

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 45 / 2024

No dia 16 do mês de Maio do ano de 2024 compareceram, de um lado a(o) MUNICIPIO DE SAO DOMINGOS - PREFEITURA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 83.009.894/0001-08, com sede administrativa localizada na RUA GETULIO VARGAS, 750, bairro CENTRO, CEP nº 89835000, nesta cidade de São Domingos,SC, representado pelo , o Sr(a) MARCIO LUIZ BIGOLIN GROSBELLI inscrito no cpf sob o nº 868.760.829-20, doravante denominada ADMINISTRAÇÃO, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas DETENTORAS DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 16/2024, Processo licitatório nº 42/2024 que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação. E ainda fornecimentos de itens alimentícios, para demais secretarias. , em conformidade com as especificações constantes no Edital.

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

Nome da empresa	Itens
DISTRIBUIDORA LIMA LTDA	7,22,23,24,27,28,29,30,31,32,34,35,38,41,42,44,52,53,54,58,62,64,66,67,71,74,75,80,82,86,87,90,91,92,93,96,97,98,99,101,102,103,104,105,106,108,121,123,124,126,135,136,137,139,141,142,143,144,145,146,147,148,149,150,151,152,153,154,155,156,163,176,177,178,180,181,182,184,187,188,193,194,196,203,205,206,207,208

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela lei 14.133/2021, Art. 6, XLI, bem como pelo Decreto Municipal nº (Registro de Preços) e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

Empresa(s)	CNPJ / CPF	Nome do Representante	CPF
DISTRIBUIDORA LIMA LTDA	32.241.030/0001-86		

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação. E ainda fornecimentos de itens alimentícios, para demais secretarias.

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

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

FORNECEDOR: DISTRIBUIDORA LIMA LTDA

Item	Especificação	Unid	Marca	Qtd	Preço	Preço Total
7	BATATA DOCE: Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas,	KG		630	3,90	2.457,00

	pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.			
22	CENOURA : Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	1300	6,50 8.450,00
23	CHUCHU : Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	800	3,99 3.192,00
24	CUCA SIMPLES : Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente.	KG	680	14,00 9.520,00
27	KIWI : Características técnicas: maduro, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	620	25,00 15.500,00
28	LARANJA: Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	1660	4,20 6.972,00
29	MAÇÃ : Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	6860	6,99 47.951,40
30	MAMÃO FORMOSA : Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A mamão deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	KG	3540	6,98 24.709,20

	Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.				
31	MANGA : Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	3040	6,99	21.249,60
32	MARACUJÁ : Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa succulenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme.	KG	180	18,00	3.240,00
34	MELÃO AMARELO : Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	KG	2860	6,25	17.875,00
35	MORANGA CABOTIÁ : Características técnicas: casca íntegra, livre de sujidades e partes danificadas, livre da ação de parasitas e insetos, tamanho médio e uniforme. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	KG	950	3,99	3.790,50
38	PEPINO : Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	1280	3,99	5.107,20
41	PIMENTÃO AMARELO : Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	KG	120	14,00	1.680,00
42	PIMENTÃO VERDE: Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização	KG	240	7,99	1.917,60

	(sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.				
44	PONCÃ : Características técnica: no pico de maturação, fresca, sem amassados ou partes danificadas e apodrecidas, odor e sabor característico da fruta, tamanho médio e uniforme. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	KG	640	4,90	3.136,00
52	ACHOCOLATADO EMPÓ INSTÂNTANEO: Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, coлекаliferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	430	2,99	1.285,70
53	ACHOCOLATADO EM PÓ, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE : Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g.	UNIDADE	120	16,00	1.920,00
54	ADOÇANTE DIETÉTICO STÉVIA: Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml.	UNIDADE	65	1.399,00	90.935,00
58	CAFÉ SOLÚVEL: Características técnicas: granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de vidro, com lacre, contendo 160g cada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	UNIDADE	1335	14,90	19.891,50
62	CEREAL DE MILHO SEM AÇUCAR : Características técnicas: em flocos, sem açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 500gr.	UNIDADE	190	9,00	1.710,00
64	COLORAU EM PÓ (COLORIFICO): Características técnicas: obtido de frutos maduros de urucum, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g.	UNIDADE	240	4,50	1.080,00
66	DOCE DE FRUTA : Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schimier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g.	UNIDADE	770	8,00	6.160,00
67	DOCE DE LEITE : Características técnicas: leite e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, glicose e amido. Estabilizante: citrato de sódio. Conservante: sorbato de potássio. Redutor de acidez: bicarbonato de sódio. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de doce de leite.	UNIDADE	650	8,80	5.720,00

	Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g.				
71	IOGURTE DE SOJA: Características técnicas: produzido a base de extrato de soja, com polpa de fruta, sem leite e/ou derivados, sem lactose, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 180g.	UNIDADE	230	8,50	1.955,00
74	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Características técnicas: sabores diversos, sem adição de açúcar, além de 0% de gordura. Embalagem 165 a 170 gramas.	UNIDADE	160	4,75	760,00
75	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses.	UNIDADE	55	20,00	1.100,00
80	ÓLEO DE SOJA REFINADO : Característica Técnica: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	2310	5,10	11.781,00
82	PASTA DE AMENDOIM : Características técnicas: pasta de amendoim integral, zero lactose, zero adição de açúcares. Embalagem:500gr.	UNIDADE	29	21,50	623,50
86	REQUEIJÃO CREMOSO: Características técnica: resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes com 200g.	UNIDADE	610	4,98	3.037,80
87	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE: Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 200 a 220g.	UNIDADE	160	10,00	1.600,00
90	SORVETE SEM LACTOSE: Características técnicas: diversos sabor a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes de 800ml.	UNIDADE	350	20,00	7.000,00
91	SUCO DE UVA : Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frascos de vidro contendo 1,5 l.	UNIDADE	670	11,00	7.370,00
92	VINAGRE 5 LT : Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l.	UNIDADE	280	26,00	7.280,00
93	AÇÚCAR CRISTAL : Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote 5kg	PCT	1625	17,50	28.437,50
96	ARROZ BRANCO : Características técnicas: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e	PCT	300	23,50	7.050,00

	<p>materiais estranhos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, limpas, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Pacote de 5 kg.</p>			
97	<p>ARROZ PARBOILIZADO AMARELO TIPO 1 : PCT</p> <p>Características Técnicas: Grupo: Parboilizado - Classe: Longo Fino - Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.</p>	1360	21,00	28.560,00
98	<p>BISCOITO MAISENA : Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Pacote com 400g.</p>	650	3,38	2.197,00
99	<p>BISCOITO TIPO MARIA : Características Técnicas: de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Pacote com 400g.</p>	650	3,38	2.197,00
101	<p>BISCOITO ROSQUINHA : Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho).</p> <p>Embalagem: 400 gramas. Validade mínima 6 meses.</p>	610	3,48	2.122,80
102	<p>BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE : Características técnicas: à base de fécula de mandioca, amido de milho e polvilho. Sem glúten.</p> <p>Embalagem: 100g ou mais.</p>	410	4,99	2.045,90
103	<p>BISCOITO DE ARROZ : Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar.</p> <p>Embalagem: 150gr</p>	130	7,80	1.014,00
104	<p>BISCOITO SALGADO GERGELIM : Características Técnicas: apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Pacote com 400g.</p>	350	5,99	2.096,50
105	<p>BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER : Características técnicas: tipo cream cracker, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 1,2 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Pacote com 400g.</p>	570	3,38	1.926,60
106	<p>BISCOITO SALGADO ISENTO DE LACTOSE : PCT</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Sem lactose e sem proteína do leite.</p> <p>Embalagem: pacote de 400gr.</p>	210	3,55	745,50
108	<p>CANJICA DE MILHO AMARELA : Características técnica: tipo I, livre sujidades e objetos estranhos. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do</p>	370	2,80	1.036,00

	produto e número do registro. Embalagem: pacote plástico 500 gr.				
121	MACARRÃO DE SÊMOLA: Característica Técnica: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	1490	2,28	3.397,20
123	MACARRÃO C/ OVOS TIPO PARAFUSO: Característica Técnica: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	1830	2,18	3.989,40
124	MACARRÃO PENNE : Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	Pacote	1800	2,19	3.942,00
126	MISTURA PARA BOLO SEM GLUTEN: Características técnicas: Farinha de arroz, farinha de milho e fécula de mandioca, sem glúten.	UNIDADE	75	9,99	749,25
135	QUEIJO ZERO LACTOSE : Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas de 150 gr.	Pacote	210	7,50	1.575,00
136	QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr.	Pacote	365	1,80	657,00
137	ROSQUINHA DE POLVILHO : Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. Embalagem: plástica, 60gr ou mais.	Pacote	135	3,99	538,65
139	SAL REFINADO IODADO (EXTRA FINO) : Característica Técnica: Sal apresentando complementação de iodo, extrafino. Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	1140	1,12	1.276,80
141	GELÉIA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. Embalagem: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas.	UNIDADE	260	14,00	3.640,00
142	SORVETE 5 LT : Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa com 5 l.	CX	160	42,00	6.720,00
143	BEBIDA DE SOJA: Características técnicas: sabor baunilha, sem lactose, sem leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade,	CX	170	10,10	1.717,00

	quantidade do produto e número do registro. Embalagem: treta pak de 1l.				
144	CHÁ DE ABACAXI: Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiemético. Embalagem: Caixa contendo 10 sachês, com 15g.	CX	800	1,99	1.592,00
145	CHÁ DE CAMOMILA : Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (Matricaria recutita L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês.	CX	650	1,79	1.163,50
146	CHÁ DE CIDREIRA: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês	CX	800	1,79	1.432,00
147	CHÁ MATE : Características técnicas: desidratado, sabor laranja, pêssego, limão e natural embalagem: Acondicionados em caixa de 40g, contendo 25 saquinhos cada.	CX	900	2,28	2.052,00
148	GELATINA: Características Técnicas: sabores variados (abacaxi, morango, framboesa, tuti-fruti). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, caixa de 20gr	CX	470	0,90	423,00
149	LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica: integral, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades	CX	2000	49,00	98.000,00
150	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE: Características técnicas: com adição de enzima lactase, com 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades.	CX	600	60,00	36.000,00
151	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA) :Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas.	Fardo	1110	8,80	9.768,00
152	ÁGUA MINERAL COM GÁS (GARRAFA) : Características técnicas: pura, vedada, com gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas.	Fardo	1110	9,00	9.990,00
153	OVOS : Característica Técnica: Ovo classe A, íntegro, DZ sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometam o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.		880	8,00	7.040,00
154	SUCO CONCENTRADO (ABACAXI) : Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml.	FRASCO	410	5,99	2.455,90
155	DOCE DE FRUTA : Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schimier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g.	UNIDADE	1000	9,00	9.000,00
156	SUCO CONCENTRADO (MARACUJÁ) : Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de	FRA	330	5,99	1.976,70

	identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml				
163	CUCA RECHEADA : Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente.	KG	600	19,00	11.400,00
176	ERVILHA EM CONSERVA. Ingredientes: ervilha em água. NÃO CONTÉM GLUTEM. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade.	UNIDADE	350	2,00	700,00
177	EXTRATO DE TOMATE. concentrado, sem pele e sem semente. Ingredientes: Tomate, não contém glúten. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade.	UNIDADE	300	1,85	555,00
178	CREME DE LEITE. Pasteurizado, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, embalagem "tetrapak" de 200gr cada, isento de sujidades e sinais de deteriorização (cheiro azedo).	UNIDADE	500	2,29	1.145,00
180	LEITE CONDENSADO. Homogeneizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de fabricação.	UNIDADE	500	3,99	1.995,00
181	MARGARINA COM SAL- 80% lipídeos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. Produto de boa qualidade.	UNIDADE	150	3,56	534,00
182	BATATA PALHA. Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada.	UNIDADE	50	16,00	800,00
184	MULHO VERDE. Em conserva, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, deterioração), bem como qualquer modificação de natureza física ou química, com no mínimo 6 meses de validade pós a fabricação.	UNIDADE	200	2,49	498,00
187	CRAVO DA ÍNDIA. Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 12 gramas cada. Embalagem plástica rotulada, Constando a identificação do produto.	UNIDADE	20	1,50	30,00
188	FERMENTO QUÍMICO PARA BOLO. Embalagem 100 gramas. Composição: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten> Produto de boa qualidade.	UNIDADE	100	1,99	199,00
193	PIRULITO pacote 1Kg. Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial, de boa qualidade para consumo.	UNIDADE	350	9,99	3.496,50
194	BALA pacote 1 Kg. Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, amido de milho, aromatizantes, acidulantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial e regulador de acidez.	UNIDADE	300	9,99	2.997,00
196	BOMBOM pacote 1Kg. Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal, farinha de castanha de caju, pasta de cacau, soro de leite em pó, leite em pó integral, amido de milho, emulsificantes lecitina de soja e recinoleato de glicerila, sal, aromatizante valinina, fermento químico, bicarbonato de sódio w óleo de soja.	UNIDADE	100	34,00	3.400,00
203	BANHA DE PORCO 1 KG, pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substâncias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 1Kg.	KG	400	9,70	3.880,00
205	EMUSTAB, creme tártaro. Embalagem 200 gr.	UN	20	9,00	180,00
206	CANELA EM PÓ. Pura de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no	UNIDADE	30	1,50	45,00

	minimo 6 meses de prazo e validade após a data da entrega. Embalagem com 30 gramas.			
207	CANELA EM CASCA - Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no minimo 6 meses de validade após a data de entrega. Embalagem com 30 gramas.	UNIDADE	30	3,70 111,00
208	CÔCO RALADO- Polpa de côco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açúcar, de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e consumo. Pacote com 100 gramas.	UNIDADE	400	3,78 1.512,00

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

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

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

2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLAUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos

processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

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

CLAUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

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

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

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

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

5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício” através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

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

5.1.6. Emitir a autorização de compra;

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

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

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

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

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

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

6.1.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

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

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

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

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

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

f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SETIMA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

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

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

- a) multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) cancelamento do preço registrado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até cinco anos.

10.1.1.1 As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

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

- a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;
- b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

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

- a) advertência, por escrito, nas falta leves;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 2 (dois) anos.

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

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

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

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

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

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

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

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

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EFICÁCIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

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

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

São Domingos,16 de Maio de 2024

DISTRIBUIDORA LIMA LTDA
CNPJ: 32.241.030/0001-86

MARCIO LUIZ BIGOLIN GROSBELLI