



**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 20/2023/PMJ
EDITAL PE Nº 09/2023/PMJ**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 43/2023/PMJ

COM EFEITO JURÍDICO DE DOCUMENTO DE AJUSTE CONTRATUAL, CUJO OBJETO CONSTITUI O REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO EVENTUAL E FUTURA DE REFEIÇÕES TIPO BUFFET LIVRE E MARMITAS NO PADRÃO PAT – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES.

Aos 16 (dezesesseis) dias do mês de março do ano de 2023, o MUNICÍPIO DE JOAÇABA, SC, com sede na Avenida XV de Novembro, 378, centro, Joaçaba, SC, inscrito no CNPJ/MF sob nº 82.939.380/0001-99, por intermédio da **SECRETARIA GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA**, como **órgão gerenciador**, representada nesta ato pela Secretária, TÂNIA APARECIDA DURIGON, e a empresa RO RESTAURANTE E PIZZARIA EIRELI, estabelecida na rua Tiradentes, nº 170 – Sala 01, bairro Centro, no Município de Joaçaba, SC, doravante denominada **DETENTORA**, representada neste ato por ROSANA BUENO DE OLIVEIRA, portador do documento de identidade nº 1XXXXX99 e inscrito no CPF/MF sob o nº 095.XXX.XXX-05, residente e domiciliado em Joaçaba, SC, nos termos da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 5.918/2020, aplicando-se subsidiariamente no que couberem as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 com alterações posteriores, celebram a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, originada do Processo de Licitação nº 20/2023/PMJ – Edital de Pregão Eletrônico nº 09/2023/PMJ, mediante termos e condições que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Os preços ora REGISTRADOS, de acordo a proposta apresentada pela DETENTORA no Processo de Licitação, correspondem à expectativa de aquisição dos seguintes itens:

ITEM	QTDE	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	10.760	un	Refeição tipo Buffet Livre, composta de alimentos com todos os nutrientes necessários para uma alimentação saudável, como: arroz, feijão, carboidrato (batata, mandioca, polenta, torta salgada, macarrão, etc.), legumes refogados (chuchu, vagem, abobrinha, repolho, cenoura, etc.), proteína (carne de porco, carne de gado, carne de frango), salada cozida ou crua (tomate, pepino, beterraba, etc.). 1 suco ou água mineral com 500 ml (quinhentos mililitros) 1 Sobremesa	23,49	252.752,40
2	8.750	un	Refeição no padrão PAT – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (atividade intensa), contendo no mínimo: <ul style="list-style-type: none">✓ 1 porção de arroz✓ 1 porção de feijão✓ 1 porção de carboidrato (batata, mandioca, polenta, torta salgada, macarrão, etc.)✓ 1 porção de legumes refogados (chuchu, vagem, abobrinha, repolho, cenoura, etc.)✓ 1 porção de proteína (carne de porco, carne de gado, carne de frango)✓ 1 porção de salada cozida ou crua (tomate, pepino, beterraba, etc.)	22,12	193.550,00



			<ul style="list-style-type: none">✓ 1 suco ou água mineral com 300 ml (trezentos mililitros).✓ Sobremesa (doce ou fruta) <p>Observação: A refeição (fora água ou suco e sobremesa) deverá conter, no mínimo, 800g no total e ser fornecida em embalagem individual, térmica, hermeticamente fechada, acompanhada de talheres e guardanapos e entregue em veículos adequados para este tipo de transporte.</p>		
--	--	--	---	--	--

1.2. OBSERVAÇÕES:

1.2.1. AS REFEIÇÕES DO TIPO **BUFFET LIVRE** DEVERÃO ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS:

1.2.1.1. Preparação proteica servida diariamente em buffet livre para cada refeição, na seguinte proporção:

- Carne bovina todos os dias
- Carne de ave e carne suína (intercalando, 15 dias por mês cada).

1.2.1.2. Porção mínima exigida nas preparações proteicas a serem servidas:

- Carnes sem osso (todos os tipos): 200g de produto (in natura)
- Carnes c/ osso (todos os tipos): 250g de produto (in natura)

1.2.1.3. Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:

- Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho
- Aves: peito, coxa ou sobrecoxa
- Carne suína: pernil ou lombo.

1.2.1.4. No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura.

1.2.1.5. Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato.

1.2.2. Arroz parabolizado servido na quantidade mínima de 200g (já preparado) por refeição por pessoa - preparado cozido ou cozido com complemento.

1.2.3. Feijão preto ou vermelho servido na quantidade mínima de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles.

1.2.4. Macarrão servido na quantidade mínima de 120g (já preparado) por refeição por pessoa.

1.2.5. Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

- Polenta (frita ou cremosa), na quantidade mínima de 120g (já preparada) por refeição por pessoa.
- Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sauté, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa.
- Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade mínima de 120g (já preparada) por refeição por pessoa.
- Legumes/verduras (refogados, gratinados, empanados, sauté, com molho branco), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa.
- Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa.
- Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa.
- Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 4 (quatro) variedades, observando:
 - Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade mínima de 50g por pessoa por refeição.
 - Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade mínima de 30g por pessoa por refeição.
 - Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade mínima de 50g por pessoa por refeição.
 - Deverá ser oferecido, na quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de



maionese (industrializada), na quantidade mínima de 100g por pessoa por refeição.

- Sobremesa deverá ser oferecida diariamente em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura, sobremesa processada ou doce pronto, alternadamente. As sobremesas processadas deverão ser dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas, na quantidade de, no mínimo, 80 gramas por pessoa a cada refeição.
- Bebidas: Deverá ser fornecido, água mineral (mínimo 500ml) ou suco (mínimo 300 ml).

1.2.6. AS REFEIÇÕES NO **PADRÃO PAT** – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR ESTÃO ENQUADRADAS NO ITEM RELACIONADO ÀS ATIVIDADES INTENSAS E DEVERÃO ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS:

1.2.6.1. Almoço:

- Arroz - 2 espumadeiras (200g)
- Feijão - 1 1/2 concha (120g)
- Carne – 1 1/2 porção (200g)
- Vegetal A - 1 colher de servir (60g)
- Vegetal B - 1 1/2 colher de servir (90g)
- Vegetal C ou macarrão - 1 colher de servir (130g)
- Doce - 1 unidade (80g)

1.2.6.2. Janta:

- Arroz - 2 espumadeiras (200g)
- Feijão - 1 1/2 concha (120g)
- Carne – 1 1/2 porção (200g)
- Vegetal A - 1 colher de servir (60g)
- Vegetal B - 1/2 colher de servir (90g)
- Vegetal C, ou macarrão - 1 colher de servir (130g)
- Fruta - 1 unidade

1.2.6.3. Descrições específicas:

- VEGETAIS “A”: Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, aspargo, berinjela, bortalha, brócolis, broto de bambu, caruru, chicória, cebola, coentro, cebolinha, hortelã, jiló, maxixe, palmito pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba e tomate.
- VEGETAIS “B”: Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, nabo, quiabo e vagem.
- VEGETAIS “C”: Aipim, batata, batata-baroa, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho verde.
- CARNES: Aves, bovina, moluscos, peixes e vísceras.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DO ACOMPANHAMENTO

2.1. A vigência da presente Ata será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura.

2.2. O fornecimento do objeto deverá ser acompanhado e fiscalizado pelos servidores discriminados abaixo, de acordo com os órgãos correspondentes:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – Rosane Kunen e Caroline Klauz

INTENDENCIA DE ESPORTES – Julio Valécio Ferreira

CORPO DE BOMBEIROS – Leocir Jose Parizotto

POLÍCIA CIVIL – Magali Vanin

POLÍCIA MILITAR – Diego Porto

ASSISTÊNCIA SOCIAL – Aline Aparecida Schmidt Dambrós

TIRO DE GUERRA – Zuleica De Deus e Silva Broetto

SAÚDE – Karla Vanessa Simas

2.3. Os servidores anotarão em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

2.4. Não obstante o fato de a DETENTORA ser a única e exclusiva responsável pela execução dos serviços, o Município, através de seus servidores ou de prepostos formalmente designados, sem restringir a plenitude daquela responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização dos serviços em execução.



- 2.5. A fiscalização exercerá controle em relação a quantidade e particularmente a qualidade dos serviços executados, a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas, quando desatendidas as disposições a elas relativas.
- 2.6. A fiscalização poderá ordenar a qualquer momento, sem prejuízo de outras sanções cabíveis ao caso, a paralisação dos serviços sempre que a DETENTORA deixar de cumprir o contido com as exigências.
- 2.7. No caso de adesão à futura Ata de Registro de Preços, o órgão participante designará responsável para o acompanhamento e fiscalização do fornecimento do objeto.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA FORMA DE EXECUÇÃO

- 3.1. As refeições, objeto desta contratação, deverão ser fornecidas em conformidade com as especificações da cláusula primeira desta Ata e com o disposto nos subitens abaixo.
- 3.2. As refeições tipo “**BUFFET LIVRE**” (item 1) deverão ser fornecidas diariamente (todos os dias da semana), no horário compreendido entre 11h30min e 13h30min para o almoço e entre 18h30min e 20h30min para janta, no estabelecimento da DETENTORA.
- 3.3. A DETENTORA deverá possuir local apropriado, com estacionamentos destinados a um caminhão e uma ambulância do Corpo de Bombeiros, para facilitar a saída das viaturas no caso de atendimento de ocorrências, ou possuir estacionamento reservado (demarcado) nas proximidades.
- 3.4. Caso os Bombeiros necessitem sair para atender ocorrência antes do término da refeição, os mesmos terão direito de repetir a refeição no retorno.
 - 3.4.1. Caso ultrapasse o horário do restaurante, o mesmo deverá fornecer marmitas em recipientes individuais, térmicos, hermeticamente fechados, de acordo com a legislação vigente, assim preservando sua qualidade e integridade física, mantendo-as em temperatura adequada, as quais deverão ser entregues no local estabelecido pelo Corpo de Bombeiros, sem custos adicionais.
- 3.5. O fornecimento das refeições deverá ser anotado em uma planilha diária de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:
 - Data
 - Posto/graduação e nome do bombeiro que almoçar
 - Função do bombeiro na guarnição de serviço / administrativo
 - Assinatura do bombeiro no momento da refeição.

3.5.1. Exemplo:

DATA	NOME	FUNÇÃO	ASSINATURA

- 3.5.2. A DETENTORA deverá emitir Nota Fiscal conforme empenho da Prefeitura, com cópia da planilha contendo as quantidades e assinaturas.
- 3.6. As **MARMITAS NO PADRÃO PAT** (item 2) deverão ser:
 - Elaboradas no padrão do PAT – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (atividade intensa), compostas dos elementos descritos no item 2 do Anexo I (especificação do objeto).
 - Fornecidas em embalagens individuais, térmicas, hermeticamente fechadas, acompanhadas de talheres e guardanapos e entregues em veículos adequados para este tipo de entrega, nas quantidades, dias, horários e locais determinados pelo órgão requisitante, sem custos adicionais. As marmitas destinadas ao almoço deverão ser entregues, no máximo, até as 12 horas.
- 3.7. As marmitas destinadas ao Corpo de Bombeiros deverão ser fornecidas no horário compreendido entre 11h30min e 13h30min para o almoço e entre 18 e 21 horas para a janta, na sede do 11º Batalhão de Bombeiros Militar, na Avenida Caetano Natal Branco, 1242, bairro Frei Bruno, Joaçaba – SC, nas quantidades solicitadas, sem custos adicionais.



- 3.8. A DETENTORA deverá apresentar um Relatório de Entrega de Marmitas, juntamente com a Autorização de Entrega emitida pelo órgão requisitante, no último dia útil de cada mês.
- 3.9. Todos os alimentos fornecidos devem utilizar matéria prima e insumos de primeira qualidade, sendo admitida a utilização de produtos semielaborados considerados essenciais ao processo, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela Vigilância Sanitária.
- 3.10. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela DETENTORA não poderá ser reutilizado no preparo das refeições.
- 3.11. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas da culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações (físico, químico e biológico), no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 3.12. A DETENTORA deverá assumir inteira responsabilidade quanto a garantia e qualidade da refeição, reservando aos responsáveis pelo recebimento o direito de recusá-la caso não satisfaça aos padrões especificados.
- 3.13. As refeições deverão ser fornecidas de acordo com as especificações da cláusula primeira desta Ata.
- 3.14. Será de total conhecimento da DETENTORA de que os pedidos das refeições serão efetuados somente conforme a necessidade, comprometendo-se a realizar a entrega independentemente da quantidade solicitada.
- 3.15. A DETENTORA deverá responsabilizar-se pelo envio e frete das refeições, conforme o caso, buscando o fiel cumprimento dos pedidos efetuados e, ainda, obedecer ao objeto do presente edital e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.
- 3.16. As refeições que não atenderem as exigências serão devolvidas para a DETENTORA, a qual deverá retirá-las no local em que se encontram armazenados e promover a substituição das mesmas imediatamente.
- 3.17. Por ocasião do recebimento das refeições, o órgão requisitante, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade das mesmas e de rejeitá-las, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado, estando a DETENTORA obrigada a promover a devida substituição, observando-se os prazos contratuais.
 - 3.17.1. O aceite das refeições não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou de qualidade, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste documento, verificadas posteriormente.
 - 3.17.2. Caso as refeições sejam recusadas ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.
 - 3.17.3. Constatado o fornecimento de produtos de má qualidade, o órgão requisitante poderá utilizar-se do disposto na Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.
- 3.18. Nos termos do art. 21 do Decreto Municipal nº 4.388/2013, durante a vigência, a Ata de Registro de Preços proveniente deste processo, poderá ser utilizada por qualquer órgão da Administração Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e em conformidade com o disposto no § 4º do art. 21 do mesmo diploma legal.
 - 3.18.1. Caberá ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços verificar junto a DETENTORA a capacidade de fornecimento pelo órgão ou entidade aderente.
 - 3.18.2. Caberá a DETENTORA, observadas as condições estabelecidas neste instrumento, optar pela aceitação do fornecimento ao órgão ou entidade aderente até o limite de 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados, desde que este fornecimento não venha a prejudicar as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador.
 - 3.18.3. Fica estabelecido como limite às adesões por órgãos não participantes do Registro de Preços o quádruplo do quantitativo de cada item registrado neste instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA REVISÃO.



- 3.1. O pagamento será realizado pelo Departamento de Contabilidade e Finanças da Prefeitura de Joaçaba até o 10º dia do mês subsequente de acordo com os quantitativos fornecidos e da entrega da nota fiscal, devidamente conferida pelo órgão requisitante.
- 3.1.1. O pagamento somente poderá ser efetuado após comprovação do recolhimento das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última competência vencida, compatível com o efetivo declarado, na forma do § 4º, do art. 31, da Lei nº 9.032/95, e apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado, conforme disposto nos artigos 67 e 73 da Lei 8.666/93.
- 3.1.2. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária somente para os fornecedores que tiverem conta em banco público (Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil), e que demonstrarem interesse neste procedimento. Para os demais casos o pagamento será efetuado via boleto bancário.
- 3.2. A Nota Fiscal ou outro documento fiscal correlato deverá, conforme o caso, ser emitido para:
 - ✓ PREFEITURA DE JOAÇABA, Avenida XV de Novembro, 378, centro, CNPJ/MF nº 82.939.380/0001-99.
 - ✓ FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, Rua Getúlio Vargas, 205, CNPJ nº 10.594.533/0001-00.
 - ✓ FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE JOAÇABA, Av. XV de Novembro, 378, CNPJ nº 02.247.113/0001-11.
 - ✓ FUNDO DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS – FUNREBOM, Avenida Caetano Natal Branco nº 1.242, Bairro Frei Bruno, CNPJ 78.502.598/0001-04.
- 3.2.1. A Nota Fiscal deverá ter a mesma Razão Social e CNPJ dos documentos apresentados por ocasião da habilitação, contendo ainda número do empenho e do processo licitatório.
- 3.2.2. No caso de adesão à futura Ata de Registro de Preços, o órgão participante informará os dados necessários à emissão da Nota Fiscal ou de outro documento fiscal correlato.
- 3.2.3. A apresentação do documento fiscal que contrarie essas exigências inviabilizará o pagamento, isentando o Município do ressarcimento de qualquer prejuízo para a detentora.
- 3.3. Os preços não serão reajustados.
- 3.4. O órgão gerenciador fará, periodicamente, levantamento dos preços praticados no mercado visando aferir se os preços registrados apresentam-se vantajosos.
- 3.5. Os preços poderão ser revisados quando houver alteração dos valores, devidamente comprovado, nos termos da alínea “d”, inciso II, do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações, mediante requerimento devidamente instruído, a ser formalizado pela DETENTORA.
- 3.5.1. Mesmo comprovada a ocorrência prevista na alínea “d”, inciso II, do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata de Registro de Preços e promover outro processo licitatório.
- 3.6. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na [alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666/93](#).
- 3.7. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 3.7.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 3.7.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 3.8. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 3.8.1. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.



CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. O órgão gerenciador e os órgãos participantes consignarão, inclusive no próximo exercício, em seus orçamentos, os recursos necessários ao atendimento das eventuais aquisições.

CLÁUSULA SEXTA - DAS RESPONSABILIDADES

6.1. Cabe ao órgão gerenciador e aos órgãos participantes:

- 6.1.1. Tomar todas as providências necessárias à execução do processo licitatório.
- 6.1.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento do objeto, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas.
- 6.1.3. Observar para que durante o fornecimento do objeto sejam cumpridas as obrigações assumidas pela detentora, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 6.1.4. Efetuar o pagamento a detentora de acordo com o estipulado neste Edital.
- 6.1.5. Emitir a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa à detentora, para que a mesma proceda a efetiva execução do objeto.

6.2. Cabe à Detentora:

- 6.2.1. Fornecer o objeto de acordo com o disposto no subitem 1.2 - da forma de execução – desta Ata.
- 6.2.2. Manter, durante o fornecimento do objeto todas as condições de habilitação previstas no Edital e em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 6.2.3. Assumir todos os encargos de eventuais demandas trabalhistas, cível ou penal relacionados aos serviços, originariamente ou vinculadas por prevenção, conexão ou continência.
- 6.2.4. Responsabilizar-se pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários e de acidentes de trabalho referentes ao pessoal integrante de sua sociedade.
- 6.2.5. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos, físicos ou materiais, causados ao Município ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços.
- 6.2.6. Deverá fornecer os produtos buscando o fiel cumprimento dos pedidos efetuados pelo órgão solicitante.
- 6.2.7. Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.
- 6.2.8. Exigir dos órgãos requisitantes, a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa para a efetiva liberação dos produtos solicitados.
- 6.2.9. Responsabilizar-se pelo envio e frete dos produtos.
- 6.2.10. Facilitar todas as atividades de fiscalização.
- 6.2.11. Manter a Inscrição/Registro no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador como fornecedora, vigente durante toda a vigência desta Ata, apresentando sempre que solicitado pelo Município.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/2002, se a DETENDORA, convocada no prazo estipulado, não celebrar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento do fornecimento de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e será descredenciada nos sistemas de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

7.2. O atraso injustificado na entrega do objeto sujeitará a DETENTORA à multa de mora, no valor de R\$ 100,00 (cem reais) por dia de atraso, por item, até o limite de 20% (vinte por cento) do total registrado.

7.2.1. A multa aludida acima não impede que o Município aplique as outras sanções previstas em Lei.

7.3. Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei, garantido o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado quando o mesmo:
a. Descumprir as condições da ata de registro de preços



- b. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.
 - c. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.
 - d. Sofrer sanção prevista nos [inciso III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93](#), ou no [art. 7º da Lei nº 10.520/2002](#).
- 8.1.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas alíneas “a”, “b” e “d” será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 8.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA NONA - CONDIÇÕES GERAIS

- 9.1. O sistema de registro de preços deste Município tem como objetivo manter na entidade o registro de propostas vantajosas e, segundo sua conveniência, promover as contratações junto a DETENTORA desta Ata.
- 9.2. A existência de preços registrados não obriga o órgão gerenciador a adquirir os produtos objeto desta Ata, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação total ou parcial do objeto, hipóteses em que, em igualdade de condições, a DETENTORA do registro terá sempre preferência.
- 9.3. Para fins deste registro de preços aplicar-se-á o disposto no Decreto Municipal nº 5.918/2020 e Lei nº 8.666/93 e alterações, e ainda os preceitos gerais do direito público, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.
- 9.4. A declaração de nulidade deste instrumento opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
- 9.5. Os casos omissos serão resolvidos à luz do Decreto Municipal nº 5.918/2020, e da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

- 10.1. Fica eleito o foro da cidade de Joaçaba (SC) para dirimir questões oriundas deste instrumento, renunciando as partes, a qualquer outro que lhes possa ser mais favorável.

E, por estarem acordes, firmam o presente instrumento, juntamente com as testemunhas, em 04 (quatro) vias de igual teor, para todos os efeitos de direito.

Joaçaba, 16 de março de 2023.

MUNICÍPIO DE JOAÇABA
SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA
TÂNIA APARECIDA DURIGON - Secretária

RO RESTAURANTE E PIZZARIA EIRELI
ROSANA BUENO DE OLIVEIRA



Testemunhas:

1. _____

2. _____