

Prefeitura de Joinville

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

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

PREGÃO ELETRÔNICO 170/2017

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 170/2017, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: L & E Comércio Atacadista Ltda - EPP

CNPJ: 06.915.456/0001-68

Endereço: Edgar Linhares, nº 770 - 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 Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos observando o **Decreto Federal nº 8.538/15**, da seguinte forma:
- a) Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada: **itens 01 a 35**;
- **b)** Cota Reservada 25% corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal: **itens 43 a 49**;
- c) Cota Principal 75% corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital: itens 36 a 42.
- 1.2 Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com o §4° do art. 8° do Decreto n° 8.538/15.

1.3 – 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\$)
7	Vagem Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos 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	1.800	3,91	R\$ 7.038,00
10	Banana Branca Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. 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. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	In Natura	18.500	1,78	R\$ 32.930,00
13	Batata Inglesa 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: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	In Natura	20.000	0,98	R\$ 19.600,00
23	Couve- Manteiga Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.	Quilograma	In Natura	3.050	3,04	R\$ 9.272,00
24	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 sãos 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	Quilograma	In Natura	150	4,49	R\$ 673,50

	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					
26	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. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	In Natura	3.300	1,94	R\$ 6.402,00
27	Repolho Roxo Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	In Natura	5.100	1,64	R\$ 8.364,00
29	Repolho Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	In Natura	10.000	1,01	R\$ 10.100,00
30	Mamão 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	29.000	1,99	R\$ 57.710,00
37	Alho graúdo, roxo, nº 05 Bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Cota 75%.	Quilograma	Ponte	4.500	17,49	R\$ 78.705,00

39	Laranja Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de	Quilograma	In	39.825	1,04	R\$
	defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A		Natura			41.418,00
	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 superficie 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. Cota 75%.					
	Ovos de Galinha Selecionados, de tamanho grande.					
	Características gerais: 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					
41	externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor	Duzia	Lindsay	30.000	3,91	R\$
71	e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em	Duzia	Linusay	30.000	3,71	117.300,00
	bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias.					
	Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção					
	sanitária municipal, estadual ou federal, conforme					
	necessidade. Cota 75%.					
	Tomate Deve estar suficientemente desenvolvido, com					
	coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de					
	maturação. Características Gerais: Fresco. 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					
42	conservação em condições adequadas para o consumo	Quilograma	In	18.750	2,24	R\$
	imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem		Natura		,	42.000,00
	isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor					
	estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve					
	apresentar-se em início de maturação. Embalagem:					
	Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.					
	Cota 75%. Alho graúdo, roxo, nº 05 Bulbo inteiro, boa qualidade,					
	firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica,					
44	perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes,	Quilograma	Ponte	1.500	17,49	R\$
	devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades,					26.235,00
	parasitas e larvas. Cota 25%.					
						I
	Laranja Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de					
	defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação					
	defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A					
	defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação					
	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					
46	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	Quilograma	In	13.275	1,04	R\$
46	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	Quilograma	In Natura	13.275	1,04	R\$ 13.806,00
46	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,	Quilograma		13.275	1,04	
46	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	Quilograma		13.275	1,04	
46	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 superficie da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.	Quilograma		13.275	1,04	
46	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 superficie 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	Quilograma		13.275	1,04	
	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 superficie 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. Cota 25%.		Natura			13.806,00
46	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. Cota 25%. Ovos de Galinha Selecionados, de tamanho grande.	Quilograma Duzia		13.275	3,91	13.806,00 R\$
	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 superficie 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. Cota 25%.		Natura			13.806,00
	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 superficie 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. Cota 25%. Ovos de Galinha Selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não		Natura			13.806,00 R\$

Valor Total						R\$ 524.653,50
49	Tomate Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de maturação. Características Gerais: Fresco. 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 isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Cota 25%.	Quilograma	In Natura	6.250	2,24	R\$ 14.000,00
	externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias. Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Cota 25%.					

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, conforme disposto no Termo de Referência, anexo VII do edital.
- **3.3** A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação.
- 3.4 A guia de requisição para entrega indicará o número da nota de empenho.
- **3.5** A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.
- **3.6** Os locais para entrega estão dispostos no Endereços das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, anexo XI do edital, de segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no período e no horário indicado na guia de requisição emitida pela Secretaria de Educação, predominantemente entre às 7 horas e às 17 horas.
- **3.7** As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no **Anexo VII Termo de Referência.**
- **3.8** Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

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 <u>no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).</u>
- **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 disponbilização 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 o envio da Nota Fiscal certificada para a Unidade de Contabilidade Geral/SEFAZ, através do Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.
- **5.5** Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

- **6.1** A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Autorização de Fornecimento/AF e Termo de Contrato dos itens contratados.
- **6.2** O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.
- **6.3** Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

- **7.1** As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.
- **7.2** Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:
- I **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:
- a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:
- a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;
- a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;
- a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.
- **b)** 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);
- c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:
- c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;
- c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;
- c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.
- **d)** De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.
- II **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:
- a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;
- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;
- e) não manter a proposta;
- f) desistir de lance realizado na fase de competição;
- g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;
- h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- i) fraudar a execução do contrato;
- j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

- **7.3** As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.
- **7.4** Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.
- 7.5 As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.
- **7.6** Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DA ATA

- **8.1** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.
- **8.2** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:
- a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- **8.3** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:
- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- **8.4** A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.
- **8.5** Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:
- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.
- 9.2 O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.
- 9.3 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de forca 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 10/11/2017, às 16:33, 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 13/11/2017, às 09:29, 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 14/11/2017, às 10:24, 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 1242410 e o código CRC D7C18EA9.

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

17.0.071349-0

1242410v5