

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º/2024

O **MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ-MF sob o nº 95.996.187/0001-31, situado a Rua Coronel Vitória, nº 966, Centro, SC, através da Prefeita Municipal, Senhora **ROSAMARCIA HETKOWSKI ROMAN**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 0xx/2024, publicada no Diário Oficial dos Municípios/DOM-SC de xx/xx/xxxx, processo administrativo nº 0xx/2024, 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 de Licitação nº 066/2024, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 042/2023, de 20 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para preparação de lanches, merendas e demais refeições**, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº 076/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Descrição	Quant.	Valor de Referência Unitário – R\$	Valor total – R\$
01	Abacate: arredondado ou piriforme, primeira qualidade, semi maduro, não pode estar amassado, pesando em média quatrocentos gramas a unidade. Estar fisiologicamente	600 kg	7,84	4.704,00

	desenvolvido, bem formado, limpo, coloração própria, livre de quaisquer danos.			
02	Abacaxi Pérola ou Havaí: de primeira qualidade. Classificação: Polpa Amarela, Colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada). Peso deve ficar de 1.5 kg até 1,8 kg. Deve ter formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação a qual permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes	800 un	9,13	7.304,00
03	Abóbora tipo Cabotia: de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Casca firme, lisa e sem rachaduras. Peso aproximado por unidade de 2 kg	400 kg	5,39	2.156,00
04	Abobrinha Verde Italiana Ou Menina: ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, parasitas e resíduos de fertilizantes. Tamanhos uniformes. Peso médio de 250 gramas.	400 kg	6,18	2.472,00
05	ACAFAO MOIDO, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, desidratado. Livre de fungos e umidade. Com aroma e sabor característico. Apresentando apenas açafrão em sua composição. Embalados em pacotes de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Saúde.	200 un	12,50	2.500,00
06	Acelga: cabeça fechada, folhas verdes sem manchas anormais, batidas e ataque de insetos.	500 un	8,86	4.430,00

	<p>Apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Com maços de aproximadamente 1kg cada, isenta de partes pútridas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>			
07	<p>AÇÚCAR MASCADO 100% NATURAL. Descrição: Ingredientes: açúcar mascado. Embalado em sacos plásticos íntegros fechados de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante</p>	200 un	10,10	2.020,00
08	<p>AÇÚCAR REFINADO: Descrição: Embalado em sacos plásticos íntegros fechados de 05 kg e acondicionados em fardos de 30kg. Origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Cor: branca. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	200 un	26,46	5.292,00

	O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.			
09	ADOÇANTE DIETÉTICO: Descrição: líquido a base de stevia 100%. Frasco de 70 ml, contendo data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 0 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	20 un.	23,63	472,60
10	Alface: fresca sem irregularidades pé íntegro e íntacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta. Cada peça com aproximadamente 200 gramas	800 un	4,51	3.608,00
11	Alho bulbo íntegro: nacional, boa qualidade, firme e íntacto, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de perfurações ou cortes. Com tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido.	300 kg	41,02	12.306,00
12	Alho poró: in natura, espécie comum. Deve apresentar aspecto fresco, turgente, são e não queimado. Limpo, tenro e hidratado. Não deve apresentar-se murcho. Deve possuir coloração específica, sem folhas amareladas. Isento de sujidades e de quaisquer material estranho.	150 kg	20,00	3.000,00
13	Ameixa Vermelha Nacional: grau médio de maturação, peso da unidade entre 70 e 100g, de primeira qualidade, cor uniforme e limpa, tamanho médios, frutas firmes sem lesões de	700 kg	14,45	10.115,00

	origem física ou mecânica. Entrega respeitará a sazonalidade.			
14	AMIDO DE MILHO. Descrição: amido de milho em pó, tipo maisena. Ingredientes: amido de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto amiláceo, extraído do milho. Produto fabricado a partir de matérias primas sã e limpa, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. Ingredientes: amido de milho. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega no requisitante. Embalagem de 500g.	500 un.	7,79	3.895,00
15	ARROZ BRANCO POLIDO, TIPO 1. DESCRIÇÃO: Descrição: Pacote 1kg. Sem glúten, contendo grãos inteiros, isento de mofo, safra corrente e procedência nacional. Devendo também apresentar coloração branca após cozimento. Ingredientes: arroz branco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	800 kg	8,08	6.464,00
16	ARROZ INTEGRAL TIPO 1: Embalagem de 1 kg, em sacos plásticos, atóxico e transparente. Contendo grãos inteiros. Ingredientes: arroz integral. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e	50 kg	7,36	368,00

	<p>procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.</p>			
17	<p>ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1: Descrição: embalagem de 05 Kg, fardos com 30 kg. Grão longo, fino e inteiro. Isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica, limpa, não violada e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: arroz parabolizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.</p>	300 kg	32,00	9.600,00
18	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS: Ingredientes: aveia em flocos finos. Embalagens de 200 gramas. A embalagem não deverá estar amassada ou contendo qualquer alteração e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.</p>	200 un	4,32	864,00
19	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Nivel de acidez máxima de 0,5%. Ingredientes: composto por azeitonas selecionadas, feitas da</p>	100 un	8,24	824,00

	primeira pesagem. Produto acondicionado em frasco de vidro escuro, embalagem de 500ml, contendo identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro no Ministério da Saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.			
20	Banana Caturra: primeira qualidade, grau médio de amadurecimento. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	6600 kg	3,86	25.476,00
21	Banana Prata: de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho uniforme, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica.	2000 kg	6,68	13.360,00
22	BANHA DE ORIGEM ANIMAL Ingredientes: Banha de porco. Sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico, de acordo com as normas da ANVISA. Conter rótulo com procedência data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 01 kg. Transportada em veículo fechado com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	400 kg	12,52	5.008,00
23	Batata Doce Roxa: com casca roxa, porte médio, tamanho uniforme, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá	500 kg	5,89	2.945,00

	apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.			
24	BATATA INGLESA: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	1500 kg	6,68	10.020,00
25	BATATA SALSA: cor amarela, lavada, fresca, compacta e firme. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos do transporte, de colheita recente.	800 kg	12,08	9.664,00
26	BETERRABA: Deverá ter coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Tamanho uniforme, de boa qualidade, fresca, devendo ser bem desenvolvida, sem folhas.	600 kg	6,33	3.798,00
27	BRÓCOLIS: de primeira qualidade, colhido recente, de cor verde, firmes e bem desenvolvidas. Isentas de insetos e enfermidades. Estarem livres de folhas externas sujas de terra e isenta de umidade externa anormal. Peso aproximado do maço de 550 gramas.	500 un	9,76	4.880,00
28	CACAU 100% EM PÓ SOLÚVEL: Ingredientes: cacau em pó. Não pode conter adição de misturas e açúcar. Produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas.	200 un	18,59	3.718,00
29	CAFÉ SOLÚVEL TORRADO MOIDO. De primeira qualidade. Embalagem: tipo Alto Vácuo	1600 un	16,36	26.176,00

	ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Características Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa a moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; livres de sabor fermentado, mofado e de terra; Baixa adstringência; razoavelmente encorpado. Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses;			
30	CAMOMILA. Ingredientes: ervas para chá in natura. Embalagem de 100 gramas. Sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para consumo humano. Ingredientes: camomila	500 un	7,96	3.980,00
31	CANELA EM PÓ: Ingredientes: canela em pó sem adição de outro componente. Embalagem contendo 50g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	150 un	4,29	643,50
32	CANELA EM RAMA. Ingredientes: canela em rama. Descrição: embalagem de 20 gramas. Isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para consumo humano. Validade mínima de seis Meses no momento da entrega	200 un	4,19	838,00
33	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1. Ingredientes: canjica de milho branco. Descrição: embalagens de 500 gramas. Contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo	700 un	5,99	4.193,00

	de 15% de umidade. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.			
34	CANJQUINHA DE MILHO, AMARELA. Ingredientes: canjiquinha de milho amarela. Tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rotulo com prazo de validade visível e informação nutricional. Validade no mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	400 un	4,16	1.664,00
35	Caqui café ou chocolate: de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	2000 kg	13,25	26.500,00
36	CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª - tipo patinho, moída magra de 1ª qualidade congelada, sem gordura, sem nervos. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem 1 kg. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.	1500 kg	27,89	41.835,00
37	CARNE BOVINA TIPO ACÉM OU COXÃO MOLE: porcionados em iscas, tipo stroganoff, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características	1500 kg	24,66	36.990,00

	<p>naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, rótulo contendo a especificação do corte, marca/procedência e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.</p>			
38	<p>CARNE BOVINA TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE: porcionados em cubos, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, rótulo contendo a especificação do corte, marca/procedência e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação:</p>	1500 kg	29,12	43.680,00

	<p>máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.</p>			
39	<p>CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRE COXA - congelada - em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de 1 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. Embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.</p>	1600 kg	8,95	14.320,00
40	<p>CARNE DE FRANGO, TIPO CORAÇÃO DE FRANGO. Congelado. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso,</p>	300kg	27,69	8.307,00

	<p>validade do produto, rótulo contendo a especificação do corte, marca/procedência e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.</p>			
41	<p>CARNE SUINA – tipo pernil, em cubos, SEM OSSO, sem pele, cortada em cubos de aproximadamente 30g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5 % por peça), sem cartilagens e nervos. Elástica, firme, com odor e cor característico.</p> <p>Validade do produto: não poderá ter validade inferior a 04(quatro) meses e data de fabricação máxima de 30(trinta) dias antes da entrega. Transporte refrigerado. Embalagem de 01 kg, primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, com rotulagem de acordo com ANVISA. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.</p>	1500 kg	14,31	21.465,00
42	<p>CEBOLA DE CABEÇA - Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem</p>	600 kg	8,49	5.094,00

	brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças.			
43	CEBOLINHA – fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250g. Bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deve apresentar-se murcha ou amarelada.	300 un	5,42	1.626,00
44	CENOURA – fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	600 kg	6,38	3.828,00
45	CHUCHU - primeira qualidade, tamanho uniforme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	500 kg	5,09	2.545,00
46	COLORIFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO. Embalagem de 500 gramas. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Ingredientes: Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico* e corante natural urucum*. *Ingredientes	400 un	8,09	3.236,00

	contendo genes de Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays.			
47	CORTES CONGELADOS DE FRANGO – PEITO MOIDO , sem osso, embalagens de 1kg. Deve ser entregue congelado. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.	500 kg	19,30	9.650,00
48	CORTES CONGELADOS DE FRANGO – SASSAMI , embalagens de 1kg. Deve ser entregue congelado. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.	1000 kg	18,23	18.230,00
49	COUVE FLOR - Deve apresentar as características bem definidas, estar	800 un	8,38	6.704,00

	<p>fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Peso médio da unidade: de 800 a mil gramas.</p>			
50	<p>COUVE MANTEIGA – sem irregularidades, folhas verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira, tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.</p> <p>Peso médio do maço: 200g</p>	200 maços	5,03	1.006,00
51	<p>CRAVO DA INDIA. Descrição: embalagem de 40g. Ingredientes: Cravo da Índia. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.</p>	200 un	3,86	772,00
52	<p>CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA): homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Composição: gordura láctea: mínimo de 25%. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena .Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no ministério da agricultura. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	1000 un	9,24	9.240,00

53	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA): SEM LACTOSE. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Diabéticos: contém glicose. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 un	12,79	3.837,00
54	ENDRO PARA CHÁ. Ingredientes: endro em sementes Descrição: pacotes com até 100 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 un	3,88	1.164,00
55	ERVA DOCE. Ingredientes: erva in natura. Embalagem plástica com 40 gramas, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Ingredientes: Erva doce. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	400 un	6,64	2.656,00
56	ERVILHA CONGELADA: Ingredientes: ervilha. Seleccionada, lavada, branqueada congelada. Embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos uniformes embalados em sacos de polietileno de 300g resistentes. Transportados em temperatura inferior a pelo menos 0°C, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200 un	8,41	1.682,00

57	ESPINAFRE EM MAÇO – sem defeitos, com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles causados. Maço com peso médio de 350 gramas	200 maços	7,98	1.596,00
58	EXTRATO DE TOMATE: Deve conter apenas os ingredientes: tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Embalagem de 340 a 350gValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1500 un	2,82	4.230,00
59	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: Ingredientes: farinha de mandiocaDescrição: (seca, fina, amarela, tipo 1). Embalagem de 500g. Data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e data de validade para 03 meses após a data de entrega.	400 kg	10,29	4.116,00
60	FARINHA DE MILHO AMARELA – Ingredientes: farinha de milhoIngredientes: Descrição: fina, amarela, de safra corrente. Produto obtido do grão de milho. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 kg.MARCA NÃO ACEITA (COR, SABOR E ODO R NÃO CARACTERÍSTICO): ROCHA	700 kg	5,00	3.500,00
61	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL -Ingredientes: farinha de trigo. Descrição: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido	200 kg	26,59	5.258,00

	fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega Embalagem de 5 kg.			
62	FEIJÃO CARIOCA beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. O produto deverá constituir-se de grãos sãos, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos. Embalagem em pacotes de 1kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Na embalagem deverá conter data de embalagem e validade. Ingredientes: feijão carioca	300 kg	12,09	3.627,00
63	FEIJÃO PRETO – tipo 1, solto, bom estado de armazenamento e conservação apto para o consumo, pacote de 1 kg. Procedencia natural de safra corrente. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, resistente, com peso líquido de 01kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Ingredientes:	1200 kg	7,65	9.180,00

	feijão pretoValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
64	FERMENTO BIOLÓGICO seco, granulado, instantâneo. Composto por células de leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> para preparo de produtos fermentados, embalado a vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de três meses a partir da data de entrega no requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem de 125 gramas	200 un	9,72	1.944,00
65	FERMENTO QUÍMICO EM PO- Descrição: Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem rotulada com 100g. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 un	4,66	1.398,00
66	FILÉ DE TILÁPIA – congelados, frescos, limpos. De cor, odor e características próprias. Separados em filés de tamanho uniforme. Sem espinha, limpa, não amolecida e nem pegajosa. Tipo de corte: em bifés de 120g em média. Embaladas em sacos plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Fabricação máxima de 30 dias. O fornecedor que não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições exigidas na RDC216.	400 kg	45,73	18.292,00
67	GELEIA SEM AÇÚCAR, 100% fruta: Ingredientes: morango, suco de maçã. 100% fruta. Geleia sem adição de conservantes e açúcares. Contem 100% fruta e é adoçada com suco de maçã 100% natural, sem adição de	300 un	25,66	7.698,00

	<p>açúcar. Sabor: morango . Embalagem: 250 gramas.</p> <p>Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
68	<p>GOIABA: de coloração vermelha, de primeira, fruta com maturação média. Sem danificações ou presença de materiais estranhos. Tamanho médio e uniforme.</p>	500 kg	11,28	5.640,00
69	<p>INHAME: fresco, limpo. Coloração uniforme e odor característico a espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecidos em embalagens limpas, secas e de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.</p>	200 kg	10,00	2.000,00
70	<p>IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE: Ingredientes permitidos: leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactase e edulcorantes. Embalagem contando 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagem e temperatura correta (até 10°C ou de acordo com fabricante). E adequadas, respeitando a característica do produto, de modo que a embalagem não se apresente estufada ou alterada. Produto isento de lactose, destinado a alimentação especial para intolerantes a lactose. Livre de gordura trans. Validade mínima de 1</p>	300 un	6,19	1.857,00

	(um) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
71	<p>IOGURTE NATURAL sem sabor -</p> <p>Ingredientes: leite pasteurizado integral e fermento lácteo.</p> <p>Embalagem contendo 170g.</p> <p>Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou agricultura. Sem adição de açúcar. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10C ou de acordo com fabricante). E adequadas, respeitando a característica do produto, de modo que a embalagem não se apresente estufada ou alterada. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contem glúten.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	600 un	3,62	2.172,00
72	<p>KIWI: unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Entrega respeitará a sazonalidade.</p>	600 kg	29,00	17.400,00
73	<p>Laranja pera, baía ou valência: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.</p>	3000 kg	9,23	27.690,00
74	<p>LEITE EM PÓ SEM AÇÚCAR INSTANTANEO – Ingredientes: leite integral, vitaminas (C, E, D, A). Este produto não deve conter adição de açúcar.. Não contém glúten. Fabricado a partir da desidratação do leite fresco; com matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e</p>	2000 un	16,63	33.260,00

	<p>vegetais, livre de umidade e fermentação, sem adição de soro de leite. Aspectos: pó uniforme, sem grumos, cor branco; odor e sabor agradável; não rançoso semelhante ao leite fluído. Embalagem primária pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente lacrado. Embalagens com 350 gramas</p> <p>Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
75	<p>LEITE ESTERILIZADO INTEGRAL UHT sem estabilizantes. Descrição: Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite in-natura, inclusive teor de gordura. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	3000 1	5,07	15.210,00
76	<p>LEITE ESTERILIZADO SEM LACTOSE UHT sem estabilizantes. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase vitaminas (C, E, D, A). Este produto não deve conter adição de açúcar. Leite para ingestão de alunos com intolerância a lactose. Produto sem lactose. Embalagem: 1 litro. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	200 1	5,92	1.184,00
77	<p>LENTILHA: Ingredientes: Lentilha. Descrição: de primeira qualidade, constituído de no mínimo, 95 % de grãos inteiros na cor característica a</p>	100 un	7,96	796,00

	variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem com procedência, informação nutricional e registro no órgão competente. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote com 500 gramas.			
78	Limão tahiti – de primeira qualidade, produto limpo, com grau médio de maturação. Casca fina, com cor característica. Não será permitido produto com danificações e murcho.	200 kg	6,60	1.320,00
79	LOURO - Ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 5g. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 un	3,15	945,00
80	MAÇÃ FUJI - de primeira qualidade, casca lisa. Tamanho médio e uniforme, não pode estar murcha, amassada ou com imperfeições. Produto deve ser fresco.	4000 kg	12,18	48.720,00
81	MAÇÃ GALA – de primeira qualidade, casca lisa. Tamanho médio e uniforme, não pode estar murcha, amassada ou com imperfeições. Produto deve ser fresco.	4000 kg	11,25	45.000,00
82	MACARRÃO COM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO – Descrição: embalagem com 01 Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	500 un	7,32	3.660,00
83	MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE : Descrição: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias	1000 un	3,60	3.600,00

	terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
84	MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO: Descrição: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	800 un	4,26	3.408,00
85	MACARRÃO DE SEMOLA SEM OVOS: Descrição: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200 un	3,47	694,00
86	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE – Macarrão integral tipo espaguete. Embalagem de 500 gramas. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e	50 un	5,83	583,00

	limpas, isentas de material terroso, parasitas. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
87	MACARRÃO TIPO GRAVATA: Com ovos pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos,. Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias -primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá -la antes da cocção e não poderá apresentar -se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelado. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	800 un	5,66	4.528,00
88	MACARRÃO TIPO MASSA ALFABETO: para sopa. Contendo ovos, Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de	800 un	5,62	4.496,00

	500 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
89	MACARRÃO TRICOLOR PARAFUSO. Composto de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomate desidratados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico, com 500g. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	600 un	6,63	3.978,00
90	MAMÃO FORMOSA- não pode estar com aspecto amolecido, rachado, escuro ou amassado. De primeira qualidade, com amadurecimento médio. Não será aceito produto com defeitos na casca, sinais de apodrecimento, tamanho uniforme, média de 2 kg.	2000 kg	11,14	22.280,00
91	MANDIOCA – produto embalado e armazenado em embalagem própria, descascado e congelado, isento de irregularidades. Com aspectos e características de origem do produto. Peso por embalagem deve ser de 1 kg.	400 kg	8,31	3.324,00
92	Manga tomy – deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras. Não deve estar murcha. Deve ser de primeira qualidade, sem imperfeições. Deve estar com amadurecimento médio.	2000 kg	8,88	17.760,00
93	MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE, SEM SAL. Descrição: Embalagem de 200g a 500 gramas. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Transportado em carro refrigerado	200 un	14,50	2.900,00

	conforme legislação ANVISA.Embalagem primária: potes de polietileno resistente. Validade mínima de 1 (um) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
94	MANTEIGA ZERO LACTOSE, com sal. Embalagem de 200 g a 500g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: Contem derivados de leite. Não contém glúten. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA.Embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Transportado em carro refrigerado conforme legislação ANVISA.Embalagem primária: potes de polietileno resistente. Validade mínima de 1 (um) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100 un	18,49	1.849,00
95	MELANCIA – Melancia tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	6000 kg	3,43	20.580,00
96	MELÃO amarelo – de boa qualidade. Tamanho médio e uniforme, sem defeitos físicos. Maturação média. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Peso médio 1,5 kg.	2000 kg	8,24	16.280,00
97	MEXERICA: ponkan fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes	2000 kg	6,56	13.120,00

	sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
98	MILHO VERDE CONGELADO. Ingredientes: milho verde, sem corante e conservante, obtido do cozimento de grãos de milho verde. Recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem contendo 300g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 un	10,35	3.105,00
99	MILHO VERDE IN NATURA – desprovido de palhas, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bandeja com peso mínimo de 500g, contendo no mínimo três espigas envolvidas pelo plástico filme.	600 un	5,25	3.150,00
100	MORANGO – fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Podendo ser entregues a granel ou embalados em kg.	1500 kg	24,79	37.185,00
101	Nectarina nacional , de 1ª qualidade, frutos maduros, unidades com peso médio de 90g. Entrega respeitará a sazonalidade.	1600 kg	13,22	21.152,00

102	NOZ MOSCADA – Ingredientes: Nos moscada em grão, sem adição de outros ingredientes. Aspecto: grão. Cor e odor característico. Embalagem 10 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200 un	1,99	398,00
103	ÓLEO DE GIRASSOL . Ingredientes: óleo de girassol e antioxidante ácido cítrico. Sem gordura trans na porção. Embalagem com até 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100 un	17,48	1.748,00
104	ÓLEO DE MILHO. Ingredientes: 100% óleo de milho refinado. Sem gordura trans na porção. Embalagem com até 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100 un	15,59	1.559,00
105	ÓLEO DE SOJA REFINADO- Descrição: 100% natural. Sem gordura Trans na porção. Embalagem com até 900 ml, limpas, não	1000 un	7,39	7.390,00

	amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
106	ORÉGANO – Ingredientes: orégano. Embalagem com 100 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 un	7,62	2.286,00
107	OVOS DE GALINHA – características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.	1000 dz	10,34	10.340,00
108	PÃO CASEIRO: Descrição: Sem adição de açúcar ou adoçante na preparação. Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e	1000 un	11,09	1.109,00

	hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.			
109	PÃO DE MILHO. Caseiro, sem adição de açúcar ou adoçante. composição. Características: não esfarelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto. Unidade tamanho médio.	500 kg	16,25	
110	PÃO FATIADO – Descrição: Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	2400 un	6,42	15.408,00

111	<p>PÃO FRANCÊS – Descrição: unidade de 50g em média, fresco, macio, sem presença de sujidades, frescos. Não deve ser utilizado açúcar na sua fabricação. Não deve possuir aditivos na fabricação. Ingredientes: farinha de trigo, água, sal, fermento biológico. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.</p> <p>Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega.</p>	2.500 kg	11,61	29.025,00
112	<p>PÃO FRANCÊS, INTEGRAL: sem adição de açúcar. Unidades com 50 gramas; fresco macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco)</p>	200 kg	16,99	3.338,00

	dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada			
113	PÃO INTEGRAL FATIADO: Descrição: Formulado a base de farinha de trigo integral, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	2400 un	8,66	20.784,00
114	PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO- Descrição: Unidade com peso médio de 25g – Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura	2.000 kg	14,23	28.460,00

	parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal líquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.			
115	PEPINO COMUM: tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos. Produto fresco.	400 kg	4,88	1.952,00
116	PÊRA - casca lisa, nova, de primeira qualidade. Tamanho médio e uniforme, sem imperfeições, com maturação média. Não pode estar murcha nem amassada.	3000 kg	15,24	45.720,00
117	PESSEGO NACIONAL – de boa qualidade, tamanhos médios e uniformes. Com maturação média. Livre de danos físicos.	2000 kg	15,45	30.900,00
118	PIMENTÃO AMARELO: casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade, sem manchas, livres de resíduos.	50 kg	19,54	977,00
119	PIMENTÃO VERDE , casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade, sem manchas, livres de resíduos.	100 kg	9,93	9,93
120	PIMENTÃO VERMELHO , casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade, sem manchas, livres de resíduos.	50 kg	19,54	977,00
121	POLVILHO AZEDO –Descrição: embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente.	300 un	6,29	1.877,00

	Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.			
122	POLVILHO DOCE –Embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	300 un	5,57	1.671,00
123	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, ZERO LACTOSE: Acondicionado em embalagens de 150 gramas. Deve apresentar odor característico. A embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa	300 un	10,87	3.261,00
124	QUEIJO MUSSARELA FATIADO: peças de 3,5 a 4 kg, transportado e conservado em temperatura não superior a 8â°C, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 364/97(mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc.adm. determinados pelo mapa e ANVISA	800 kg	43,62	34.896,00
125	REPOLHO VERDE com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho uniforme.	500 un	6,96	3.480,00
126	SAGU – Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de polietileno com peso líquido de 500g.	200 un	6,96	1.392,00

	Ingredientes: saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
127	SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 kg	3,16	9,48
128	Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada	300 un	6,29	1.887,00
129	TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	1100 kg	9,02	9.922,00
130	UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.	600 kg	9,99	5.994,00
131	UVA PASSA PRETA: Ingredientes: uva passa pretaUva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 100 gramas. Validade mínima de	100 un	3,99	399,00

	3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
132	UVA THOMPSON (uva de mesa): os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média	300 kg	21,99	6.597,00
133	VAGEM fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	100 kg	16,65	1.665,00
134	VINAGRE DE MAÇÃ ORGANICO: Ingredientes: Fermentado acético de maçã, água. Embalagens de 500ml: 100% natural.	300 un	5,93	

3.

3.1. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

4. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

4.1. O órgão gerenciador será o Município de Vargem Bonita.

4.2. Além do gerenciador, São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços: Fundo Municipal de Saúde.

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

5.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

6. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

6.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

6.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

6.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

6.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

6.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

6.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

6.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

6.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

6.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

6.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

6.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 6.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

6.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

6.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 10.

6.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

6.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

6.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

6.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

6.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 6.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

6.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

6.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

6.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

7.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

7.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

7.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos

valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

8.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

8.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 10.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 10.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 8.2 e no item 8.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

9.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

9.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

9.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

9.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

9.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites disponíveis de cada secretaria.

9.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

9.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

9.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 9.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

10. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

10.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

10.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

10.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

10.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 10.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

10.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

10.4.1. Por razão de interesse público;

10.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

10.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

11. DAS PENALIDADES

11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

11.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

11.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

12. CONDIÇÕES GERAIS

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

12.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Vargem Bonita, ____ de setembro de 2024.

Assinaturas:

ROSAMARCIA HETKOWSKI ROMAN
Prefeita de Vargem Bonita
Representante legal do órgão gerenciador

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)