

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 045/2016
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2016**

O **MUNICÍPIO DE PALMAS ATRAVÉS DA** Secretaria Municipal de Finanças, com sede na à **502 Sul, Av. NS-02, Conj. 01, Ed. Buritis**, em Palmas/TO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **24.851.511/0009-32**, neste ato representada pelo Superintendente de Compras e Licitações, inscrito no CPF sob o nº 485.256.421-34, portador da Carteira de Identidade nº 689.822 SSP/TO, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico para **REGISTRO DE PREÇOS nº 063/2016**, processo administrativo nº **2016024213**, Autorização do GGG nº **104/2016, fl. 50**, de interesse da **Fundação Cultural de Palmas**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar 123/2006 alterada pela Lei Complementar 147/2014 e no **Decreto Municipal nº 946**, de 14 de janeiro de 2015 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto a **futura contratação de empresa especializada em serviços de buffet (coquetel, coffee break, almoço, jantar e outros)**, para formação de **REGISTRO DE PREÇOS**, especificados na proposta vencedora e relacionados abaixo, independentemente de transcrição.

2. CLAUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

EMPRESA: DM PRANDINI - ME				CNPJ: 05.764.589/0001-18		
LOTE	ITEM	QTDE	UND	ESPECIFICAÇÃO	VLR UNIT	VLR TOTAL
02	03	250	sv	<u>MARMITEX</u> Peso mínimo de 700 g e disponibilidade dos cardápios abaixo conforme pedidos: OPÇÃO I Feijão; Arroz; Bife a role; Filé de frango acebolado; Batata frita; Salada crua em recipiente separado de alface, repolho, tomate e cenoura sem tempero; Sachê com sal de cozinha 2g; 2 guardanapos; 1 colher descartável OPÇÃO II Arroz; Feijão tropeiro; Bife frito de carne bovina, magro e macio; Frango assado com batata; Salada cozida de cenoura, beterraba, vagem e milho verde; 2 guardanapos; 1 colher descartável.	13,49	3.372,50

03	04	150	SV	<p><u>ALMOCO</u></p> <p>SALADAS, 4 (quatro) tipos de saladas a escolher dentre as seguintes opções:</p> <p>Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos); Salada mansard (jardineira de tomates, pimentões, milho verde, vagem, ovos duros e cheiro verde); Salada capricórnio (alface, jardineira de batatas, presunto, ovos duros e noz); Salada de mussarela de corda com tomate seco e manjericão; Salada de frango com ameixa; Salada de melão, hortelã e pepino; Salada de Bacalhau (batata, cebola, bacalhau, azeitonas pretas); Salada de acelga com abacaxi (acelga, abacaxi, uvas passas, creme de leite, azeite e suco de limão); Salada de batatas à alemã (batatas cozidas picadas e frias, salsa, alface, azeitonas pretas, maionese, azeite, iogurte e cebola); Salada de banana (banana nanica, suco de limão, maionese, mostarda e castanhas de caju); Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor); Salada à jardineira (alface americana, cenoura crua, tomates, pepino, pimentão, milho verde e ervilhas); Salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croûtons); Salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão); Salada Tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssigo e abacaxi em conserva); Tabule (trigo fino, tomate, cebola, cebolinha verde, hortelã, salsinha, azeite, suco de limão e pimenta síria).</p> <p>MOLHOS PARA SALADA, 4 (quatro) tipos a escolher dentre as seguintes opções:</p> <p>Molho Caesar; Molho de gorgonzola; Molho mil ilhas; Molho mostarda com mel; Molho oriental; Molho rosé; Molho tradicional; Molho de iogurte; Molho pesto; Molho italiano; Molho francês com vinho.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS, 3 (três) tipos de carnes a escolher dentre as seguintes opções:</p>	29,90	4.485,00
----	----	-----	----	--	-------	----------

			<p>Carnes Vermelhas: Filé mignon ao molho de pimenta rosa; Filé mignon à portuguesa (grelhado, molho acebolado, azeitonas, ovos cozidos e batatas portuguesas); Filé mignon ao molho picante de damasco; Filé mignon à soberana (grelhado, molho com cogumelo, batatas noisets e abacaxi caramelado); Filé mignon vichi (grelhado, creme de cenouras, temperos verdes, queijo em fatias, gratinado); Medalhão ao molho de queijo; Medalhão ao molho madeira; Escalopes ao molho de ervas; Filé mignon ao molho mostarda; Filé mignon ao molho de cogumelos; Filé mignon ao molho de palmito; Strogonoff de filé mignon; Rosbife ao molho de limão; Rocambole de carne.</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango à Gabriela (iscas de frango, creme de espinafre, molho branco, gratinadas); Frango à Grisete (grelhado, batatas noisete e ervilhas); Frango imperial (grelhado, purê de batatas, ervilhas e aspargos); Suprema de frango à Cairo (filé de frango à milanesa e arroz egípcio); Frango à Fiorentina (grelhado, espinafre ao creme, linguiça e bacon); Frango à Catupiry (grelhado, catupiry, gratinado e batatas souté); Frango à Bourguignonne (molho de vinho, ervilha, cenouras, cogumelos e baços); Frango à Jardineira (grelhado, molho roti); Strognhoff de frango; Frango à francesa (filés de frango grelhado, tomate, pimentão, cebola e presunto na manteiga); Rolinhos de frango à rolê (filés de frango à rolê, recheados com maçã, uvas passas, cenoura, bacon e molho de iogurte); Escalopes de frango ao molho de laranja; Frango à canadense (fatias de presunto, cru, na manteiga e creme de milho); Frango à moda de Parma (escalopes de peito de frango, fatias de presuntos crus, queijo parmesão, creme de leite e vinho branco); Frango xadrez (filés de frango cortados em cubos, cebola, pimentão verde e vermelho, amendoim ou castanha de caju e ketchup); Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão).</p> <p>Carnes Suínas: Lombinho Gaúcho (grelhado, farofa,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>batatas fritas, cebolas e tomates); Lombo recheado ao molho de laranja; Lombo com molho agridoce; Lombo recheado ao molho de ervas (assado recheado com cenoura e bacon); Lombo recheado ao molho de ervilhas (assado recheado com cenoura e bacon); Lombo recheado ao molho de cerveja; Lombo à Crioula (grelhado, molho madeira com cebola, linguiça calabresa, pimentão e azeitona)</p> <p>Peixes: Filé de peixe à suíça (grelhado, molho branco, aspargos, queijo em fatias, gratinado) (pirosca ou jaú); Filé de peixe Pernambuco (adorê, jardineira de legumes na manteiga); Filé de peixe à Cleópatra (grelhado, camarões, cogumelos, aspargos souté e batatas a vapor); Filé de peixe à Nova Orleans (adorê, aspargos, ervilhas e molho tártaro); Filé de peixe a garni (grelhado e legumes na manteiga); Filé de peixe Cecília (grelhado, aspargos, molho branco, queijo ralado, gratinado); Filé de peixe à Espanhola (grelhado, legumes, molho de tomates, cebolas e pimentões); Peixe assado inteiro (caranha ou tucunaré); Salmão ou Robalo (com cogumelo); Salmão ao molho de maracujá e alcaparras.</p> <p>ARROZ, 2 (dois) tipos de arroz a escolher dentre as seguintes opções: Arroz branco e arroz de banana; Arroz branco e arroz com amêndoas; Arroz branco e arroz mexicano; Arroz branco e arroz com brócolis; Arroz branco e arroz com lentilhas; Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uvas passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e arroz verde (cebolinha, salsinha e manjericão); Arroz branco e arroz à brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafraão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz</p>	
--	--	--	---	--

				<p>branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão).</p> <p>MASSAS, 2 (dois) tipos de massas a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango; Quiche Lorraine; Torta de Palmito; Torta de Abobrinha; Lasanha de berinjela; Lasanha de queijo e presunto; Couve-flor Gratinada; Suflê de Espinafre; Espaguete à Carbonara; Espaguete à Parisiense; Espaguete à Primavera; Espaguete ao molho de camarão; Ravióli aos quatro queijos; Ravióli de carne ao molho mostarda; Ravióli de frango ao molho branco; Penne com brócolis picantes; Espaguete com salmão e molho de salsa</p> <p>SOBREMESAS, 3 (três) tipos de sobremesas a escolher dentre as seguintes opções: Mousse de cupuaçu; Torta de limão; Torta alemã; Torta mousse de chocolate; Tarteletes Napoleão; Merengue de banana caramelada; Pavê mousse de maracujá; Pavê de pêssego; Pavê de amendoim; Pavê de abacaxi; Pavê de morango; Pavê de chocolate; Pavê de café; Pavê de coco; Ambrosia; Doce de moranga em calda; Pudim de leite; Manjar de coco com calda de rapadura; Sorvete com calda de banana caramelada.</p> <p>BEBIDAS: 3 tipos de Sucos naturais; 3 tipos de Refrigerantes (normal e 2 tipos light); Água (com gás, sem gás e aromatizada).</p>		
	05	150	SV	<p>JANTAR</p> <p>SALADAS, 4 (quatro) tipos de saladas a escolher dentre as seguintes opções: Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos); Salada mansard (jardineira de tomates, pimentões, milho verde, vagem, ovos duros e cheiro verde); Salada capricórnio (alface, jardineira de batatas, presunto, ovos duros e noz); Salada de mussarela de corda com tomate seco e manjericão; Salada de frango com ameixa; Salada de melão, hortelã e pepino; Salada de Bacalhau (batata, cebola, bacalhau, azeitonas pretas); Salada de acelga com abacaxi (acelga, abacaxi, uvas passas,</p>	51,83	7.774,50

			<p>creme de leite, azeite e suco de limão); Salada de batatas à alemã (batatas cozidas picadas e frias, salsa, alface, azeitonas pretas, maionese, azeite, iogurte e cebola); Salada de banana (banana nanica, suco de limão, maionese, mostarda e castanhas de caju); Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor); Salada à jardineira (alface americana, cenoura crua, tomates, pepino, pimentão, milho verde e ervilhas); Salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croûtons); Salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão); Salada Tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva); Tabule (trigo fino, tomate, cebola, cebolinha verde, hortelã, salsinha, azeite, suco de limão e pimenta síria).</p> <p>MOLHOS PARA SALADA, 2 (dois) tipos de molhos a escolher dentre as seguintes opções:</p> <p>Molho Caesar; Molho de gorgonzola; Molho mil ilhas; Molho mostarda com mel; Molho oriental; Molho rosé; Molho tradicional; Molho de iogurte; Molho pesto; Molho italiano; Molho francês com vinho.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS, 3 (três) tipos de carnes a escolher dentre as seguintes opções:</p> <p>Carnes Vermelhas: Filé mignon ao molho de pimenta rosa; Filé mignon à portuguesa (grelhado, molho acebolado, azeitonas, ovos cozidos e batatas portuguesas); Filé mignon ao molho picante de damasco; Filé mignon à soberana (grelhado, molho com cogumelo, batatas noisets e abacaxi caramelado); Filé mignon vichi (grelhado, creme de cenouras, temperos verdes, queijo em fatias, gratinado); Medalhão ao molho de queijo; Medalhão ao molho madeira; Escalopes ao molho de ervas; Filé mignon ao molho mostarda; Filé mignon ao molho de cogumelos; Filé mignon ao molho de</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>palmito; Strognhoff de filé mignon; Rosbife ao molho de limão; Rocambole de carne.</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango à Gabriela (iscas de frango, creme de espinafre, molho branco, gratinadas); Frango à Grisete (grelhado, batatas noisete e ervilhas); Frango imperial (grelhado, purê de batatas, ervilhas e aspargos); Suprema de frango à Cairo (filé de frango à milanesa e arroz egípcio); Frango à Fiorentina (grelhado, espinafre ao creme, linguiça e bacon); Frango à Catupiry (grelhado, catupiry, gratinado e batatas souté); Frango à Bourguignonne (molho de vinho, ervilha, cenouras, cogumelos e baços); Frango à Jardineira (grelhado, molho roti); Strognhoff de frango; Frango à francesa (filés de frango grelhado, tomate, pimentão, cebola e presunto na manteiga); Rolinhos de frango à rolê (filés de frango à rolê, recheados com maçã, uvas passas, cenoura, bacon e molho de iogurte); Escalopes de frango ao molho de laranja; Frango à canadense (fatias de presunto, cru, na manteiga e creme de milho); Frango à moda de Parma (escalopes de peito de frango, fatias de presuntos crus, queijo parmesão, creme de leite e vinho branco); Frango xadrez (filés de frango cortados em cubos, cebola, pimentão verde e vermelho, amendoim ou castanha de caju e ketchup); Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão).</p> <p>Carnes Suínas: Lombinho Gaúcho (grelhado, farofa, batatas fritas, cebolas e tomates); Lombo recheado ao molho de laranja; Lombo com molho agridoce; Lombo recheado ao molho de ervas (assado recheado com cenoura e bacon); Lombo recheado ao molho de ervilhas (assado recheado com cenoura e bacon); Lombo recheado ao molho de cerveja; Lombo à Crioula (grelhado, molho madeira com cebola, linguiça, calabresa, pimentão e azeitona).</p> <p>Peixes: Filé de peixe à suíça (grelhado, molho branco, aspargos, queijo em fatias, gratinado) (pirosca ou jaú); Filé de peixe Pernambuco (adorê, jardineira de</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>legumes na manteiga); Filé de peixe à Cleópatra (grelhado, camarões, cogumelos, aspargos soute e batatas a vapor); Filé de peixe à Nova Orleans (adorê, aspargos, ervilhas e molho tártaro); Filé de peixe a garni (grelhado e legumes na manteiga); Filé de peixe Cecília (grelhado, aspargos, molho branco, queijo ralado, gratinado); Filé de peixe à Espanhola (grelhado, legumes, molho de tomates, cebolas e pimentões); Peixe assado inteiro (caranha ou tucunaré); Salmão ou Robalo (com cogumelo); Salmão ao molho de maracujá e alcaparras.</p> <p>ARROZ, 2 (dois) tipos de arroz a escolher dentre as seguintes opções: Arroz branco e arroz de banana; Arroz branco e arroz com amêndoas; Arroz branco e arroz mexicano; Arroz branco e arroz com brócolis; Arroz branco e arroz com lentilhas; Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uvas passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e arroz verde (cebolinha, salsinha e manjeriço); Arroz branco e arroz à brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafraão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão).</p> <p>MASSAS, 2 (dois) tipos de massas a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango; Quiche Lorraine; Torta de Palmito; Torta de Abobrinha; Lasanha de berinjela; Lasanha de queijo e presunto; Couve-flor Gratinada; Suflê de Espinafre; Espaguete à Carbonara; Espaguete à Parisiense; Espaguete à Primavera; Espaguete ao molho de</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>camarão; Ravióli aos quatro queijos; Ravióli de carne ao molho mostarda; Ravióli de frango ao molho branco; Penne com brócolis picantes; Espaguete com salmão e molho de salsa; Espaguete com brócolis, bacon e molho branco.</p> <p>SOBREMESAS, 3 (três) tipos de sobremesas a escolher dentre as seguintes opções: Ambrosia; Charote Real; Charote Russa; Cream-cheese de café; Cream-cheese de manga; Doce de moranga em calda; Manjar de coco com calda de rapadura; Merengue de banana caramelada; Mousse de cupuaçu; Pavê de abacaxi; Pavê de amendoim; Pavê de café; Pavê de chocolate; Pavê de coco; Pavê de morango; Pavê de pêssego; Pavê mousse de maracujá; Pudim de leite; Tarteletes Napoleão; Torta alemã; Torta de limão; Torta mousse de chocolate.</p> <p>BEBIDAS: 3 tipos de Sucos naturais; 3 tipos de Refrigerantes (normal e 2 tipos light); Água (com gás, sem gás e aromatizada).</p>	
--	--	--	--	--

2.2. Fica facultada a Administração em firmar as contratações que poderão advir, pela Ata de Registro de Preços, podendo ser adquirido o mesmo objeto ora registrado, por outros meios previstos legalmente.

2.3. Poderá a Administração, mesmo comprovada a ocorrência mencionada no parágrafo anterior, optar por cancelar a Ata e providenciá-lo em outro procedimento licitatório.

3. CLAUSULA TERCEIRA - DA REVISÃO E CANCELAMENTO

3.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos (*Buffer*) cabendo a Superintendência de Compras e Licitações promover as negociações junto às empresas fornecedoras.

3.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Superintendência de Compras e Licitações convocará as empresas fornecedoras para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

- a. As empresas fornecedoras que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberadas do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- b. A ordem de classificação das empresas fornecedoras que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

3.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a empresa fornecedora não puder cumprir o compromisso, a Superintendência de Compras e Licitações poderá:

- a) Liberar a empresa fornecedora do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido do fornecimento e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.
- b) Convocar as demais empresas fornecedoras para assegurar igual oportunidade de negociação, obedecendo a ordem de classificação.

3.4. Não

havendo êxito nas negociações, a Superintendência de Compras e Licitações deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.5. O registro da empresa fornecedora será 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) Tiver presentes razões de interesse público.

3.6. O cancelamento do registro, nas hipóteses prevista, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

4. CLAUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1. Esta Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados da publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme dispõe o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei 8.666/93.

5. CLAUSULA QUINTA - DO VALOR E PAGAMENTO

5.1. Por cada produto/serviço (*Buffet*) entregue/executado, o Município pagará à adjudicatária os preços registrados nesta ata no valor especificado na cláusula segunda, salvo alterações conforme notificações inseridas em reajustamentos.

5.2. Fica expressamente estabelecido que os preços contratados incluem todos os custos diretos e indiretos para a completa execução do avençado.

5.3. Fica expressa que todas as despesas geradas para execução do avençado serão de inteira responsabilidade do fornecedor registrado, inclusive as obrigações previdenciárias e trabalhistas;

5.4. Os pagamentos devidos ao licitante serão efetuados em moeda corrente nacional e de acordo com as quantidades executadas.

5.5. Os pagamentos deverão ser efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias após as notas fiscais serem conferidas e atestadas pelo responsável.

6. CLAUSULA SEXTA - DO ORGÃO GERENCIADOR

6.1. Caberá a Secretaria de Finanças, através da Superintendência de Compras e Licitações o gerenciamento deste instrumento no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com o Parágrafo único do art. 2º do Decreto Municipal nº 946/2015.

7. CLAUSULA SÉTIMA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES

7.1. Poderá utilizar-se desta Ata de registro de Preços qualquer órgão ou entidade da administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta à Superintendência de Compras e Licitações (Órgão Gerenciador), desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto municipal nº 946/2015, relativa à utilização do Sistema de Registro de Preço.

7.2. Caberá a empresa fornecedora beneficiária da ARP, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não, a órgão ou entidade que não tenha participado do certame licitatório, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

7.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere esta cláusula não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ARP para o órgão solicitante e órgãos participantes.

7.4. O

quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao quántuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

7.5. Havendo a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

8. CLAUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

8.1. Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, a adjudicatária, poderá estar sujeito às penalidades seguintes:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor global da ata, no caso de inexecução total da obrigação;
- c) Multa de 10% (dez por cento) do valor correspondente à parte contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;
- d) Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, no caso de inexecução diária do objeto desta ata, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação, conforme alínea anterior;
- e) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Palmas, pelo prazo que for fixado pela Administração em função da natureza e da gravidade da falta cometida, conforme previsto nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/02, Decreto Municipal nº 946/2015 e Leis subsidiárias;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, considerando, para tanto, reincidências de faltas, sua natureza e gravidade.

8.2. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á em processo administrativo, devidamente autuado, e que assegure o contraditório e a ampla defesa.

9. CLAUSULA NONA - DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA

9.1. As contratações dos serviços decorrente do Registro de Preços serão feitas de acordo com a necessidade da **Fundação Cultural de Palmas - FCP**, mediante a emissão de requisição de fornecimento e da nota de empenho;

9.2. As realizações dos serviços serão efetuadas no local de realização dos Eventos no município de Palmas, o qual será indicado pela **Fundação Cultural de Palmas**, com até 48 horas após o empenho dos serviços solicitados;

10. CLAUSULA DÉCIMA - DOS TRIBUTOS

10.1. É de inteira responsabilidade da Contratada os ônus tributários e encargos sociais resultantes desta Ata.

11. CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, **ANEXO II** ao EDITAL.

11.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

11.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, do Decreto Municipal nº 946/2015.

12. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente ata, elegem as partes o Foro da cidade de Palmas, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS - Capital do Estado do Tocantins, 08 de julho de 2016.

Antonio Luiz Cardozo Brito
Superintendente de Compras e Licitações

Denílson Alves Maciel
Pregoeiro

Ronaldo da Silva Carneiro
Equipe de Apoio

DM PRANDINI - ME
Empresa