



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

### PREGÃO ELETRÔNICO 516/2022

**VALIDADE: 12 (DOZE) MESES**

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada **ÓRGÃO PROMOTOR**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal nº 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 516/2022**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município 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: GT Distribuidora Ltda

CNPJ: 39.946.476/0001-55

Endereço: Harry Feeken, nº 605 - Boneca do Iguazu

Cidade: São José dos Pinhais Estado: PR

CEP: 83.040-000

Telefone: (41) 3352-0955

Email: alimentosgt@hotmail.com

Representante Legal: Joazito Santana Filho CPF: 735.506.399-53

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

Item	Material	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
10	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 antiemectante 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	APOLO	20.000	1,50	30.000,00
11	Arroz Integral Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	SITIO CERCADO	67.342	4,50	303.039,00
12	Arroz Integral Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	SITIO CERCADO	12.658	4,50	56.961,00
13	Canjiquinha/Quirera de milho Ingrediente: milho triturado. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs e estar livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, coloração escura e sabor não característico. <b>Cota Principal</b>	KG	DOM PEDRO	7.500	6,40	48.000,00
14	Canjiquinha/Quirera de milho Ingrediente: milho triturado. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs e estar livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, coloração escura e sabor não característico. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	DOM PEDRO	2.500	6,40	16.000,00
15	Cebola desidratada em flocos Elaborado a partir do bulbo, fatiado e desidratado. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.	KG	SS	375	99,00	37.125,00

	<b>Cota Principal</b>					
16	<p>Cebola desidratada em flocos Elaborado a partir do bulbo, fatiado e desidratado. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	KG	SS	125	99,00	12.375,00
21	<p>Ervilha congelada Ingredientes: ervilha. Não deverá apresentar defeitos tais como: podridão, impurezas ou matérias estranhas em sua composição. Não poderá apresentar cristais de gelo ou sinas de descongelamento. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Não poderá conter glúten.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	KG	COPACOL	4.500	26,60	119.700,00
22	<p>Ervilha congelada Ingredientes: ervilha. Não deverá apresentar defeitos tais como: podridão, impurezas ou matérias estranhas em sua composição. Não poderá apresentar cristais de gelo ou sinas de descongelamento. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Não poderá conter glúten.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	KG	COPACOL	1.500	26,60	39.900,00
29	<p>Feijão Preto Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	Quilograma	NOTA MIL	70.304	6,00	421.824,00
30	<p>Feijão Preto Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	Quilograma	NOTA MIL	9.696	6,00	58.176,00
33	<p>Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido Características técnicas: flocos de milho pré-cozido ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	KG	DALON	42.293	3,90	164.942,70
	<p>Flocos de Milho Pré-Cozido ou Fubá Pré-Cozido Características técnicas: flocos de milho pré-cozido</p>					

34	<p>ou fubá pré-cozido. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	KG	DALON	7.707	3,90	30.057,30
41	<p>Macarrão integral parafuso Massa alimentícia obtida a partir da Farinha de trigo integral. Poderá conter adição de farelo de trigo ou sêmola/semolina de trigo. Não deverá conter conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	KG	FLORIANI	53.799	9,95	535.300,05
42	<p>Macarrão integral parafuso Massa alimentícia obtida a partir da Farinha de trigo integral. Poderá conter adição de farelo de trigo ou sêmola/semolina de trigo. Não deverá conter conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	KG	FLORIANI	6.201	9,95	61.699,95
43	<p>Macarrão Integral Espaguete Massa alimentícia integral, tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo integral. Poderá conter fibra de trigo, farelo de trigo, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais em sua composição. Não deverá conter conservante artificial, corante artificial e aromatizante artificial. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento, sabor fermentado ou rançoso.</p> <p><b>Cota Principal</b></p>	KG	FLORIANI	15.000	9,95	149.250,00
44	<p>Macarrão Integral Espaguete Massa alimentícia integral, tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo integral. Poderá conter fibra de trigo, farelo de trigo, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais em sua composição. Não deverá conter conservante artificial, corante artificial e aromatizante artificial. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Após a cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento, sabor fermentado ou rançoso.</p> <p><b>Cota Reservada até 25%</b></p>	KG	FLORIANI	5.000	9,95	49.750,00
	<p>Macarrão miúdo de semolina Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de</p>					

45	semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos. <b>Cota Principal</b>	Quilograma	GALO	18.750	8,15	152.812,50
46	Macarrão miúdo de semolina Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Quilograma	GALO	6.250	8,15	50.937,50
47	Noz-moscada Semente inteira e seca do fruto da moscadeira . Deve estar integra, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. <b>Cota Principal</b>	KG	SS	188	415,00	78.020,00
48	Noz-moscada Semente inteira e seca do fruto da moscadeira . Deve estar integra, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	SS	62	415,00	25.730,00
49	Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. <b>Cota Principal</b>	Litro	SINHA	15.521	17,40	270.065,40
50	Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. <b>Cota Reservada até 25%</b>	Litro	SINHA	4.479	17,40	77.934,60
55	Atum ralado em Óleo Ingredientes: atum ralado, óleo vegetal comestível e sal. Não poderá conter glúten e aditivos tais como: corantes artificiais, conservantes sintéticos, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter vísceras, pele, nadadeiras, espinhas, escamas e sangacho. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 54% do peso líquido declarado na embalagem. O conteúdo líquido presente na embalagem deve recobrir toda a superfície da carne. A carne do atum deve apresentar consistência firme de coloração rosa avermelhada e com aroma e sabor suave, característicos do produto. A carne não poderá apresentar hematomas ou sinais de	KG	NAUTIQUE	8.448	41,50	350.592,00

	decomposição (consistência pastosa, alteração de cor, sabor e aroma rançoso). <b>Cota Principal</b>					
56	Atum ralado em Óleo Ingredientes: atum ralado, óleo vegetal comestível e sal. Não poderá conter glúten e aditivos tais como: corantes artificiais, conservantes sintéticos, realçador de sabor e aromas artificiais. Não poderá conter vísceras, pele, nadadeiras, espinhas, escamas e sangacho. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 54% do peso líquido declarado na embalagem. O conteúdo líquido presente na embalagem deve recobrir toda a superfície da carne. A carne do atum deve apresentar consistência firme de coloração rosa avermelhada e com aroma e sabor suave, característicos do produto. A carne não poderá apresentar hematomas ou sinais de decomposição (consistência pastosa, alteração de cor, sabor e aroma rançoso). <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	NAUTIQUE	1.552	41,50	64.408,00
57	Tempero vinagrete desidratado Mix de temperos desidratados. Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. <b>Cota Principal</b>	KG	SS	375	135,00	50.625,00
58	Tempero vinagrete desidratado Mix de temperos desidratados. Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. <b>Cota Reservada até 25%</b>	KG	SS	125	135,00	16.875,00
<b>Valor Total</b>						<b>3.272.100,00</b>

## CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

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

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

## CLÁUSULA TERCEIRA - DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

**4.1** - A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto

licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

**4.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 5 (cinco) dias úteis, após cada solicitação.

**4.2.1** - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 5 (cinco) dias úteis, a partir da data da solicitação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

interessado.

## **CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

**II - Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville ou do SICAF **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 10.520/2002, e art. 49, do Decreto Federal nº 10.024/2019:

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

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

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

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

e) causar o atraso na execução do objeto;

f) não manter a proposta;

g) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

j) fraudar a execução do contrato;

k) falhar na execução do contrato;

l) declarar informações falsas;

m) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA**

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

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

a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

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

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

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

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) presentes razões de interesse público.

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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



Documento assinado eletronicamente por **Joazito Santana Filho, Usuário Externo**, em 19/10/2022, às 17:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a)**



**Executivo (a)**, em 25/10/2022, às 16:30, 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 **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 25/10/2022, às 16:35, 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 **0014632263** e o código CRC **B00C450A**.

---

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

---

22.0.347632-4

0014632263v6



## AVISO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, SEI N° 0014632878/2022 - SAP.LCT

O Município de Joinville através da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento leva ao conhecimento dos interessados que diante da homologação do Pregão Eletrônico nº 516/2022, UASG 453230, resolve registrar os preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville, nas quantidades, termos e condições descritas no Edital, da seguinte empresa e seus respectivos itens e valores unitários, quais sejam: GT DISTRIBUIDORA LTDA, ITEM 10 – R\$ 1,50, ITEM 11 – R\$ 4,50, ITEM 12 – R\$ 4,50, ITEM 13 – R\$ 6,40, ITEM 14 – R\$ 6,40, ITEM 15 – R\$ 99,00, ITEM 16 – R\$ 99,00, ITEM 21 – R\$ 26,60, ITEM 22 – R\$ 26,60, ITEM 29 – R\$ 6,00, ITEM 30 – R\$ 6,00, ITEM 33 – R\$ 3,90, ITEM 34 – R\$ 3,90, ITEM 41 – R\$ 9,95, ITEM 42 – R\$ 9,95, ITEM 43 – R\$ 9,95, ITEM 44 – R\$ 9,95, ITEM 45 – R\$ 8,15, ITEM 46 – R\$ 8,15, ITEM 47 – R\$ 415,00, ITEM 48 – R\$ 415,00, ITEM 49 – R\$ 17,40, ITEM 50 – R\$ 17,40, ITEM 55 – R\$ 41,50, ITEM 56 – R\$ 41,50, ITEM 57 – R\$ 135,00 e ITEM 58 – R\$ 135,00.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 25/10/2022, às 16:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 25/10/2022, às 16:35, 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 **0014632878** e o código CRC **C9A173F6**.

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