



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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2019

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. Miguel Angelo Bertolini, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Rubia Mara Beilfuss, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 106/2019**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: A.V. Comércio Atacadista Eireli

CNPJ: 16.858.182/0001-76

Endereço: Rua Edgar Linhares, nº 742 - Nova Esperança

Cidade: Balneário Camboriú Estado: SC

CEP: 88.336-210

Telefone: (47) 3360-8485

Email: avcomerciovarejista@gmail.com

Representante Legal: Jonatan Francisco Alves CPF: 074.091.459-60

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

| Item | Material | Unid. medida | Marca | Quantidade | Valor unitário (RS) | Valor total (RS) |
|------|---|--------------|-------|------------|---------------------|------------------|
| 5 | Arroz Parboilizado Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, | Quilograma | SAFRA | 675 | 2,58 | 1.741,50 |

| | | | | | | |
|----|---|------------|-------------|-------|-------|-----------|
| | acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. | | | | | |
| 9 | Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). | Quilograma | ORQUÍDEA | 1.065 | 9,37 | 9.979,05 |
| 10 | Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). | Quilograma | LIANE | 1.080 | 11,16 | 12.052,80 |
| 25 | Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal | Quilograma | GOIAS VERDE | 315 | 8,15 | 2.567,25 |
| 26 | Extrato de Tomate simples e concentrado. . O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic. | Quilograma | BONARE | 497 | 8,75 | 4.348,75 |
| 28 | Farinha De Mandioca Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. | Quilograma | MANA | 105 | 5,50 | 577,50 |
| 29 | Farinha De Trigo Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo I. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos 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. Embalagem: Deve estar intacta, | Quilograma | AURIVERDE | 4.830 | 2,78 | 13.427,40 |

| | | | | | | |
|----|--|------------|-------------|--------|-------|-----------|
| | acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg. | | | | | |
| 30 | Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, 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. | KG | ORQUÍDEA | 945 | 3,88 | 3.666,60 |
| 33 | Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras <i>Saccharomyces cerevisias</i> . 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 poderá conter gluten ou traços de glúten. | Quilograma | APTI | 168 | 35,00 | 5.880,00 |
| 34 | Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, 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 poderá conter gluten ou traços de glúten. | Quilograma | APTI | 168 | 21,05 | 3.536,40 |
| 35 | Flocos de milho ou fubá pré-cozido Características técnicas: flocos de milho 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. | Quilograma | SINHA | 675 | 4,19 | 2.828,25 |
| 36 | Leite condensado Ingredientes: leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten. | Quilograma | PIRACANJUBA | 1.027 | 11,50 | 11.810,50 |
| 39 | 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. | Litro | REALTA | 12.390 | 2,92 | 36.178,80 |
| 44 | Macarrão parafuso Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten. | Quilograma | DIANA | 300 | 5,03 | 1.509,00 |
| | Macarrão tipo espaguete | | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|------------|-------------|-------|-------|-----------|
| 45 | Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro a ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contêm gluten. | Quilograma | DIANA | 300 | 5,07 | 1.521,00 |
| 46 | Maionese Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes. | Quilograma | SOYA | 751 | 12,92 | 9.702,92 |
| 49 | 9420 - Milho verde em conserva. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal | Quilograma | GOIAS VERDE | 336 | 8,42 | 2.829,12 |
| 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. | Litro | SINHA | 1.989 | 6,94 | 13.803,66 |
| 52 | 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 antiuementante 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 | ZIZO | 472 | 1,50 | 708,00 |
| 53 | Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. | Quilograma | 88 | 585 | 22,20 | 12.987,00 |
| 54 | Suco de Abacaxi Integral. Características técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. | Litro | ZENIT | 2.940 | 17,53 | 51.538,20 |
| 55 | Suco De Maracujá Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, 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. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, | Litro | ZENIT | 3.840 | 17,85 | 68.544,00 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|-------------------|
| resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). | | | | | |
| Valor Total | | | | | 271.737,70 |

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

- 2.1** – A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.
- 2.2** – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o **Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

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

- 3.1** – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.
- 3.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, após cada solicitação.
- 3.2.1** – No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação.
- 3.3** - A solicitação de entrega indicará o número da nota de empenho.
- 3.4** - A nota de empenho deverá ser entregue em, no máximo, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.
- 3.5** – O local para entrega será no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, bairro Bucarein, Joinville/SC. No horário compreendido entre 08:00h às 12:00h, de segunda-feira a sexta-feira.
- 3.6** - 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 **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**
- 4.2.2** – O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.
- 4.2.3** – É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.
- 4.3** – Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.
- 4.3.1** – Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções

previstas neste instrumento.

4.4 – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), 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;

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 (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante 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.

4.5.2 – 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 QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 – 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.

5.1.1 – 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.

5.2 – 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.

5.3 – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

5.4 – 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.

5.5 – 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 SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

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

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

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

casos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato, 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 força maior devidamente comprovados.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

alínea “d”, da Constituição Federal.



Documento assinado eletronicamente por **jonatan francisco alves, Usuário Externo**, em 16/08/2019, às 08:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 16/08/2019, às 10:02, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 16/08/2019, às 11:48, 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 **4363523** e o código CRC **AE00C396**.

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

19.0.111056-4

4363523v5



AVISO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, SEI Nº 4380679/2019 - SAP.UPR

O Município de Joinville através da Unidade de Processos da Secretaria de de Administração e Planejamento leva ao conhecimento dos interessados que diante da homologação do Pregão Eletrônico nº 106/2019 e junto à plataforma do Banco do Brasil nº 766925, resolve registrar os preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, nas quantidades, termos e condições descritas no Edital, da seguinte empresa e seus respectivos itens e valores unitários, quais sejam: A.V. COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI, ITEM 05 – R\$ 2,58, ITEM 09 - R\$ 9,37, ITEM 10 - R\$ 11,16, ITEM 25 - R\$ 8,15, ITEM 26 - R\$ 8,75, ITEM 28 - R\$ 5,50, ITEM 29 - R\$ 2,78, ITEM 30 - R\$ 3,88, ITEM 33 - R\$ 35,00, ITEM 34 - R\$ 21,05, ITEM 35 - R\$ 4,19, ITEM 36 - R\$ 11,50, ITEM 39 - R\$ 2,92, ITEM 44 - R\$ 5,03, ITEM 45 - R\$ 5,07, ITEM 46 - R\$ 12,92, ITEM 49 - R\$ 8,42, ITEM 50 - R\$ 6,94, ITEM 52 - R\$ 1,50, ITEM 53 - R\$ 22,20, ITEM 54 - R\$ 17,53 e ITEM 55 - R\$ 17,85.



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 16/08/2019, às 10:02, 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 **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 16/08/2019, às 11:48, 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 **4380679** e o código CRC **30E3618D**.

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