ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICIPIO DE SAO DOMINGOS - PREFEITURA
RUA GETULIO VARGAS, 750 - CENTRO - São Domingos
CEP: 89835-000 CNPJ: 83..00.9.8/94/0-00 Telefone: (49) 3443-0281
E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br Site: http://saodomingos.

Processo Nº 147/2026

PREGÃO PRESENCIAL Nº 35/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 64 / 2026

No dia 21 do mês de Julho do ano de 2026 compareceram, de um lado a(o) MUNICIPIO DE SAO DOMINGOS - PREFEITURA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 83.009.894/0001-08, com sede administrativa localizada na RUA GETULIO VARGAS, 750, bairro CENTRO, CEP nº 89835000, nesta cidade de São Domingos,SC, representado pelo , o Sr(a) JUSSARA NUNES, doravante denominada ADMINISTRAÇÃO, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas DETENTORAS DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade Pregão Presencial nº 35/2026, Processo licitatório nº 147/2026 que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, conforme demanda administrativa, operacional e institucional de cada setor requisitante. A contratação contempla gêneros alimentícios variados, observando padrões adequados de qualidade, conservação, acondicionamento e validade, visando assegurar o abastecimento contínuo e eficiente para execução das atividades desenvolvidas pela Administração, de acordo com o Edital e Termo de Referência (anexo III). , em conformidade com as especificações constantes no Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

Nome da empresa	Itens
CAROLINE DE OLIVEIRA VAZ	1, 10, 11, 12, 121, 13, 14, 146, 157, 159, 160, 161, 162, 172, 173, 174, 175, 176, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 2, 202, 209, 3, 39, 4, 5, 6, 7, 76, 77, 8, 9

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela lei 14.133/2021, Art. 28, I e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

Empresa(s)	CNPJ / CPF	Nome do Representante
CAROLINE DE OLIVEIRA VAZ	24.409.869/0001-52	LUCAS MARMENTINI

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema de Registro de Preços para selação da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando:

Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, conforme demanda administrativa, operacional e institucional de cada setor requisitante. A contratação contempla gêneros alimentícios variados, observando padrões adequados de qualidade, conservação, acondicionamento e validade, visando assegurar o abastecimento contínuo e eficiente para execução das atividades desenvolvidas pela Administração, de acordo com o Edital e Termo de Referência (anexo III).

Tudo em confomidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo e validade do presente Registro de Preços.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de Menor preço por ítem, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

FORNECEDOR: CAROLINE DE OLIVEIRA VAZ

Item	Especificação	Unid	Marca	Qtd	Preço	Valor Total
1	SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	CENTO	PROPRIA	40	101,00	4.040,00
2	SALGADO FRITO TIPO ENRROLADINHO DE SALSICHA - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24	CENTO	PROPRIA	40	100,00	4.000,00

	(vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades					
3	SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto.	CENTO	PROPRIA	50	101,00	5.050,00
4	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	CENTO	PROPRIA	50	118,00	5.900,00
5	SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY - mínimo 0,20 gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	CENTO	PROPRIA	40	118,00	4.720,00
6	SALGADO ASSADO TIPO KIBE - peso 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento	CENTO	PROPRIA	40	118,00	4.720,00
7	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO - peso 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	CENTO	PROPRIA	40	143,00	5.720,00
8	SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	CENTO	PROPRIA	40	189,00	7.560,00
9	MINI PIZZA. Caracteristicas: Produtos a base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.	UN.	PROPRIA	600	4,80	2.880,00
10	LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, Embalado em plástico tipo filme e guardanapo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega	UNIDADE	PROPRIA	800	6,70	5.360,00
11	Doces Tradicionais (brigadeiro, beijinho, bem casado, caju, leite ninho) por cento (100 unidades)	CENTO	PROPRIA	50	210,00	10.500,00
12	Cupcake: produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. . A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente	UN	PROPRIA	300	3,90	1.170,00
13	Bolo recheado: com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	KG.	PROPRIA	260	53,29	13.855,40
14	BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Receheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	KG	PROPRIA	920	47,27	43.488,40
39	Fermento gelado biológico:- características técnicas: Fresco, com atividade fermentativa. Embalagem de 500 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	UNIDADE	ITAIQUARA	30	10,99	329,70
76	Pão tipo hot dog:- Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com	Pacote	PROPRIA	400	6,90	2.760,00

	cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 4 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.					
77	Pão tipo hot dog mini:- Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 10 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	Pacote	PROPRIA	300	4,99	1.497,00
121	Pão de forma:- Características técnicas: Pão de forma, de trigo branco, fatiado. Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem de no máximo 500g, com aproximadamente 25g a fatia. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	UNIDADE	PROPRIA	170	5,99	1.018,30
146	Sonho recheado: - Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	80	36,50	2.920,00
157	Pão Francês: - Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	750	14,99	11.242,50
159	Pão caseiro: - Características técnicas: fresco, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	210	10,78	2.263,80
160	Pão caseiro integral: - Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados: em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	40	17,00	680,00
161	Palito salgado: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	100	35,51	3.551,00

162	Nó doce: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de cumprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	105	34,80	3.654,00
172	Grostoli macio doce: - Características Técnicas: feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	95	39,90	3.790,50
173	Grostoli crocante salgado: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de cumprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	105	42,00	4.410,00
174	Esfirra de frango: - Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com frango desfiado. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	115	47,90	5.508,50
175	Esfirra de carne moída: - Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	KG	PRORPIA	145	49,90	7.235,50
176	Cuca recheada:- Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	95	20,22	1.920,90
187	Bolo de Chocolate: - Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	360	39,65	14.274,00
188	Bolo Salgado: - Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de	KG	PROPRIA	90	45,90	4.131,00

	peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.					
189	Bolo de Laranja: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	210	29,80	6.258,00
190	Bolo de Fubá: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	180	29,90	5.382,00
191	Bolacha Glacê: - Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	60	44,90	2.694,00
192	Bolacha de fubá rosquinha (caseira): - Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	75	43,90	3.292,50
202	Cuca simples: - Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	130	16,50	2.145,00
209	Bolo Simples: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	KG	PROPRIA	90	28,20	2.538,00

2.2. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, conforme permite o artigo 82, §5º, inc. IV, da Lei nº 14.133/2021.

2.2.2. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios

disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.2.4. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.

2.2.5. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.2.6. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.3. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.4. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, nos termos do artigo 82, §5º, inc. IV, da Lei nº 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:

a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados:

b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:

b1) as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;

b2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.4.1. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.4.2. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com conseqüente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLAÚSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços SERÁ O ESTABELECIDO NO EDITAL DE LICITAÇÃO A QUAL GEROU ESSA ATA DE REGISTRO DE PREÇO a contar da data da assinatura da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecida o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021., quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos deste Decreto.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, obedecidas as modalidades de contratação dispostas na Lei 14.133/2021, bem como as disposições do instrumento convocatório, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal n.º 14.133, de 1 de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, sendo que serão denominadas 'Órgão não-participante ou carona.

CLAUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, nos termos do Decreto Municipal.

5.1.2. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.2.1. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de oficio” através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do

município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.5. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.6. Emitir a autorização de compra;

5.1.7. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contrações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;

5.3.2. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.3. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.5. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;

5.3.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.7. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.3.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

6.1.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;

b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;

d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;

e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, no termos da Lei Federal n° 14.133, de 1 de abril de 2021;

f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.1.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.2. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1., a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.3. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.4. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.5. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SETIMA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, obedecidas as modalidades de contratação dispostas na Lei 14.133/2021, bem como as disposições do instrumento convocatório, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.5. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.5.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.5.2. O prazo de entrega dos materiais/serviços será aqueles PREVISTO/ESTABELECIDO NO EDITAL DE LICITAÇÃO QUE GEROU ESTÁ ATA DE REGISTRO DE PREÇO..

7.5.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.5.4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133 de 2021 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.6. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.7. As despesas relativas à entrega dos materiais correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.8. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

7.8.1. Serão recusados os materiais imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

7.8.2. Os materiais deverão ser entregues embalados de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

7.9. Independente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade e segurança dos materiais licitados contra defeitos de fabricação, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme manual da fabricante, salvo o uso indevido, acidente e desgaste natural.

7.10. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrente da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, conforme dispõe o art. 25 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela(s) fornecedora(s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o artigo 95, da Lei n. 14.133 de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

10.1. Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

10.1.1. pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

a) multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;

b) cancelamento do preço registrado;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até cinco anos.

10.1.1.1 As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

10.1.2. por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;

b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

10.1.3. por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

a) advertência, por escrito, nas falta leves;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública municipal por prazo não superior a 2 (dois) anos.

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.1.3.1. A penalidade prevista na alínea b do subitem 11.1.3. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas a c e d sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 137 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021.

10.1.3.2. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração de até cinco anos e descredenciamento do Registro Cadastral da ADMINISTRAÇÃO, o licitante que apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta e cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais cominações legais, nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

10.1.3.3. O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

10.1.3.4. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas c e d do subitem 11.1.3, será de competência exclusiva do prefeito municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima de dois anos.

10.2. Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.

10.3. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

10.4. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EFICÁCIA

11.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Domingos,SC para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

E, por estarem as partes justas e compromissadas, assimam o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas

São Domingos,21 de Julho de 2026

CAROLINE DE OLIVEIRA VAZ
CNPJ: 24.409.869/0001-52

JUSSARA NUNES