



Prefeitura de Joinville

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

PREGÃO ELETRÔNICO 572/2022

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 572/2022**, 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: LE Comércio Atacadista Ltda

CNPJ: 06.915.456/0001-68

Endereço: Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança

Cidade: Balneário Camboriú Estado: SC

CEP: 88.336-210

Telefone: (47) 3360-8485

Email: comercioatacadista.le@gmail.com

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;

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\$)
3	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 esculo 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	450	59,99	26.995,50
5	Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não podera conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	APTI	450	54,22	24.399,00
6	Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não podera conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	APTI	1.200	25,99	31.188,00
7	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Cota Principal	KG	DIOKA	7.500	8,91	66.825,00
8	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Cota Reservada até 25%	KG	DIOKA	2.500	8,91	22.275,00
17	Cereal de milho sem adição de açúcar Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas, minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra. Cota Principal	KG	GOLD FLAKS	22.995	13,99	321.700,05
	Cereal de milho sem adição de açúcar Características Técnicas: cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado. Poderá conter vitaminas,					

18	minerais e antioxidantes. Não poderá conter adição de açúcar, edulcorante, corantes artificiais ou antioxidantes TBHQ e TBH em sua composição. Não deverá apresentar umidade ou quebra. Cota Reservada até 25%	KG	GOLD FLAKS	2.005	13,99	28.049,95
20	Farinha De Trigo Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Cota Reservada até 25%	Quilograma	AURIVERDE	8.750	4,83	42.262,50
22	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Cota Reservada até 25%	KG	REALTA	5.000	5,88	29.400,00
23	Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite integral, fluido, 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. Cota Principal	Litro	LANGUIRU	182.870	4,66	852.174,20
24	Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite integral, fluido, 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. Cota Reservada até 25%	Litro	LANGUIRU	17.130	4,66	79.825,80
	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a					

28	partir de grãos são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). Cota Reservada até 25%	Quilograma	GRANOMEL	1.000	41,40	41.400,00
29	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. Cota Principal	Quilograma	JP	450	84,97	38.236,50
31	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Cota Principal	Quilograma	AMORE DI-PANE	26.132	20,68	540.409,76
32	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Cota Reservada até 25%	Quilograma	AMORE DI-PANE	3.868	20,68	79.990,24
33	Pão massinha doce Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Cota Principal	Quilograma	AMORE DI-PANE	36.169	20,88	755.208,72
	Pão massinha doce					

34	Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Cota Reservada até 25%	Quilograma	AMORE DI-PANE	3.831	20,88	79.991,28
35	Pão fatiado de aveia Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Cota Principal	KG	AMORE DI-PANE	26.722	24,40	652.016,80
36	Pão fatiado de aveia Pão feito com aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e fermento biológico. Deverá conter no mínimo 15% de aveia do total de farinhas utilizada no preparo do pão. Poderá conter adição de outras farinhas e de óleo vegetal, banha de porco ou manteiga. Não poderá conter aditivos alimentares tais como: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, margarina, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada e ingredientes que contenham gordura trans em sua composição. Deverá apresentar massa homogênea, com miolo íntegro e bem assado, tamanho uniforme e ausência de casca nas duas extremidades. O pão não deve apresentar defeitos tais como: crostas queimadas ou com manchas escuras, amassamento, endurecimento do miolo, tamanho desuniforme, sabor ácido ou presença de bolores. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Cota Reservada até 25%	KG	AMORE DI-PANE	3.278	24,40	79.983,20
41	Suco de Laranja Orgânico Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. 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. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma	Litro	NATIVE	3.750	23,99	89.962,50

	parte de suco para duas partes de água). Cota Principal					
42	Suco de Laranja Orgânico Características técnicas: Suco de laranja integral ou concentrado, orgânico, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. 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. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:2 (Uma parte de suco para duas partes de água). Cota Reservada até 25%	Litro	NATIVE	1.250	23,99	29.987,50
43	Suco de maçã integral Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcóolico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Cota Principal	Litro	CAMPO LARGO	4.500	11,99	53.955,00
44	Suco de maçã integral Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcóolico, 100% natural e sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Cota Reservada até 25%	Litro	CAMPO LARGO	1.500	11,99	17.985,00
45	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL Características técnicas: Suco de maracujá 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. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Cota Principal	Litro	ZENIT	7.500	17,34	130.050,00
46	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL Características técnicas: Suco de maracujá 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. O suco deverá apresentar coloração característica e sabor intenso da fruta em uma diluição mínima de 1:8 (Uma parte de suco para oito partes de água), independente da sugestão de diluição presente no rótulo. Embalagem:	Litro	ZENIT	2.500	17,37	43.425,00

	Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Cota Reservada até 25%					
48	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. Cota Reservada até 25%	Litro	ALIANCA	5.102	7,99	40.764,98
Valor Total						4.198.461,48

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 (dezessete) 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 (dezessete) 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 **Ricardo Luiz Alves, Usuário Externo**, em 20/12/2022, às 11:31, 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 **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 20/12/2022, às 16:25, 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 20/12/2022, às 16:42, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0015349242** e o código CRC **ADC55F94**.

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



AVISO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, SEI Nº 0015349305/2022 - 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 572/2022, 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: L E COMÉRCIO ATACADISTA LTDA, ITEM 03 - R\$ 59,99, ITEM 05 - R\$ 54,22, ITEM 06 - R\$ 25,99, ITEM 07 - R\$ 8,91, ITEM 08 - R\$ 8,91, ITEM 17 - R\$ 13,99, ITEM 18 - R\$ 13,99, ITEM 20 - R\$ 4,83, ITEM 22 - R\$ 5,88, ITEM 23 - R\$ 4,66, ITEM 24 - R\$ 4,66, ITEM 28 - R\$ 41,40, ITEM 29 - R\$ 84,97, ITEM 31 - R\$ 20,68, ITEM 32 - R\$ 20,68, ITEM 33 - R\$ 20,88, ITEM 34 - R\$ 20,88, ITEM 35 - R\$ 24,40, ITEM 36 - R\$ 24,40, ITEM 41 - R\$ 23,99, ITEM 42 - R\$ 23,99, ITEM 43 - R\$ 11,99, ITEM 44 - R\$ 11,99, ITEM 45 - R\$ 17,34, ITEM 46 - R\$ 17,34 e ITEM 48 - R\$ 7,99.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 20/12/2022, às 16:25, 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 21/12/2022, às 16:46, 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 **0015349305** e o código CRC **E6CC2CF5**.

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