



## Prefeitura de Joinville

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS SEI - SAP.GAB/SAP.UPR

**VALIDADE: 12 (DOZE) MESES**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2017**

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada **ÓRGÃO PROMOTOR**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal nº 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Miguel Angelo Bertolini, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Daniela Civinski Nobre, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 008/2017**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: L&E COMÉRCIO ATACADISTA LTDA - EPP.

CNPJ: 06.915.456/0001-68

Endereço: Rua Edgar Linhares, nº 770, Bairro Nova Esperança.

Cidade: Balneário Camboriú Estado: SC

CEP: 88.336-210

Telefone: (47) 3360-8485

Email: licitacao@novaesperancasc.com.br

Representante Legal: Ricardo Luiz Alves CPF: 040.202.799-00

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

| Item | Material/Serviço  | Unid. medida | Marca      | Qtd licitada | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|---|--------------|------------|--------------|----------------------|-------------------|
| 1    | Achocolatado em Pó. Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor | Quilograma   | Apti Power | 600          | 6,90                 | 4.140,00          |

|    |  |            |                        |       |        |           |
|----|--|------------|------------------------|-------|--------|-----------|
|    | forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados.   |            |                        |       |        |           |
| 2  | Água mineral natural sem gás. Embalagem: garrafão PET de 5 litros  | Unidade    | Vila Nova              | 1.005 | 5,04   | 5.065,20  |
| 4  | Arroz Parboilizado Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. | Quilograma | Safra                  | 1.150 | 2,45   | 2.817,50  |
| 8  | Bombom de chocolate com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos<br>Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal, emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten.   | Quilograma | Lacta - Sonho de valsa | 405   | 29,99  | 12.145,95 |
| 9  | Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marron claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.   | Quilograma | JP                     | 9     | 77,50  | 697,50    |
| 11 | Chá de camomila Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten   | Quilograma | Neilar                 | 12    | 267,90 | 3.214,80  |
| 13 | Cominho moído em pó  | Quilograma | JP                     | 8     | 112,40 | 899,20    |
| 20 | Farinha De Mandioca Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter   | Quilograma | Fariforte              | 300   | 3,18   | 954,00    |

|    |   |            |                  |       |       |           |
|----|---|------------|------------------|-------|-------|-----------|
|    | glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg.  |            |                  |       |       |           |
| 29 | Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.  | Litro      | Realta           | 9.100 | 2,49  | 22.659,00 |
| 31 | Macarrão tipo espaguete Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contêm gluten.  | Quilograma | Roberta          | 135   | 3,29  | 444,15    |
| 32 | Macarrão parafuso Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten.  | Quilograma | Roberta          | 45    | 3,30  | 148,50    |
| 39 | Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. | Quilograma | Apicultura Colin | 50    | 27,99 | 1.399,50  |

|    |   |            |         |       |        |           |
|----|---|------------|---------|-------|--------|-----------|
| 41 | Milho de Pipoca. Características: Classe amarelo, tipo 1.   | KG         | Jaragua | 900   | 4,17   | 3.753,00  |
| 44 | ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.   | Quilograma | JP      | 11    | 58,88  | 647,68    |
| 45 | Pimenta do Reino. Características técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída.   | KG         | JP      | 3     | 136,32 | 408,96    |
| 46 | Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumedante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.   | Quilograma | Realta  | 190   | 1,00   | 190,00    |
| 49 | Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.   | Litro      | Zenit   | 2.512 | 11,40  | 28.636,80 |
| 50 | Vinagre de álcool   | Litro      | Heining | 324   | 1,09   | 353,16    |
| 52 | Biscoito doce diet Sabores variados. Características Gerais: Livre de gordura trans, sem adição de açúcar. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Deverá ser levemente crocante. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, edulcorantes naturais, óleos vegetais, maltodextrina. | Quilograma | Jasmine | 600   | 30,97  | 18.582,00 |
| 53 | Gelatina Diet Sabor Abacaxi. Não poderá   | Quilograma | Apti    | 3,96  | 181,70 | 719,53    |

|    |   |            |           |       |      |          |
|----|---|------------|-----------|-------|------|----------|
|    | conter açúcar e glúten. Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme e cor característica do sabor. Não poderá conter açúcar e glúten.   |            |           |       |      |          |
| 57 | Macarrão integral tipo espaguete<br>Ingredientes: sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glutên.   | Quilograma | Galo      | 72    | 5,91 | 425,52   |
| 78 | Abacate Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. | Quilograma | In Natura | 418   | 2,75 | 1.149,50 |
| 79 | Abacaxi Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. | Quilograma | In Natura | 1.245 | 2,98 | 3.710,10 |
| 89 | Batata Salsa 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 sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem:   | Quilograma | In Natura | 580   | 3,99 | 2.314,20 |

|     |  |            |           |     |       |          |
|-----|--|------------|-----------|-----|-------|----------|
|     | Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.   |            |           |     |       |          |
| 90  | Berinjela Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. | Quilograma | In Natura | 405 | 3,48  | 1.409,40 |
| 114 | Vagem Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. 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: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.        | Quilograma | In Natura | 330 | 4,50  | 1.485,00 |
| 117 | Bolo Tipo Cuca com Farofa - Sabor coco<br>Ingredientes massa: farinha de trigo, ovos, leite, margarina, fermento para bolo e açúcar. Ingredientes farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo e canela em pó.  | Quilograma | Helena    | 405 | 16,50 | 6.682,50 |

## CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 – A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.

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

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

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

**3.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação, da seguinte forma:

**a)** Produtos não perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;

**b)** Produtos perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

**c)** Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;

**d)** Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta-feira (dias úteis), das 8:00h às 09:00h.

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

**3.3** – O local para entrega será na no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC.

## **CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

**4.4** – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), a proponente vencedora obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada;

**4.5** – Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

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

## **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

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

**5.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das Certidões Negativas de Regularidade Fiscal (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

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

**5.4** – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto e apresentação da nota fiscal na Contabilidade Geral da Entidade Contratante.

**5.5** – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

## **CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

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

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

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**d)** De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.

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



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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DA ATA**

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

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**9.1** – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

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

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

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

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Luiz Alves, Usuário Externo**, em 15/05/2017, às 11:39, 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 **Daniela Civinski Nobre, Diretor (a) Executivo (a)**, em 15/05/2017, às 18:37, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 16/05/2017, às 14:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0767619** e o código CRC **3B4754D5**.

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