, quilombolas e povos e comunidades tradicionais, que atendam os critérios de enquadramento na forma definida no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, será aceita, alternativamente, até 31 de dezembro de 2027, a apresentação do Número de Identificação Social - NIS do CadÚnico.

**3.4.3.2.** As organizações fornecedoras poderão encaminhar propostas mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os agricultores familiares cadastrados para entrega de produtos possuam CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no § 2º do art. 16 da Resolução GPAA Nº 21, de 29 de julho de 2025.

**3.4.3.2.1.** No caso de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais é permitida a contratação de propostas coletivas, sendo o pagamento efetuado diretamente aos fornecedores individuais.

**3.4.3.3.** O órgão e/ou entidade compradora deve formalizar os contratos com os fornecedores que tiverem propostas de venda selecionadas, devendo os contratos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

**3.4.3.4.** As propostas apresentadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação e durante seu prazo de validade serão consideradas irretroatáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

## **4. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**4.1. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:**

### **4.1.1 - Primeira etapa:**

- a) projetos de fornecedores do próprio município;

- b) projetos das regiões geográficas imediatas;
- c) projetos das regiões geográficas intermediárias;
- d) projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- e) projetos de outras UFs.

**4.2 - Segunda etapa, somente se ocorrer empate na primeira etapa, devem ser classificadas conforme a seguinte ordem de prioridade:**

a) com maior porcentagem de povos indígenas, de comunidades quilombolas, de povos e comunidades tradicionais, de assentados de reforma agrária, contabilizados pelo número de CAF/NIS individual vinculados ao CNPJ da proponente, não havendo prioridade entre estes;

b) com maior porcentagem de agricultores familiares vinculados ao CNPJ da proponente, que produzam alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

**4.2.1** - O município a ser considerado para priorização das organizações fornecedoras será aquele com o maior percentual de CAF ou NIS válidos de cada organização.

**4.2.2** - No caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

**4.3** - As organizações fornecedoras poderão encaminhar propostas mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os agricultores familiares cadastrados para entrega de produtos possuam CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no § 2º do art. 16 desta Resolução.

**4.3.1** - No caso de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais é permitida a contratação de propostas coletivas, sendo o pagamento efetuado diretamente aos fornecedores individuais.

**4.4** - As propostas apresentadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação e durante seu prazo de validade serão consideradas irretroatáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

## **5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

**5.1.** O proponente habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos itens **25 (Aipim congelado) e 26 (Ovos de galinha caipira)**, de acordo com as especificações técnicas dispostas nos **Anexos VII - Termo de Referência, VIII - Critérios para Análise das Amostras, IX - Rotulagem, X - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios e XI - Modelo de Entrega de Amostras.**

**5.2.** As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a data da solicitação, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1.480 - Bairro América - Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

**5.3.** O proponente será desclassificado, caso apresente amostras fora das especificações técnicas previstas no Edital ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Agente/Comissão de Contratação, estando sujeito às penalidades previstas.

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

**5.5.** Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, 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;

### **5.6. As amostras deverão estar acompanhadas de:**

**5.6.1.** Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 02 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa, conforme **ANEXO XI - Modelo de Entrega de Amostras**;

**5.6.2.** Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

**5.6.3.** Alvará sanitário vigente do fabricante ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SISBI, SIE ou SIM conforme o caso.

**5.7.** Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social 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;

**5.8.** As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos **VIII - Critérios para Análise das Amostras, IX - Rotulagem, X - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios e XI - Modelo de Entrega de Amostras**, com prazo de 10 (dez) dias úteis para conclusão das análises;

**5.9.** As amostras dos produtos ficarão em poder da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo;

**5.10.** Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo X do edital;

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

## **6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

**6.1.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, no endereço: Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC, Horário: das 07:30 às 11:30 nas segundas-feiras, no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil.

**6.1.1.** Os produtos deverão ser entregues de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

## **7. CONTRATAÇÃO**

**7.1.** A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 10 deste edital e na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**7.2.** Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

**7.2.1.** Homologado o resultado da chamada pública, 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).**

**7.2.2.** 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.

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

**7.2.4.** Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra desclassificada 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, procedida à sua habilitação, ou, verificados os demais sucessivamente, até a apuração de um proponente que atenda ao edital e que será declarado o vencedor do certame;

**7.2.5.** 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 às penalidades previstas neste edital.

**7.3.** Na oportunidade de assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos:

**7.3.1. Fornecedor individual:** Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440/2011, do domicílio ou sede da licitante.

**7.3.2. Organizações Formais Fornecedoras:** Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440/2011, do domicílio ou sede da licitante e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

**7.3.3. Grupos de fornecedores individuais:** Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440/2011, do domicílio ou sede da licitante.

## **8. DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**8.1** -A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, será realizada eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

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

**8.2** - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto Municipal

nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

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

## **9. PAGAMENTO**

**9.1.** O **CONTRATANTE**, após receber a Nota Fiscal e o Termo de Recebimento e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

**9.2.** Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

**9.3.** O pagamento será efetuado em até 45 (quarenta e cinco) dias após a certificação da Nota Fiscal, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**9.4.** O pagamento será efetivado mediante apresentação das negativas fiscais atualizadas, conforme subitem 7.3 do edital.

## **10 - DAS SANÇÕES**

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

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

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

**a)** De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "b" e "d" do subitem 10.3 do Edital;

**b)** De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do subitem 10.3 do Edital;

**c)** De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "e", "f", "g", "h" e "i" do subitem 10.3 do Edital;

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

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

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

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

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

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

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

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

**f)** fraudar a licitação;

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

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

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

**10.3.1** - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do subitem 10.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

**I** - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;

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

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

**IV** - deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de Contratação, necessária para a comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação.

**10.3.2** - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do subitem 10.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

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

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

**III** - abandonar o certame;

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

**10.3.3** - Considera-se a conduta da alínea "f" do subitem 10.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "e" do subitem 10.3.

**10.3.4** - Considera-se a conduta da alínea "g" do subitem 10.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

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

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

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

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

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

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

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

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

## **11 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**11.1** - Qualquer pessoa poderá, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, impugnar os termos do Edital de Chamada Pública.

**11.1.1** - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail [sap.lct@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.lct@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração, **ou**, protocolados no protocolo eletrônico da Secretaria de Administração e Planejamento - Unidade de Licitações, situado à Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguaiçu, Joinville/SC - CEP 89.221-005, no horário das 8h às 17h.

**11.2** - 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.

**11.3** - Caberá à autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

**11.4** - 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 de vendas.

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

### **11.6 - Do Recurso**

**11.6.1** - Qualquer proponente poderá interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da publicação do ato de julgamento, assegurada a ampla defesa e o contraditório, atendendo o disposto no artigo 165 da Lei Federal nº 14.133/2021, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentarem

contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

**11.6.2.** As razões de recursos e contrarrazões deverão ser e-mail [sap.lct@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.lct@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração, **ou**, protocolados no protocolo eletrônico da Secretaria de Administração e Planejamento - Unidade de Licitações, situado à Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Saguauçu, Joinville/SC - CEP 89.221-005, no horário das 8h às 17h.

**11.6.3.** Não serão conhecidos 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. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**12.1.** Os pedidos de informações, pedidos de vistas e esclarecimentos que se fizerem necessários ao perfeito entendimento da presente Chamada Pública deverão ser protocolados no protocolo eletrônico da Secretaria de Administração e Planejamento - Unidade de Licitações, situado à Avenida Hermann August Lepper, 10 - Saguauçu - Joinville/SC - CEP: 89.221-005, no horário das 8h às 17h, conforme Decreto nº 13.011/2006, ou encaminhados pelo e-mail [sap.lct@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.lct@joinville.sc.gov.br).

**12.1.1.** Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação a presente Chamada Pública ficarão disponíveis para todos os interessados no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br), link "Editais de Licitação", no respectivo edital.

**12.2.** Para os casos omissos na presente Chamada Pública, prevalecerão os termos da Lei Federal nº 14.133/21 e demais legislações em vigor.

**12.3.** Todas as publicações como alterações ou prorrogações da Chamada Pública, resumo de atas de julgamento e etc., serão publicadas na forma da Lei.

**12.4.** Fica o proponente ciente de que a simples apresentação da documentação e proposta de vendas implicará na aceitação das condições estabelecidas nesta Chamada Pública.

**12.5.** As normas disciplinadoras da Chamada Pública 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.

**12.6.** Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

**12.6.1.** Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

**12.6.2.** Os fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

**12.7.** Os valores a serem pagos aos fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local ou regional e discriminados nesta Chamada Pública.

**12.8.** O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto nº 11.802, de 2023.

**12.8.1.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou por Número de Identificação Social do Cadúcnico - NIS, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

**12.8.2.** O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

**12.8.2.1** O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por CAF/Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

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

**12.10.** A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente edital 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.

**12.11. Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.**

## ANEXO I - MINUTA DO CONTRATO

### CONTRATO Nº XXX/202X

#### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

A Prefeitura Municipal de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Hermann August Lepper, nº 10, Saguacú, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, representada neste ato pelo Sr. xxxxxxxxxxxx, Secretário(a) de Assistência Social, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado xxxxxxxxxxxx, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. xxxxxxxxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx,, doravante denominado **CONTRATADO**, firmam o presente contrato, oriundo do **Chamada Pública nº 193/2026**, 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 regida pela Lei nº 14.133/2021, Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), com dispensa de licitação, com fulcro no Art. 4º da Lei Federal nº 14.628, de 20 de julho de 2023, na Resolução GGPAA nº 21, publicada no DOU de 29 de julho de 2025, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023 e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes e condições a seguir:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - Do objeto

**1.1.** O objeto do presente instrumento é a Aquisição de hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville, de acordo com o edital da Chamada Pública nº 193/2026, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**1.2.** Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório de Chamada Pública nº 193/2026 e à proposta da CONTRATADA.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - Da vigência

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

**2.2** - O prazo de fornecimento será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/21.

**2.3** - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 04/08/2025.

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

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

**2.4** - 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 TERCEIRA - Dos itens

**3.1.** O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

**3.2.** Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
...					

### **3.3. Os itens serão recebidos:**

- a) Provisoriamente e definitivamente no ato da entrega do item, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento, devido a especificidade do objeto (alimentos perecíveis - hortifrutigranjeiros);
- b) A CONTRATANTE realizará o recebimento provisório e definitivo, que ocorrerá somente se os itens estiverem conforme quantidade solicitada e consoante as especificações do presente documento;
- c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.
- d) Se a CONTRATANTE constatar, no recebimento provisório e definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente documento, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo imediatamente, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

**3.4.** Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição Integrado, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição, produtos fora da validade, danificados, embalagem violada, dentre outras situações, os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega.

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

**3.6.** O(s) CONTRATADO(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 pelo(s) CONTRATADO(S).

**3.7.** Os produtos de origem animal, deverão conter o selo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual, Federal ou SISBI.

**3.8.** 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.

### **CLÁUSULA QUARTA - Do limite de venda**

**4.1.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou por Número de Identificação Social do Cadúnico - NIS, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

**4.2.** O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por CAF/Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

### **CLÁUSULA QUINTA - Dos recursos**

**5.1.** As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

**825/2026** - 17.41001.8.245.1.2.3403.0.339000 (1500)

**841/2026** - 17.41001.8.245.1.2.3404.0.339000 (1500)

### **CLÁUSULA SEXTA - Do prazo de entrega**

**6.2.** A entrega de alimentos deverá ser feita no Centro de Distribuição Integrado - CIAD, no endereço: Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC, Horário: das 07:30 às 11:30 nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil.

**6.2.1.** Os produtos deverão ser entregues em até 7 (sete) dias úteis após cada solicitação, de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

**6.3.** O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - Do valor do contrato**

**7.1.** Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, ao **CONTRATADO** receberá o valor total de R\$ xx,xx (xxx valor por extenso).

### **CLÁUSULA OITAVA - Das despesas e encargos**

**8.1.** No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e

materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

## **CLÁUSULA NONA - Do pagamento**

**9.1.** O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

**9.1.1.** Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**9.2.** Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

**9.3.** O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 45 (quarenta e cinco) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**9.4.** As retenções tributárias serão de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

**9.5 -** 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 DÉCIMA - Das Obrigações**

### **10.1. Das obrigações da Contratante:**

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) notificar o Contratado, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
- e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;
- g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- h) aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;
- i) cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- k) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- l) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- m) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.
- n. Atender todas as condições e obrigações dispostas no Termo de Referência.

### **10.2. São obrigações da Contratado:**

- a. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- b. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- c. substituir por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- d. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as

condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

f. indicar responsável para representá-la durante a execução do contrato;

g. cumprir os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, art. 6º do Decreto nº 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;

h. cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

i. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante.

j. Atender todas as condições e obrigações dispostas no Termo de Referência.

**10.2.1.** É obrigação do CONTRATADO executar o contrato cumprindo as disposições da Chamada Pública n.º 193/2026 e seus anexos, bem como, a Resolução GGPAA nº 21, publicada no DOU de 29 de julho de 2025, em todos os seus termos.

**10.2.2.** O **CONTRATADO**, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº 8.772/19, que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções**

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

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

### **I) Advertência;**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) dar causa à inexecução total do contrato;

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

e) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Das Notas Fiscais**

**12.1.** O **CONTRATADO** deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

**12.2.** O **CONTRATANTE** se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Do Ressarcimento de danos**

**13.1.** É de exclusiva responsabilidade do **CONTRATADO** o ressarcimento de danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo **CONTRATANTE**.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Da Gestão do Contrato**

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

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

**14.3.** O modelo de gestão do contrato será nos termos do disposto no Termo de Referência.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Do Regimento**

**15.1.** O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 193/2026, pela Resolução GGPA nº 21, publicada no DOU de 29 de julho de 2025, pela Lei Federal nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o

contrato for omissio.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - Do Aditamento

16.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - Da rescisão

17.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao **CONTRATADO** o direito à prévia e ampla defesa.

17.3. O **CONTRATADO** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 14.133, de 2021.

### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - Dos prazos

18.1. O presente contrato vigorará nos prazos previstos na cláusula quinta, contados a partir da data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo deste instrumento.

### CLÁUSULA DÉCIMA NONA - Do Foro

19.1. É competente o Foro da Comarca de Joinville para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato

19.2. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento.

## ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR				
PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA Nº 193/2026				
<b>I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA</b>				
1. Nome do Proponente		2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF		
5. CEP		6. Nome do representante legal		7. CPF
8. DDD/Fone / e-mail		9. Banco		10. Nº da Agência
11. Nº da Conta Corrente				
<b>II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>				
1. Identificação do agricultor familiar				
Nome:				
CPF:				
Nº CAF:				
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	
			Unitário	Total
			Total do agricultor	
Nome:				
CPF:				
Nº CAF:				
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	
			Unitário	Total
			Total do agricultor	
Nome:				
CPF:				
Nº CAF:				
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	
			Unitário	Total
			Total do agricultor	

Nome:				
CPF:				
Nº CAF:				
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	
			Unitário	Total
			Total do agricultor	
<b>III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>				
Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Valor Total por Produto
Total da proposta:				
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.				
Local e Data	Assinatura do Representante da Organização Fornecedora			Fone/E-mail:
	CPF:			

### ANEXO III

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

##### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

##### CHAMADA PÚBLICA Nº 193/2026

Eu, \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_ e CAF/NIS nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, / Assinatura

#### ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS

##### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

##### CHAMADA PÚBLICA Nº 193/2026

Eu, \_\_\_\_\_, representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ nº \_\_\_\_\_ e CAF Jurídica nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem CAF ou NIS e compõem esta cooperativa/associação.

Local, / Assinatura

#### ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES

##### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

## CHAMADA PÚBLICA Nº 193/2026

Eu, \_\_\_\_\_ representante do grupo fornecedor, com CPF nº e CAF nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem CAF ou NIS.

Local, / Assinatura

### ANEXO VI

#### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

#### CHAMADA PÚBLICA Nº 193/2026

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº \_\_\_\_\_ e CAF jurídica nº com sede \_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14 628, de 20 de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802, de 2023, e suas alterações e da Resolução GGPA n° 21, de 29/07/2025, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, //

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e CAF de cada agricultor participante).

#### Anexos em PDF provenientes do processo SEI nº 24.0.236885-8:

**ANEXO VII - Termo de Referência, documento SEI nº 27867005;**

**ANEXO VIII - Critérios para Análise das Amostras, documento SEI nº 26619754;**

**ANEXO IX - Rotulagem, documento SEI nº 26147288;**

**ANEXO X - Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios, documento SEI nº 0023143595;**

**ANEXO XI - Modelo de Entrega de Amostras, documento SEI nº 0023143586.**

**ANEXO XII - Análises Laboratoriais, documento SEI nº 26528568;**

**ANEXO XIII - Estudo Técnico Preliminar, documento SEI nº 27866951.**



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 16/04/2026, às 14:43, 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 **29156302** e o código CRC **CEB50190**.

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

25.0.215307-1

29156302v5

**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 27867005/2025 - SAS.UAF.ACP**

**1- DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:**

**1.1 Objeto da contratação:**

1.1.1 Chamada Pública para aquisição de hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

**1.2 Especificações técnicas:**

Item	Unidade de Medida	Denominação	Descritivo	Quantidade
1	quilograma	ALHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	154,00
2	quilograma	BANANA NANICA/CATURRA	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.	474,00
3	quilograma	BATATA DOCE ROXA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	255,00
4	quilograma	BRÓCOLIS JAPONES	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	158,00
5	quilograma	CAQUI FUYU	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 substância terrosa, 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. Deve apresentar-se em início de maturação.	679,00
6	quilograma	CEBOLINHA VERDE COMUM	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	44,00
7	quilograma	CHUCHU	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.	170,00
8	quilograma	COUVE-FLOR	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	75,00
			Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de	

9	quilograma	ESPINAFRE	evolução do tamanho e apresentadas 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: Em maços, acondicionados individualmente	50,00
10	quilograma	GENGIBRE	Rizoma da planta Zingiber officinale. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e carnuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.	31,00
11	quilograma	INHAME	Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.	210,00
12	quilograma	LARANJA PÊRA	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.	2965,00
13	quilograma	LIMÃO CRAVO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve 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.	164,00
14	quilograma	MAÇÃ FUJI	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1230,00
15	quilograma	PEPINO COMUM (SALADA)	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.	100,00
16	quilograma	PÊRA D' Agua	Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa	430,00
17	quilograma	PINHÃO	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	565,00
18	quilograma	REPOLHO VERDE	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.	200,00
19	quilograma	REPOLHO ROXO	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.	50,00
20	quilograma	RÚCULA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	60,00
21	quilograma	SALSA/SALSINHA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	64,00
22	quilograma	TANGERINA MEXERICA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o	1602,00

			transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	
23	quilograma	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.	1272,00
24	quilograma	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.	80,00
25	quilograma	AIPIM CONGELADO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	527,00
26	Dúzia	OVO DE GALINHA CAIPIRA	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	972,00

1.2.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de luxo;

1.2.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

### 1.3 Vigência:

1.3.1 A presente contratação será um fornecimento contínuo, cujo prazo de execução será de 12 (doze) meses, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021.

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

## 2-FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

2.2. A contratação encontra amparo na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2025, que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2026-2029 do Município de Joinville - Processo SEI nº 25.0.040527-8

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

3.1 Conforme Estudos Técnicos Preliminares constantes no processo, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a Chamada Pública para aquisição de hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

3.2 Na presente contratação não se fazem necessárias exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica.

## 4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

### 4.1 Sustentabilidade:

4.1.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

### 4.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2.1 Na presente contratação não há a indicação de marca.

### 4.3 Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3.1 Na presente contratação não há vedação de marca ou produto.

### 4.4 Da exigência de amostra

4.4.1 O proponente habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos **itens 25 (aipim congelado) e 26 (Ovos de galinha caipira)** de acordo com as especificações técnicas do presente documento para análise, conforme item 4.4.2 - Critérios de Análise do presente documento, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso..

### 4.4.2 Critérios de Análise (quando for o caso):

4.4.2.1 O proponente habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos **itens 25 (aipim congelado) e 26 (Ovos de galinha caipira)**, de acordo com as especificações técnicas do presente documento e demais documentos exigidos do produto cotado.

4.4.2.2 As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Agente/Comissão de Contratação, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1.480 - Bairro América - Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

4.4.2.3 O proponente será desclassificado, caso apresente amostras fora das especificações técnicas previstas no Edital ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Agente/Comissão de Contratação, estando sujeito às penalidades previstas.

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

4.4.2.5 Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, 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;

4.4.2.6 As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento SEI 0023143586.

b) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

c) Alvará sanitário vigente do fabricante ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SISBI, SIE ou SIM conforme o caso.

4.4.2.7 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social 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;

4.4.2.8 As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos SEI 0023143586; 26619754; 0023143595; 26147288 com prazo de até 10 dias úteis para conclusão das análises;

4.4.2.9 As amostras dos produtos ficarão em poder da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo;

4.4.2.10 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo SEI 0023143595;

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

#### **4.4.3 Função Técnica:**

4.4.3.1 A análise das amostras dos produtos, será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social.

#### **4.5 Subcontratação**

4.5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **4.6 Padrões mínimos de qualidade/desempenho:**

4.6.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

a) As especificações para os itens previstas no item 1.2 do presente documento;

b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 5.1, 5.2 e 5.3 do presente documento;

c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 6.3 do presente documento.

### **5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

#### **5.1 Prazo de entrega e forma de entrega:**

5.1.1 Prazo de entrega: será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

5.1.2 Forma de entrega: parcelada, conforme solicitações.

#### **5.2 Condições de entrega - transporte produtos:**

a) A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pela Equipe do Centro de Abastecimento da SAS;

b) Observar as especificações constantes neste documento, prezando pela qualidade (produto não poderá apresentar: deterioração causada por microorganismos e/ou injúrias mecânicas);

c) As mercadorias deverão ser do tipo selecionada e lavada e ter grau de maturação adequado para o consumo no prazo mínimo de 48 horas;

d) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança;

e) Os **itens 25 (aipim congelado) e 26 (Ovos de galinha caipira)** ao serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Distribuição Integrado, e se estiver de acordo com as amostras apresentada e aprovadas, será efetuado o recebimento; devendo atender as normas de rotulagem, conforme anexo **SEI 26147288**;

f) Os Hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados, sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

g) O transporte, bem como o manuseio, deve seguir os padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária.

### **5.3 Locais de entrega:**

5.3.1 As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD

5.3.2 Local: Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC,

5.3.3 Horário: das 07:30 às 11:30 nas segundas-feiras, no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil.

### **5.4 Condições de garantia:**

5.4.1 Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição Integrado, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição, produtos fora da validade, danificados, embalagem violada, dentre outras situações, os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega;

5.4.2 A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste documento. 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);

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

5.4.4 Os produtos de origem animal, deverão conter o selo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual, Federal ou SISBI.

5.4.5 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.

## **6-MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:**

### **6.1 Gestão da Contratação:**

6.1.1 A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV, V e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

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

6.1.3 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 15 (quinze) dias corridos, contados da publicação do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços;

6.1.4 Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, que aprovou a Instrução Normativa n.º 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento;

6.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.1.6 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

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

## **6.2 Gestor do Contrato:**

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

## **6.3 Obrigações da Contratada específicas do objeto:**

6.3.1 Entregar itens, objeto, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

6.3.2 Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente documento, no local informado, conforme item 5.3;

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

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

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

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

6.3.7 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;

6.3.8 Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento anexo SEI 26528568;

6.3.9 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;

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

6.3.11 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;

6.3.12 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.

6.3.13 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 Distribuição Integrado. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora.

6.3.14 Manter o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, ativo, conforme Art. 2º, inciso I da [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#) e Resolução nº 21/2025 de 29 de julho de 2025 (27219138)

## **6.4 Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

6.4.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

6.4.2 Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

6.4.3 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição Integrado, quando da entrega;

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

6.4.5 Efetuar os pagamentos à contratada;

6.4.6 Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

6.4.7 Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

## **6.5 Das sanções:**

6.5.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei

## **7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

7.1 O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do bem;

7.2 Os itens serão recebidos:

a) Provisoriamente e definitivamente no ato da entrega do item, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento, devido a especificidade do objeto (alimentos perecíveis - hortifrutigranjeiros);

b) A CONTRATANTE realizará o recebimento provisório e definitivo, que ocorrerá somente se os itens estiverem conforme quantidade solicitada e consoante as especificações do presente documento;

c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

d) Se a CONTRATANTE constatar, no recebimento provisório e definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente documento, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo imediatamente, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei n.º 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078/90).

7.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.4 O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações.

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

7.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho deste documento.

## **8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

8.1 O fornecedor será selecionado por meio de Chamada Pública, sendo que as propostas deverão estar de acordo com os valores referenciais, constantes do Edital, bem como a necessidade de apresentação e aprovação das amostras, para os itens 25 e 26.

### **8.2 Forma de fornecimento:**

8.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado

### **8.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:**

#### **8.3.1. Os Beneficiários Fornecedores individuais deverão apresentar:**

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;

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

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

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

f) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor (a) participante;

g) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante, conforme modelo disposto no edital;

h) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na na proposta de venda, conforme modelo disposto no edital; e

i) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

j) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

#### **8.3.2. As Organizações Formais Fornecedoras deverão apresentar:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;

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

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

e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- g) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF/CNPJ ativo para associações, cooperativas e empreendimentos rurais da agricultura familiar;
- h) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- i) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal, conforme modelo disposto no edital;
- j) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme modelo disposto no edital;
- k) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme modelo disposto no edital; e
- l) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.
- m) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

**8.3.3. Demais grupos fornecedores:**

- a) Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;
- c) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor (a) participante;
- g) Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme modelo disposto no edital;
- h) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- i) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta, conforme modelo disposto no edital; e
- j) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

**8.4 Da participação de consórcio:**

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

**9 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

9.1 Conforme art. art. 13º, §º 3º, da Resolução nº 21/2025, que "Dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional":

*§º 3º Os preços calculados de acordo com o disposto neste artigo deverão ser utilizados também pela empresa contratada pela Administração Pública, devendo os preços serem registrados em Chamada Pública.*

9.2 Abaixo constam os valores a serem praticados na Chamada Pública para aquisição de hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville:

Item	Unidade de Medida	Denominação	Descritivo	Quantidade	Valor Unitário
1	quilograma	ALHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	154,00	R\$ 38,40
2	quilograma	BANANA NANICA/CATURRA	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.	474,00	R\$ 5,60
			Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película		

3	quilograma	BATATA DOCE ROXA	externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	255,00	R\$ 5,69
4	quilograma	BRÓCOLIS JAPONES	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escuro, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	158,00	R\$ 10,45
5	quilograma	CAQUI FUYU	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 substância terrosa, 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. Deve apresentar-se em início de maturação.	679,00	R\$ 10,20
6	quilograma	CEBOLINHA VERDE COMUM	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	44,00	R\$ 15,98
7	quilograma	CHUCHU	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.	170,00	R\$ 5,25
8	quilograma	COUVE-FLOR	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	75,00	R\$ 11,38
9	quilograma	ESPINAFRE	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas 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: Em maços, acondicionados individualmente	50,00	R\$ 16,50
10	quilograma	GENGIBRE	Rizoma da planta Zingiber officinale. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e carnuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.	31,00	R\$ 18,43
11	quilograma	INHAME	Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não	210,00	R\$ 9,00

			apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.		
12	quilograma	LARANJA PÊRA	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.	2965,00	R\$ 6,15
13	quilograma	LIMÃO CRAVO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve 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.	164,00	R\$ 5,85
14	quilograma	MAÇÃ FUJI	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1230,00	R\$ 10,20
15	quilograma	PEPINO COMUM (SALADA)	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.	100,00	R\$ 5,58
16	quilograma	PÊRA D' Agua	Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa	430,00	R\$ 15,43
17	quilograma	PINHÃO	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	565,00	R\$ 16,00
18	quilograma	REPOLHO VERDE	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.	200,00	R\$ 4,20
19	quilograma	REPOLHO ROXO	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.	50,00	R\$ 5,17
20	quilograma	RÚCULA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	60,00	R\$ 16,00
21	quilograma	SALSA/SALSINHA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	64,00	R\$ 15,90
22	quilograma	TANGERINA MEXERICÁ	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve 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.	1602,00	R\$ 6,40
23	quilograma	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	1272,00	R\$ 6,90

			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.		
24	quilograma	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.	80,00	R\$ 16,08
25	quilograma	AIPIM CONGELADO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	527,00	R\$ 8,90
26	Dúzia	OVO DE GALINHA CAIPIRA	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	972,00	R\$ 14,04

9.3 O valor total da contratação é de R\$ 114.033,63

## 10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1 Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes;

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

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

10.4 As despesas para a contratação pretendida no presente processo, constam na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2025, que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2026-2029 do Município de Joinville - Processo SEI nº 25.0.040527-8

## 11- DA ASSINATURA ELETRÔNICA:

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

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

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Joao Carlos Voos, Coordenador(a)**, em 15/12/2025, às 15:19, 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 **Luciana Cabral, Gerente**, em 15/12/2025, às 16:42, 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 **Monica Salete Inthurn Marcomini, Gerente**, em 16/12/2025, às 08:35, 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 **27867005** e o código CRC **79B2A071**.

---

Rua Dr. João Colin, 2719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

24.0.236885-8

27867005v4

**ANEXO SEI Nº 26619754/2025 - SAS.UAF**

**CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS**

**AIPIM CONGELADO**

**Referências:**

Resolução RDC nº 727, de 1º de Julho de 2022, ANVISA

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
- **AVALIAÇÃO EXTERNA:**
  - Embalagem íntegra
  - Rotulagem conforme legislação
  - Peso conforme rotulagem
  - Validade conforme edital

**OVOS DE GALINHA CAIPIRA**

**Referências:**

Resolução RDC nº 727, de 1º de Julho de 2022, ANVISA  
Portaria SDA/MAPA nº 1.179, de 05 Setembro de 2024  
Portaria SDA/MAPA nº 1.244, de 18 de Fevereiro de 2025  
Portaria SDA/MAPA nº 1.250, de 27 de Fevereiro de 2025

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
- **AVALIAÇÃO EXTERNA:**
  - Embalagem íntegra
  - Rotulagem conforme legislação
  - Peso conforme rotulagem
  - Data de fabricação e validade visível
  - Fabricação e validade conforme edital



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **26619754** e o código CRC **A22272B9**.

---

---

Rua Dr. João Colin, 2719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

---

24.0.236885-8

26619754v7

**ANEXO SEI Nº 26147288/2025 - SAS.UAF**

**ROTULAGEM**

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

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

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

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

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

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

1.3 Legislação mínima para rótulo de alimentos:

Resolução - RDC nº 429, de 08 de Outubro de 2020, ANVISA/MS

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

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

Instrução Normativa nº 75/2020

Lei nº 10.674, de 16 de Maio de 2003



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 28/07/2025, às 11:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **26147288** e o código CRC **98CDD316**.

Rua Dr. João Colin, 2719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

24.0.236885-8

26147288v3

**AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

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

**Avaliação Externa (com base na legislação vigente)**

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

**Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)**

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

**Avaliação Documental**

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

**PARECER TÉCNICO**

- ( ) Aprovado  
( ) Não aprovado

Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2024, às 10:34, 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 **0023143595** e o código CRC **5170C9F5**.

**ANEXO SEI Nº 0023143586/2024 - SAS.UAF**

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

**CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/20XXX**

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Área de Segurança Alimentar de Nutricional 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2024, às 10:33, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0023143586** e o código CRC **029EE3E6**.

**ANEXO SEI Nº 26528568/2025 - SAS.UAF**

**ANÁLISES LABORATORIAIS**

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

- Resolução RDC nº 724, de 1º de Julho de 2022, ANVISA
- Resolução RDC nº 722, de 1º de Julho de 2022, ANVISA
- Resolução RDC nº 623, de 09 de Março de 2022, ANVISA

**AIPIM CONGELADO**

**SENSORIAL:**

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

**OVOS DE GALINHA CAIPIRA**

**SENSORIAL:**

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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 25/08/2025, às 11:56, 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 **26528568** e o código CRC **7429AE07**.

Rua Dr. João Colin, 2719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

24.0.236885-8

26528568v11

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI Nº 27866951/2025 - SAS.UAF.ACP

### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

1.1 Trata-se de processo de Chamada Pública para aquisição de Hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

1.2 Os itens constantes do presente processo restaram desertos na última Chamada Pública 015/2024, conforme Aviso de Homologação SEI 0021480443 SAP.LCT.

1.3 Dentre os trabalhos que envolvem a Secretaria de Assistência Social, são necessárias a aquisição de produtos alimentícios para a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças, adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.

1.4 Conforme o disposto na [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#):

*Art. 1º Os órgãos e entidades da Administração Pública direta e indireta deverão destinar, em cada exercício, dos recursos financeiros alocados para aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo 30% (trinta por cento) para compra da agricultura familiar.*

*Art. 2º Para cumprimento do disposto art. 1º consideram-se fornecedores beneficiários aptos a fornecerem gêneros alimentícios:*

*I - Beneficiários Fornecedores: agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e de demais povos e comunidades tradicionais que atendam aos requisitos do Art. 3º da [Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006](#), assim como os demais beneficiários que também atendam aos requisitos do aludido Art. 3º II - Organizações Fornecedoras: cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que possuam Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou outros documentos definidos em regulamento.*

1.5 De acordo a [Lei 14.628 de 20 de julho de 2023](#), regulamentada pelo [Decreto 11.802 de 28 de novembro de 2023](#):

*Art. 4º O Poder Executivo federal, estadual, distrital e municipal poderá adquirir, dispensada a licitação, os alimentos produzidos pelos beneficiários fornecedores de que trata o art. 5º desta Lei, observada a disponibilidade orçamentária e financeira e desde que atendidos, cumulativamente, os seguintes requisitos:*

*I - os preços sejam compatíveis com os preços vigentes no mercado, em âmbito local ou regional, aferidos e definidos conforme metodologia instituída pelo Grupo Gestor do PAA;*

*II - o valor máximo anual para aquisições de alimentos em cada modalidade, por unidade familiar, por cooperativa ou por outras organizações da agricultura familiar, seja respeitado, nos termos do regulamento;*

*III - os alimentos adquiridos sejam de produção própria dos beneficiários e cumpram os requisitos de controle de qualidade previstos na legislação; e*

*IV - as demais normas estabelecidas para compra específica de cada modalidade sejam observadas, na forma estabelecida pelo Grupo Gestor do PAA.*

*Art. 5º Poderão fornecer produtos ao PAA os agricultores familiares, os pescadores artesanais, os aquicultores, os carcinicultores e os piscicultores que se enquadrarem no disposto na [Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006](#), bem como os demais públicos beneficiários que produzam em áreas rurais, urbanas e periurbanas, conforme regulamento.*

1.6 As aquisições de alimentos na modalidade "Compra Institucional" devem seguir o disposto na Resolução nº 21/2025 de 29 de julho de 2025 (27219138) do GRUPO GESTOR DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (GGPAA), que Dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional",

no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA):

*Art. 1º Fica regulamentada a execução da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos, pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta e indireta, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, de que trata o inciso V do art. 3º do Decreto nº11.802, de 2023.*

*§ 1º As aquisições de produtos da modalidade de que trata o caput deste artigo serão realizadas com dispensa de licitação, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 14.628, de 2023, por meio de procedimento administrativo denominado Chamada Pública.*

*§ 2º A Chamada Pública, para fins desta Resolução, é a ação administrativa voltada à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios ou sementes ou de demais materiais propagativos, provenientes da agricultura familiar ou de suas organizações para consumo ou para doação ao público atendido pelo órgão comprador, observado o disposto nesta Resolução.*

*§ 3º Para fins desta resolução, os agricultores familiares e suas organizações de produção serão denominados como "fornecedores".*

## **2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

2.1 O Plano de Contratações Anual foi dispensado por meio do Decreto nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, que aprovou a Instrução Normativa nº 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento.

2.1.1 A Lei não impõe a elaboração do PCA, pelo contrário, faculta-o. No mesmo sentido, em que pese sua relevância, há apenas recomendações quanto a sua elaboração pela doutrina. Em mesmo sentido há o Memorando PGM.UAD 0020036205.

2.1.2 Ainda, considerando a Instrução Normativa nº 03/2024 (0023970042), elenca que a elaboração do PCA como uma "alternativa" (uma vez a redação conter "poderá"), sendo assim relativizada sua elaboração a partir do exercício de 2024:

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

2.1.3 Assim, em que pese não haver PCA publicado ou até a demanda não prevista, não se observa há contrariedade a Lei ou mesmo empecilhos quanto a continuidade da contratação.

2.2 A contratação encontra amparo na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2025, que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2026-2029 do Município de Joinville - Processo SEI nº 25.0.040527-8

2.3 Assim a contratação está prevista nos planos de ação desta secretaria para o ano de 2026.

## **3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

### **3.1 Sustentabilidade:**

3.1.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

### **3.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):**

3.2.1 Na presente contratação não há a indicação de marca.

### **3.3 Da vedação de contratação de marca ou produto**

3.3.1 Na presente contratação não há vedação de marca ou produto.

### **3.4 Da exigência de amostra**

3.4.1 O proponente habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos **itens 25 (aipim congelado) e 26 (Ovos de galinha caipira)**, de acordo com as especificações técnicas do presente documento para análise, conforme item 3.4.2 - Critérios de Análise do presente documento, sendo que as amostras 1 e 2 serão utilizadas para a primeira análise e as amostras 3 e 4 para os casos de recurso.

#### **3.4.2 Critérios de Análise (quando for o caso):**

3.4.2.1 O proponente habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras dos **itens 25 (aipim congelado) e 26 (Ovos de galinha caipira)**, de acordo com as especificações técnicas do presente documento e demais documentos exigidos do produto cotado.

3.4.2.2 As amostras, conforme o solicitado deverão ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação do Agente/Comissão de Contratação, que se dará após a fase de habilitação, no seguinte endereço: Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Max Colin, 1.480 - Bairro América - Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

3.4.2.3 O proponente será desclassificado, caso apresente amostras fora das especificações técnicas previstas no Edital ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Agente/Comissão de Contratação, estando sujeito às penalidades previstas.

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

3.4.2.5 Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, 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;

3.4.2.6 As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 2 (duas) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras e 01 via ficará com o fornecedor), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo de entrega de amostras) - documento SEI 0023143586.

b) Alvará sanitário vigente da empresa proponente;

c) Alvará sanitário vigente do fabricante ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SISBI, SIE ou SIM conforme o caso.

3.4.2.7 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social 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;

3.4.2.8 As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos SEI 0023143586; 26619754; 0023143595; 26147288 com prazo de até 10 dias úteis para conclusão das análises;

3.4.2.9 As amostras dos produtos ficarão em poder da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo;

3.4.2.10 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Anexo SEI 0023143595;

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

### **3.4.3 Função Técnica:**

3.4.3.1 A análise das amostras dos produtos, será realizada pelas nutricionistas da Área de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social.

## **3.5 Subcontratação**

3.5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **3.6 Padrões mínimos de qualidade/desempenho:**

3.6.1 Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

a) As especificações para os itens previstas no item 4 do presente documento;

b) Cumprimento dos prazos, horários e local(is) previsto(s) para a(s) entrega(s) nos itens 3.7.1, 3.7.2 e 3.7.3 do presente documento;

c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 3.8.3 do presente documento.

## **3.7 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

### **3.7.1 Prazo de entrega e forma de entrega:**

3.7.1.1 Prazo de entrega: será de até 7 (sete) dias corridos após a solicitação;

3.7.1.2 Forma de entrega: parcelada, conforme solicitações.

### **3.7.2 Condições de entrega - transporte produtos:**

a) A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pela Equipe do Centro de Abastecimento da SAS;

b) Observar as especificações constantes neste documento, prezando pela qualidade (produto não poderá apresentar: deterioração causada por microorganismos e/ou injúrias mecânicas);

c) As mercadorias deverão ser do tipo selecionada e lavada e ter grau de maturação adequado para o consumo no prazo mínimo de 48 horas;

d) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança;

e) Os **itens 25 (aipim congelado) e 26 (Ovos de galinha caipira)** ao serem entregues, serão conferidos pela equipe do Centro de Distribuição Integrado e se estiver de acordo com as amostras apresentada e aprovadas, será efetuado o recebimento; devendo atender as normas de rotulagem, conforme anexo **SEI 26147288**;

f) Os Hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados, sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

g) O transporte, bem como o manuseio, deve seguir os padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária.

### **3.7.3 Locais de entrega:**

3.7.3.1 As entregas deverão ser feitas no Centro de Distribuição Integrado - CIAD

3.7.3.2 Local: Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC,

3.7.3.3 Horário: das 07:30 às 11:30 nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil.

### **3.7.4 Condições de garantia:**

3.7.4.1 Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição Integrado, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição, produtos fora da validade, danificados embalagem violada, dentre outras situações, os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega;

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

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

3.7.4.4 Os produtos de origem animal, deverão conter o selo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual, Federal ou SISBI.

3.7.4.5 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.

## **3.8 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:**

### **3.8.1 Gestão da Contratação:**

3.8.1.1 A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV, V e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

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

3.8.1.3 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 15 (quinze) dias corridos, contados da publicação do Contrato;

3.8.1.4 Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024, que aprovou a Instrução Normativa n.º 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento;

3.8.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.8.1.6 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

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

### **3.8.2 Gestor do Contrato:**

3.8.2.1A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Assistência Social, gestora do Fundo Municipal de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

### **3.8.3 Obrigações da Contratada específicas do objeto:**

3.8.3.1 Entregar itens, objeto, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

3.8.3.2 Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente documento, no local informado, conforme item 3.7.3;

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

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

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

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

3.8.3.7 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;

3.8.3.7.1 Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento anexo SEI 26528568;

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

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

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

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

3.8.3.8 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 Distribuição Integrado. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora.

3.8.3.9 Manter o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, ativo, conforme Art. 2º, inciso I da [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#) e Resolução nº 21/2025 de 29 de julho de 2025 (27219138)

### **3.8.4 Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

3.8.4.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

3.8.4.2 Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

3.8.4.3 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Distribuição Integrado, quando da entrega;

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

3.8.4.5 Efetuar os pagamentos à contratada;

3.8.4.6 Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

3.8.4.7 Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

### **3.8.5 Das sanções:**

3.8.5.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

### **3.9 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

3.9.1 O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do bem;

3.9.2 Os itens serão recebidos:

a) Provisoriamente e definitivamente no ato da entrega do item, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento, devido a especificidade do objeto (alimentos perecíveis - hortifrutigranjeiros);

b) A CONTRATANTE realizará o recebimento provisório e definitivo, que ocorrerá somente se os itens estiverem conforme quantidade solicitada e consoante as especificações do presente documento;

c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

d) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente documento, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

3.9.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

3.9.4 O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações.

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

3.9.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho deste documento.

### **3.10 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

#### **3.10.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:**

3.10.1.1 O fornecedor será selecionado por meio de Chamada Pública, sendo que as propostas deverão estar de acordo com os valores referenciais, constantes do Edital, bem como a necessidade de apresentação e aprovação das amostras, para os itens 25 e 26.

#### **3.10.2 Forma de fornecimento:**

3.10.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado

#### **3.10.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:**

##### **3.10.3.1. Os Beneficiários Fornecedores Individuais deverão apresentar:**

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;

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

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

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

f) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor (a) participante;

g) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante, conforme modelo disposto no edital;

h) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na na proposta de venda, conforme modelo disposto no edital; e

i) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

j) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

##### **3.10.3.2. As Organizações Formais Fornecedoras deverão apresentar:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

- b)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;
- c)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- d)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e)** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- g)** Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF/CNPJ ativo para associações, cooperativas e empreendimentos rurais da agricultura familiar;
- h)** Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- i)** Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal, conforme modelo disposto no edital;
- j)** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme modelo disposto no edital;
- k)** Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme modelo disposto no edital; e
- l)** Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.
- m)** Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

**3.10.3.3. Demais grupos fornecedores:**

- a)** Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF
- b)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;
- c)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- d)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
- f)** Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor (a) participante;
- g)** Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme modelo disposto no edital;
- h)** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- i)** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta, conforme modelo disposto no edital; e
- j)** Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados na Proposta de Venda.

**3.10.4 Da participação de consórcio:**

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

**4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (obrigatório)**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

4.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de luxo

4.2 objeto desta contratação é caracterizado como comum.

4.3 O quantitativo estimado para a contratação tem como base as quantidades do último Processo de Requisição de Compras SEI 22.0.401952-0.

4.4 A quantidade estimada está demonstrada na tabela abaixo:

Item	Unidade de Medida	Denominação	Descritivo	Quantidade
1	quilograma	ALHO ROXO	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Casca e película roxa. Deverá apresentar bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem brotação, sem cabeça aberta. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	154,00
			Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Fruto grande, um pouco	

2	quilograma	BANANA NANICA/CATURRA	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.	474,00
3	quilograma	BATATA DOCE ROXA	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: película externa (casca) de coloração roxa, lisas, polpa branca/creme, formato alongado e uniforme. A polpa deve estar firme e intacta. Não deverá apresentar rachaduras, podridão, brotação e/ou deformações. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	255,00
4	quilograma	BRÓCOLIS JAPONES	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: caule de diâmetro maior do que o ramoso e uma única inflorescência terminal (cabeça) com coloração verde-escura, bem desenvolvida. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	158,00
5	quilograma	CAQUI FUYU	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 substância terrosa, 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. Deve apresentar-se em início de maturação.	679,00
6	quilograma	CEBOLINHA VERDE COMUM	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas de coloração verde. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	44,00
7	quilograma	CHUCHU	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.	170,00
8	quilograma	COUVE-FLOR	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: inflorescência na cor branca ou creme, bem desenvolvida, limpa, livre de insetos. Sem folhas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	75,00
9	quilograma	ESPINAFRE	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas 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: Em maços, acondicionados individualmente	50,00
10	quilograma	GENGIBRE	Rizoma da planta Zingiber officinale. O produto deverá passar por processo de lavagem e estar livres de terra ou material estranho aderido a casca. Deverá estar fresco, com casca lisa, de coloração pardo-claro, bem aderida a polpa. A polpa deve estar firme e carnuda, de coloração amarelo-claro. Deverá apresentar sabor e aroma intensos, característicos do produto. Não deverá apresentar sinais de decomposição tais como: polpa esponjosa, casca enrugada e presença de fungos. Os rizomas devem estar livres de cortes, podridão, hematomas e brotamento.	31,00
11	quilograma	INHAME	Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.	210,00
12	quilograma	LARANJA PÊRA	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.	2965,00
13	quilograma	LIMÃO CRAVO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato arredondado com casca alaranjada e fina. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a	164,00

			conservação em condições adequadas para o consumo.	
14	quilograma	MAÇÃ FUJI	Ausência de defeitos sérios. Características Gerais: Formato redondo, casca vermelha rajada. A polpa deve estar intacta e firme. Deverá apresentar peso mínimo de 90 gramas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1230,00
15	quilograma	PEPINO COMUM (SALADA)	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.	100,00
16	quilograma	PÊRA D' Agua	Fruto em formato piriforme com casca de coloração verde amarela, podendo apresentar manchas avermelhadas em sua extensão. A polpa deve ser macia e de coloração branca amarelada. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar defeitos tais como podridão, deformação na casca e polpa	430,00
17	quilograma	PINHÃO	Semente do pinheiro, devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico. Características Gerais: A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	565,00
18	quilograma	REPOLHO VERDE	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.	200,00
19	quilograma	REPOLHO ROXO	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.	50,00
20	quilograma	RÚCULA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Folhas frescas, compridas, lisas, de cor verde-escura, livres de enfermidades e insetos, separadas por maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	60,00
21	quilograma	SALSA/SALSINHA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: folhas com formatos irregulares e de coloração verde-escura. Acondicionada em maços. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	64,00
22	quilograma	TANGERINA MEXERICA	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: formato globoso e achatado, casca fina e aderida de cor laranja-claro. A polpa deve 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.	1602,00
23	quilograma	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.	1272,00
24	quilograma	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.	80,00
25	quilograma	AIPIM CONGELADO	Ausência de defeitos sérios. Características gerais: Compactos e firmes, descascados, crus, lavados e cortados em pedaços, congelado e embalado. Não deverá apresentar cristais de gelo. Com formato e cor característico.	527,00
26	Dúzia	OVO DE GALINHA CAIPIRA	Ovos vermelhos selecionados, tipo grande, provenientes de galinhas caipiras. Características gerais: Casca limpa, íntegra, sem deformações, de tamanho uniforme. Deverá apresentar carimbo/selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	972,00

#### 4.5 Vigência:

4.5.1 A presente contratação será um fornecimento contínuo, com prazo de execução de 12 meses prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

4.5.2 A vigência contratual será de 14 meses, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021.

Considerando que em se tratando de item comum, cuja demanda é constante e perene, bem como, cuja interrupção pode causar prejuízos aos serviços prestados nas unidades atendidas, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido a contratação contínua, sendo mais vantajosa para a Administração, vez que, além de reduzir os custos indiretos que envolvem o processo licitatório anualmente, traz segurança para que o município seja atendido conforme a demanda. A contratação contínua, também proporciona um vínculo maior entre a empresa contratada e o município, garantindo maior controle e monitoramento sobre os pedidos e as entregas realizadas.

## **5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

5.1 As soluções disponíveis no mercado para atender a necessidade da Administração são:

### **a) Contratação dos hortifrutigranjeiros de forma individualizada (por item) com fornecedores da agricultura familiar, através de chamada pública:**

Este tipo de contratação possui a característica de atrair diversos fornecedores para uma mesma contratação, o que faz com que os itens sejam distribuídos por mais de um fornecedor. Neste sentido, a contratação se destaca por permitir a Administração Pública não ficar dependente de um único fornecedor, isto é, diminui a fragilidade no fornecimento pois, caso uma empresa não honre a contratação, os demais itens poderão ser entregues por outros fornecedores. Ainda conforme o disposto na [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#):

*Art. 1º Os órgãos e entidades da Administração Pública direta e indireta deverão destinar, em cada exercício, dos recursos financeiros alocados para aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo 30% (trinta por cento) para compra da agricultura familiar.*

### **b) Contratação dos hortifrutigranjeiros de forma individualizada (por item) com vários fornecedores, através de sistema de registro de preços:**

Consonante ao disposto art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, a contratação através de Pregão Eletrônico na modalidade de Sistema de Registro de Preço (SRP), possibilita a aquisição dos produtos na medida em que forem necessários, ao longo da contratação. E por serem itens específicos e de demanda eventual (conforme consumo) não há como estipular precisamente a quantidade antecipadamente.

## **5.2 Conclusão - Melhor Solução:**

### **Contratação dos hortifrutigranjeiros de forma individualizada (por item) com vários fornecedores da agricultura familiar, através de chamada pública:**

Considerando as soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos tragos em cada opção, considerando o disposto no art. 1º da [Lei Municipal nº 8.776 de 12 de dezembro de 2019](#), demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido, a Chamada Pública para aquisição de Hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

## **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

6.1 Os valores estimados para a contratação, bem como suas memórias de cálculo estão discriminados no presente processo, nos orçamentos planilhados, elaborado após a conclusão da pesquisa de preços, o qual está compatível com o praticado no mercado.

6.2 Estima-se a contratação no valor de R\$ 105.000,00, com base nos valores de referência praticados no último Processo de Requisição de Compras SEI 22.0.401952-0.

6.3 Conforme art. 13º, § 3º, da Resolução nº 21/2025, que "Dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional":

*§ 3º Os preços calculados de acordo com o disposto neste artigo deverão ser utilizados também pela empresa contratada pela Administração Pública, devendo os preços serem registrados em Chamada Pública.*

## **7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

7.1 Após análise das soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos dispostos em cada opção, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido, a Chamada Pública para aquisição de Hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

7.2 Na presente contratação não se fazem necessárias exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica.

## **8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)**

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

8.1 O parcelamento da contratação se faz necessário, visto que a contratação pode ser parcelada para proporcionar a ampliação da competitividade e o melhor aproveitamento do mercado.

8.2 Dessa forma, o parcelamento é eficaz, haja vista que os fornecedores podem concorrer para os mesmos insumos e fornecê-los adequadamente na forma parcelada.

## **9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

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

9.2 No caso busca-se a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças, adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.

## **10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

10.1 Importante pontuar que quanto a equipe técnica de fiscalização, essa Secretaria possui servidores aptos a acompanharem e fiscalizarem os serviços a serem executados.

10.2 Ainda, indicamos que quando da indicação dos membros para fiscalização do contrato, em atendimento ao princípio da segregação de funções, o ordenador da despesa deverá observar que não se recomenda que os membros da elaboração da fase preparatória atuem como membros da comissão de fiscalização.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

11.1 Não há contratações correlatas e/ou interdependentes vinculadas a este processo.

11.2 Em análise para verificação da existência de Ata de Registro de Preços em andamento nos Consórcios CINCATARINA e CIM-AMUNESC, não foram encontradas contratações com o mesmo objeto pretendido no presente processo. Desta forma justifica-se a ausência de interesse na requisição do objeto por meio dos referidos Consórcios.

11.3 Por oportuno, ressaltamos que a Administração Municipal possui capacidade tanto de pessoal como técnica para realizar a contratação do objeto em questão.

## **12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

12.1 Não se vislumbra impacto ambiental para a contratação. No entanto, caso cabível, a contratada deverá observar a destinação adequada dos resíduos decorrentes da contratação.

## **13. ANÁLISE DE RISCOS**

De acordo com o art. Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021, na fase preparatória, devem ser abordados

## os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual

Probabilidade P		
Índice	Descrição	Nível
Raro	Evento extraordinário. Acontece apenas em situações excepcionais. Não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência.	1
Pouco Provável	Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.	2
Provável	Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte.	3
Muito provável	Evento usual de frequência habitual. Histórico amplamente conhecido. Repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há indícios que ocorrerá nesse horizonte.	4
Praticamente certo	Evento que se repete seguidamente. Interfere no ritmo das atividades. Ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.	5

	Impacto (I)	
Índice	Descrição	Nível
Muito Baixo	Não afeta o objetivo. Compromete minimamente o atingimento do objetivo. Para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultados.	1
Baixo	Afeta pouco o objetivo. Compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultados.	2
Médio	Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultados.	3
Alto	Torna improvável o alcance do objetivo. Compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultados.	4
Muito Alto	Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultados.	5

Classificação dos Riscos	
Pontuação	Risco
15 a 25	Muito Alto
8 a 12	Alto
3 a 6	Médio
1 e 2	Baixo
0	Muito Baixo

Possibilidade de Tratamento de Riscos	
Conduta	Descrição
Evitar	Descontinuar a atividade, interromper o processo de trabalho.
Transferir	Compartilhar o risco com terceiros, como no caso dos seguros.
Mitigar	Desenvolver e implementar medidas para evitar que o risco se concretize e/ou medidas para atenuar o impacto e as consequências, caso ocorra.
Mitigar/transferir	Desenvolver e implementar ambas as medidas: mitigar e transferir
Aceitar	Não há necessidade de adotar quaisquer medidas. Considerar se é o caso de monitorar ao longo do tempo.

### 13.1 - Analisando os Riscos da Contratação, podemos indicar os seguintes elementos:

#### 13.1.1 - Identificação de Riscos - Probabilidade (P):

- Nível 2: Possibilidade de chamada pública deserta e/ou fracassada (total ou parcial)
- Nível 3: Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação
- Nível 3: Sazonalidade
- Nível 2: Eventos de ordem climática
- Nível 2: Quantitativo subestimado ou superestimado
- Nível 2: Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total

#### 13.1.2 - Análise de riscos - Impacto (I):

a) Nível 3: Possibilidade de chamada pública deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - Não atendimento ao interesse público em tempo. Retrabalho quanto a construção de novo processo e revisão dos critérios contidos anteriormente.

b) Nível 3: Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - Considerando todos os trâmites oriundos das Leis de regência das contratações públicas, podem haver entraves durante a análise e efetivação da contratação. Conseqüentemente não atender ao interesse público em tempo. Desabastecimento.

c) Nível 4: Sazonalidade - Oscilação de preços, solicitação de reequilíbrio de preços, falta de produto no mercado, desabastecimento.

d) Nível 4: Eventos de ordem climática - Oscilação de Preços. Risco de desabastecimento nas unidades da SAS.

e) Nível 2: Quantitativo subestimado ou superestimado - Não atendimento ao interesse público pela insuficiência da quantidade ou desperdício de dinheiro público no caso de superestimada a quantidade

f) Nível 3: Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - Descumprimento contratual. Não atendimento ao interesse público, seja de forma parcial ou total.

**13.1.3 -Avaliação de riscos - Probabilidade (P) \* Impacto (I):**

a) Possibilidade de chamada pública deserta e/ou fracassada (total ou parcial)) - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **Médio**.

b) Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **alto**.

c) Sazonalidade - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **alto**.

d) Eventos de ordem climática - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **alto**.

e) Quantitativo subestimado ou superestimado - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **médio**.

f) Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - dos riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como **médio**.

**13.1.4 - Tratamento de riscos:**

a) Possibilidade de chamada pública deserta e/ou fracassada (total ou parcial) - Medida: mitigar/transferir - a pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a prevenir processos desertos e/ou fracassados.

b) Morosidade devido aos trâmites burocráticos para efetivar a contratação - Medida: mitigar - Antecipar as contratações. Haver planejamento para que a contratação ocorra em tempo. Priorizar agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna.

c) Sazonalidade - Medida: mitigar - Elaborar termo de referencia considerando a sazonalidade, realizar solicitação de entrega de acordo com as safras. Elaborar cardápios com base na sazonalidade.

d) Eventos de ordem climática - Medida: mitigar - Realizar alterações de cardápio com itens de características técnicas semelhantes .

e) Quantitativo subestimado ou superestimado - Medida: evitar - Capacitar o(s) responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras. Realizar um amplo mapeamento de necessidades.

f) Falha no fornecimento - inexecução parcial ou total - Medida: mitigar/transferir - Estar atento a empresa Contratada. Verificar constantemente a regularidade fiscal e demais documentações correlatas. Notificar a Contratada. Dependendo do caso, a aplicação das penalidades previstas no Contrato.

**14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório)**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

Parâmetro considerado	Atende	Não atende	Comentário
1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?	X		
2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?	X		
3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?	X		

4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?	X		curto
5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)	X		moderado
6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares.	X		A identificação dos riscos constam do item 13.1.1
7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?	X		As medidas mitigadoras constam do item 13.1.4

**14.1 Conclusão:** Com base nas informações levantadas durante este estudo, a Equipe/Comissão de Planejamento entende ser viável a solução descrita no presente Estudo Técnico Preliminar para a presente contratação a saber: Chamada Pública para aquisição de Hortifrutigranjeiros de agricultores familiares, por meio da Modalidade Compra Institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), para atender as necessidades das Unidades da Secretaria de Assistência Social de Joinville, vez que se mostrou tecnicamente a mais adequada à necessidade e fundamentadamente atendendo ao interesse público

14.2 No entanto, considerando o histórico de contratações, a futura pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a prevenir processos desertos e/ou fracassados. Deverá haver planejamento para que a contratação ocorra em tempo, priorizando a agilidade nas análises e tramitações do processo na fase interna. A fim de dirimir problemas relacionados à quantitativos subestimados ou superestimados, a que se promover capacitações aos responsável(is) pelo planejamento e construção do processo de compras, realizando um amplo mapeamento das necessidades. Quanto à fiscalização do contrato, deve-se estar atento a empresa Contratada, verificando constantemente a regularidade fiscal e demais documentações correlatas, notificar a Contratada e dependendo do caso, aplicar as penalidades previstas no Contrato.

14.3 Com a contratação, busca-se a execução e continuidade dos trabalhos e grupos desenvolvidos nas unidades, oportunizando o desenvolvimento do trabalho social com as famílias e indivíduos, por meio de atendimento individual, em grupo de usuários e grupos de famílias. Como forma de auxiliar na metodologia desses trabalhos são oferecidos lanches para a execução de tais ações, envolvendo neste processo de atendimento, crianças, adolescentes e adultos. Nos serviços de acolhimento de crianças, adolescentes e mulheres vítimas de violência com risco de morte e suas famílias, os quais funcionam, ininterruptamente, por 24 horas, a oferta de refeições se faz necessária, envolvendo café da manhã, almoço, lanches e jantar, e demais refeições que a especificidade do atendimento exigir.



Documento assinado eletronicamente por **Joao Carlos Voos, Coordenador(a)**, em 15/12/2025, às 15:19, 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 **Luciana Cabral, Gerente**, em 15/12/2025, às 16:42, 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 **Monica Salete Inthurn Marcomini, Gerente**, em 16/12/2025, às 08:35, 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 **27866951** e o código CRC **D7479C85**.

Rua Dr. João Colin, 2719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

24.0.236885-8

27866951v3