



**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 50/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2023**

O MUNICÍPIO DE TUBARÃO, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 82.928.656/0001-33, com sede administrativa localizada na Rua Felipe Schmidt., 108, Centro, nesta cidade de Tubarão/SC, representado pelo PREFEITO INTERINO Sr(a) GELSON JOSÉ BENTO, doravante denominado MUNICÍPIO, e de outro lado a empresa **MARTHE'S DISTRIBUIDORA LTDA**, inscrita no CNPJ sob Nº 36.350.374/0001-84, com sede à MARTINHO GHIZZO, nº 620, bairro BAIRRO DEHON, cidade Tubarão, CEP: 88704070 UF: SC, telefone: 4836281397, e-mail: DISTRIBUIDORAMARTHES@GMAIL.COM, neste ato representada pelo(a) Sr(a). BRAYAN ADANS DOMICIANO, CPF 067.157.039-06 doravante denominada DETENTORAS DA ATA, que firma a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº 5/2023, Processo Licitatório nº 42/2023 que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil)., em conformidade com as especificações constantes no Edital.

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 Federal nº. 10.520/02, subsidiariamente pela Lei de Licitações nº.8.666/93, mediante as cláusulas, condições a seguir estabelecidas e demais legislações vigentes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Descrição

1.1.1. O objeto desta ATA é o REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil). conforme quantidades e especificações constantes no Anexo I do edital de Pregão Presencial nº5/2023, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos.

1.1.2. São órgãos/entidades integrantes deste processo licitatório: PREFEITURA MUNICIPAL DE TUBARÃO, FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TUBARÃO, FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TUBARÃO, FUNDAÇÃO MUN. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DE TUBARÃO

1.1.3. As quantidades dos itens com preços registrados são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por um ano, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SOLICITAÇÃO DO OBJETO

3.1. Da utilização:

3.1.1. A contratação juntamente ao (s) fornecedor (es) registrado (s) será formalizada pelo Município por intermédio de contrato, com a consequente emissão da nota de empenho;

- a) Cada contrato deverá conter, no mínimo:
- b) Número do Pregão e da Ata de Registros de Preços;
- c) As especificações e quantidades do objeto pretendido;
- d) O preço registrado, que deverá ser respeitado pelo fornecedor;
- e) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- f) A destinação do objeto adquirido.

3.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Os materiais deverão ser entregues em conformidade como Termo de Referência, constante no anexo I do edital, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos;

4.2. Verificada qualquer irregularidade na entrega dos materiais ou a sua complementação não eximem o MUNICÍPIO de aplicar penalidades por descumprimento da obrigação, previstas no edital.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. Os preços registrados são os constantes da planilha a seguir:

Nº Item	Nº Lote	Especificação	Unidade	Marca	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
10		ALMONDEGA BOVINA CONGELADA: Características Técnicas: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato	KG	BRASA	900,00	31,9000	28.710,00



de sódio (estabilizante E451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). Congeladas individualmente. Cada unidade deve pesar de 15 a 25 gramas. CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 14%; Gordura: máximo 9%; Sódio: Máximo 270mg em 100g. Data de validade: Mínimo de 4 meses. Marca pré-aprovada: Friboi, Minerva Fine foods.

16	COXA E SOBRECOPA SEM OSSO CONGELADA: Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	MORGANA	14.300,00	21,3000	304.590,00
17	FIGADO BOVINO; Características Técnicas: Peça de fígado. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalado a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificados com rótulos impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	DELA	40,00	22,4500	898,00
18	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	ESTRELA	2.550,00	47,8000	121.890,00
19	LOMBO SUINO EM CUBOS CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de carne suína, cortada em formato de cubos uniformes provenientes de cortes nobre (lombo), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor característica, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	DELA	3.050,00	28,0000	85.400,00
20	MOELA DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango moela, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de	KG	MORGANA	2.040,00	10,9900	22.419,60



	45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
21	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Características Técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	MORGANA	13.980,00	22,3000	311.754,00
23	SALSICHA A VÁCUO: Características técnicas: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas em tripa artificial, na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF, entrega no máximo 5 dias após a fabricação, onde deverá ser efetuada com carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4° a 6°C no ato do recebimento, se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose, especiarias, conservantes, estabilizante e antioxidante. Embalagem primária: Embalagens a vácuo com peso máximo 1kg. Data de Validade: Mínimo 1 mês. Marca pré-aprovada: Perdigão, Sadia, Aurora, Seara.	KG	JCW	790,00	24,0000	18.960,00
24	Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de bifés uniformes, provenientes de cortes patinho), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho – cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	DELA	560,00	42,0000	23.520,00
25	CARNE BOVINA CONGELADA (COXÃO MOLE): Características técnicas: Carne bovina peça inteira, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	KG	DELA	960,00	43,4000	41.664,00
50	BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - DOCE: Características Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Nestlé NaturNes, Caseiro e Natural.	KG	SELL-E	410,00	89,0000	36.490,00
51	BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - SALGADO: Características	KG	SELL-E	410,00	97,0000	39.770,00



Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Caseiro e Natural, Suspirolândia, Sabor Balardin.

53	BISCOITO TIPO BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN: Características Técnicas: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hydrogenada, amido de milho, sal, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Torquato, Fernandes, Pauli, Santulana.	KG	FERNANDES	90,00	88,7000	7.983,00
59	CANJICA BRANCA: Características técnicas: Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem primária: Embalagem plástica, com capacidade de 400 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Yoki.	KG	CAROL	60,00	10,1900	611,40
68	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantendo a estrutura do farelo e do gérmen. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.	KG	PAN FACIL	100,00	7,2000	720,00
75	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Urbano.	KG	RENATA	110,00	23,9000	2.629,00
76	MASSA CABELO DE ANJO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo fino. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquídea.	KG	GALO	10,00	13,8000	138,00
79	MASSA PARAFUSO COLORIDA: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, colorido naturalmente (tomate desidratado, espinafre). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo,	KG	GERMANI	10,00	9,0000	90,00



Orquidea.						
88	UVA PASSA:UVA PASSA: Características técnicas: Uva passa preta ou branca, sem sementes. Embalagem primária: Embalagem plástica termosselada, com peso aproximado de 100 gramas. Deve conter os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	KG	VIOLETERA	660,00	4,6500	3.069,00
92	Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado ou latas. Peso líquido de 200 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Itambé, Leveleite, Ninho.	KG	NINHO	5,00	81,0000	405,00
104	MAIONESE: Composição: Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural Páprica E Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE SOJA. Embalagem: pode pet de 500gr, data de validade 240 dias.	KG	SUAVIT	410,00	19,3000	7.913,00
105	ABACATE: Características técnicas: Tipo liso, tamanho médio, pesando 500 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	KG	IN NATURA	600,00	9,8300	5.898,00
110	MAÇÃ: Características Técnicas: Fuji ou Gala (de acordo com o período do ano), Tipo ou Categoria 2 a 3. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	KG	IN NATURA	1.560,00	8,9000	13.884,00
111	MAMÃO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	KG	IN NATURA	5.850,00	11,2000	65.520,00
115	MORANGO IN NATURA: Características Técnicas: De primeira, com coroa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. Embalagem: Administrativos determinados pela ANVISA, embalagem de 250g a 400g, aproximadamente.	KG	IN NATURA	450,00	30,9500	13.927,50
					Valor Total:	1.158.853,50

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão efetuados pelo Município, da seguinte forma:



6.1.2. Até 30 (trinta) dias a partir da emissão e entrega do documento fiscal junto à Unidade Requisitante para conferência e certificação da mesma.

6.1.3. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua reapresentação.

6.1.4. A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias do ano vigente, conforme necessidade da Secretaria/Entidade/Fundação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES

7.1. DA CONTRATADA:

7.1.1. Fornecer, mensalmente, prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;

7.1.2. Comunicar à unidade requisitante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal, que retarde ou impeça o fornecimento contratado;

7.1.3. Manter as mesmas condições de habilitação, verificadas quando da abertura das propostas;

7.1.4. Indicar o responsável que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais;

7.1.5. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o material fornecido, bem como pelo seu transporte e demais encargos até o local determinado para sua entrega.

7.1.6. Entregar o (s) material (s) autorizado dentro do prazo estabelecido, conforme edital.

7.2. DO MUNICÍPIO:

7.2.1. Promover o apontamento no dia do fornecimento do material, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados;

7.2.2. Elaborar e manter atualizada uma listagem de preços que contemple a relação dos materiais, para os fins previstos nesta Ata e no termo contratual;

7.2.3. Indicar o responsável pela fiscalização e acompanhamento da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. O **MUNICÍPIO** terá o direito de fiscalizar, direta ou indiretamente, ou ainda, por órgão financiadores, a entrega do objeto, devendo as **COMPROMITENTES** facilitar a fiscalização, a qual não diminuirá ou atenuará a responsabilidade das **COMPROMITENTES** em relação ao acordado nesta Ata.

8.2. Verificada qualquer irregularidade no fornecimento do objeto ou inadimplemento com quaisquer outras obrigações desta Ata, o **MUNICÍPIO**, mediante notificação, por escrito, às **COMPROMITENTES**, poderá exigir a retificação de tal defeito, irregularidade ou inadimplemento. Caso estes não sejam prontamente sanados pelas **COMPROMITENTES**, dentro do prazo fixado na notificação do **MUNICÍPIO**, o **MUNICÍPIO** poderá suspender, a risco e responsabilidade das **COMPROMITENTES**, ficando a mesma sujeita a todas as penalidades previstas nesta Ata, sem prejuízo do direito do **MUNICÍPIO** de rescindir o presente.

CLÁUSULA NONA – SUBCONTRATAÇÃO/SUB-ROGAÇÃO

9.1. As **COMPROMITENTES** não poderão utilizar qualquer subcontratação/sub-rogação no fornecimento dos materiais sem o prévio consentimento, por escrito, do **MUNICÍPIO**.

9.2. Caso qualquer subcontratação/sub-rogação venha a ser autorizada pelo **MUNICÍPIO**, os termos e condições básicas da subcontratação/sub-rogação deverão observar os seguintes requisitos:

a) O subcontratado/sub-rogado responderá diretamente às **COMPROMITENTES**;

b) A subcontratação/sub-rogação não poderá resultar em qualquer despesa ou custo adicional para o **MUNICÍPIO**;

c) O subcontratado/sub-rogado ficará obrigado a cumprir todas as obrigações impostas às **COMPROMITENTES** nesta Ata;

d) As **COMPROMITENTES** permanecerão integralmente responsáveis pela execução do fornecimento dos Materiais e/ou Serviços subcontratados/sub-rogados;

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DA ATA

10.1. A Ata de Registro de Preços somente poderá ser alterada nas hipóteses e forma estabelecidas no art. 9º, do Decreto Municipal nº 2266/04.

10.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, em relação a cada **COMPROMITENTE**, no caso de:

10.2.1. Ocorrência da hipótese prevista no art. 9º, §4º, do Decreto Municipal nº 2266/04;

10.2.2. Persistência das infrações após a aplicação de multas previstas na cláusula décima primeira;

10.2.3. Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;

10.2.4. Demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8.666/93, bem como desta Ata;

10.2.5. Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da **COMPROMITENTE**;



10.2.6. Inobservância da boa técnica na execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1. Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

11.2. Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

11.3. Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

11.4. O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Por previsão legal, as questões relacionadas com o cumprimento da presente Ata serão dirimidas no Foro da Comarca de Tubarão-SC.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação das COMPROMITENTES de cumprir os Contratos firmados até a data de vencimento da mesma.

13.2. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a sua vigência, constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições a Ata de Registro de Preços ou se deles não necessitar.

13.3. Todos os prazos constantes em cada termo contratual serão em dias corridos, e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

13.4. A despesa com a contratação correrá à conta da dotação de cada unidade requisitante.

13.5. Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei 8.666/93.

E, por estarem justas e concordes, firmam a presente Ata, em 02 (duas) vias, perante as testemunhas abaixo indicadas, para todos os fins e efeitos de direito.

Tubarão, 2 de Junho de 2023

GELSON JOSÉ BENTO
PREFEITO INTERINO

MARTHE'S DISTRIBUIDORA
BRAYAN ADANS DOMICIANO