



Prefeitura de Joinville

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

PREGÃO ELETRÔNICO 367/2019

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 367/2019**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de balcão térmico de distribuição de alimentos para uso nos refeitórios das unidades escolares**, 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: Rocha Silva Brandão Cozinhas Profissionais Ltda

CNPJ: 13.588.297/0001-08

Endereço: Tupinambás, 918 - Bairro: Conceição

Cidade: Diadema Estado: SP

CEP: 09.991-090

Telefone: (11) 4308-3244

Email: contato@brspcomercio.com.br

Representante Legal: Juliano Brandão CPF: 217.884.038-86

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) Cota Principal 75% - corresponde a 75% das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital: **itens 01, 03, 05, 07, 09 e 11;**

b) Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal: **itens 02, 04, 06, 08, 10 e 12;**

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\$)
4	<p>Balcão térmico aquecido (8 cubas) Balcão térmico Aquecido de Distribuição de Alimentos Com Mesa de Apoio Removível. Balcão de Distribuição de Alimentos aquecido, confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 139,3 cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 60cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 4 cubas GN 1/1(10,0cmX32,5cmX52,5cm) ou 8 cubas GN1/2(10,0cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI304.Os divisores de cubas centrais devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 e fixados a base através de rebite. As divisórias secundárias devem ser removíveis. Aquecimento em banho Maria através de resistência blindada controlada por termostato mecânico, com regulagem de temperatura de trabalho de 20 a 120°C, com voltagem única de 220v. Deve apresentar sistema prático de drenagem da água do balcão térmico através de registro da água com saída ¾. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI304 com dimensões de 15cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 16 cubas de aço inoxidável de 1/2X10cm, 8 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI304 e uma mesa para apoio de talheres e pratos removível, confeccionada totalmente em aço inoxidável AISI304, fechada dos 4 lados, nas dimensões de 60 cm de altura, 86cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm, desde que acompanhe as medidas de altura e profundidade do balcão térmico. A mesa de apoio deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano com trava para facilitar a locomoção e conter 3 cubas removíveis para talheres nas dimensões de 10cm de diâmetro por 20 cm de profundidade e capacidade para até 150 quilos. Cota 25%</p>	Unidade	BR&SP	8	7.799,97	62.399,76
	<p>Balcão de distribuição para saladas (6 cubas) Balcão Térmico de Distribuição de Alimentos com Gelo X. Balcão de Distribuição de Alimentos confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 106,1 cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 3 cubas GN 1/1 (6,5cmX32,5cmX52,5cm) ou 6 cubas GN1/2 (6,5cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 removíveis. A conservação dos alimentos resfriados deve ser feita através de placas de gelo x. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304</p>					

5	<p>com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5 cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 15 cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 12 cubas de aço inoxidável de 1/2X6,5cm, 6 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e 12 unidades de Gelo X constituído de gel atóxico e polietileno de alta densidade com capacidade 1000ml cada. Cota 75%</p>	Unidade	BR&SP	91	5.499,98	500.498,18
6	<p>Balcão de distribuição para saladas (6 cubas) Balcão Térmico de Distribuição de Alimentos com Gelo X. Balcão de Distribuição de Alimentos confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 106,1 cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 3 cubas GN 1/1 (6,5cmX32,5cmX52,5cm) ou 6 cubas GN1/2 (6,5cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 removíveis. A conservação dos alimentos resfriados deve ser feita através de placas de gelo x. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5 cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 15 cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 12 cubas de aço inoxidável de 1/2X6,5cm, 6 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e 12 unidades de Gelo X constituído de gel atóxico e polietileno de alta densidade com capacidade 1000ml cada. Cota 25%</p>	Unidade	BR&SP	9	5.499,98	49.499,82
	<p>Balcão de distribuição para saladas (6 cubas) Balcão Térmico de Distribuição de Alimentos com Gelo X. Balcão de Distribuição de Alimentos confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 106,1 cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 60cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 3 cubas GN 1/1 (6,5cmX32,5cmX52,5cm) ou 6 cubas GN1/2 (6,5cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas devem ser</p>					

8	<p>confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 removíveis. A conservação dos alimentos resfriados deve ser feita através de placas de gelo x. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5 cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI304 com dimensões de 15 cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 12 cubas de aço inoxidável de 1/2X6,5cm, 6 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e 12 unidades de Gelo X constituído de gel atóxico e polietileno de alta densidade com capacidade 1000ml cada. Cota 25%</p>	Unidade	BR&SP	9	5.859,98	52.739,82
9	<p>Balcão de distribuição para saladas (4 cubas) Balcão Térmico de Distribuição de Alimentos com Gelo X. Balcão de Distribuição de Alimentos confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 73,0cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 2 cubas GN 1/1 (10,0cmX32,5cmX52,5cm) ou 4 cubas GN1/2 (6,5cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 removíveis. A conservação dos alimentos resfriados deve ser feita através de placas de gelo x. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5 cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI304 com dimensões de 15 cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 8 cubas de aço inoxidável de 1/2X6,5cm, 4 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e 8 unidades de Gelo X constituído de gel atóxico e polietileno de alta densidade com capacidade 1000ml cada. Cota 75%</p>	Unidade	BR&SP	39	5.899,97	230.098,83
	<p>Balcão de distribuição para saladas (4 cubas) Balcão Térmico de Distribuição de Alimentos com Gelo X. Balcão de Distribuição de Alimentos confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 73,0cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 2 cubas GN 1/1</p>					

10	<p>(10,0cmX32,5cmX52,5cm) ou 4 cubas GN1/2 (6,5cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 removíveis. A conservação dos alimentos resfriados deve ser feita através de placas de gelo x. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5 cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI304 com dimensões de 15 cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 8 cubas de aço inoxidável de 1/2X6,5cm, 4 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e 8 unidades de Gelo X constituído de gel atóxico e polietileno de alta densidade com capacidade 1000ml cada. Cota 25%</p>	Unidade	BR&SP	11	5.899,97	64.899,67
11	<p>Balcão de distribuição para saladas (4 cubas) Balcão Térmico de Distribuição de Alimentos com Gelo X. Balcão de Distribuição de Alimentos confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 73,0cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 60cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 2 cubas GN 1/1 (6,5cmX32,5cmX52,5cm) ou 4 cubas GN1/2 (6,5cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 removíveis. A conservação dos alimentos resfriados deve ser feita através de placas de gelo x. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5 cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI304 com dimensões de 15 cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 8 cubas de aço inoxidável de 1/2X6,5cm, 4 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e 8 unidades de Gelo X constituído de gel atóxico e polietileno de alta densidade com capacidade 1000ml cada. Cota 75%</p>	Unidade	BR&SP	15	5.899,98	88.499,70
	<p>Balcão de distribuição para saladas (4 cubas) Balcão Térmico de Distribuição de Alimentos com Gelo X. Balcão de Distribuição de Alimentos confeccionado</p>					

12	<p>totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 73,0cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 60cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 2 cubas GN 1/1 (6,5cmX32,5cmX52,5cm) ou 4 cubas GN1/2 (6,5cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 removíveis. A conservação dos alimentos resfriados deve ser feita através de placas de gelo x. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5 cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI304 com dimensões de 15 cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O Balcão térmico deverá acompanhar 8 cubas de aço inoxidável de 1/2X6,5cm, 4 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e 8 unidades de Gelo X constituído de gel atóxico e polietileno de alta densidade com capacidade 1000ml cada. Cota 25%</p>	Unidade	5	5.899,98	29.499,90
Valor Total					1.078.135,68

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 45 (quarenta e cinco) dias corridos, após cada solicitação.

3.2.1 - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a partir da data da solicitação.

3.3 - O local para entrega será no Depósito da Secretaria de Educação, situado à Rua Marques de Olinda, nº. 2.900, bairro Glória, no horário das 08 (oito) horas às 13 (treze) horas, de segunda à sexta, exceto feriados e pontos facultativos.

3.4 - 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 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 do proponentes 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 de Fornecedor 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 10.520/2002, 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.

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 **Juliano Brandão, Usuário Externo**, em 21/01/2020, às 14:33, 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 **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 22/01/2020, às 14:33, 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 23/01/2020, às 18:10, 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 **5467287** e o código CRC **6D314CCC**.

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



AVISO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, SEI Nº 5467456/2020 - SAP.UPR

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 367/2019 - UASG 453230, resolve registrar os preços para futura e eventual aquisição de balcão térmico de distribuição de alimentos para uso nos refeitórios das unidades escolares, nas quantidades, termos e condições descritas no Edital, da seguinte empresa e seus respectivos itens e valores unitários, quais sejam: ROCHA SILVA BRANDAO COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA, ITEM 04 – R\$ 7.799,97, ITEM 05 – R\$ 5.499,98, ITEM 06 – R\$ 5.499,98, ITEM 08 – R\$ 5.859,98, ITEM 09 – R\$ 5.899,97, ITEM 10 – R\$ 5.899,97, ITEM 11 – R\$ 5.899,98 e ITEM 12 – R\$ 5.899,98.



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 22/01/2020, às 14:33, 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 23/01/2020, às 18:10, 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 **5467456** e o código CRC **BF52BC76**.

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