



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 3ª REGIÃO MILITAR
(Gov Das Armas Prov do RS/1821)
REGIÃO DOM DIOGO DE SOUZA

Ata de Registro de Preços Nr XXX/2026

Número do processo: 64292.013413/2026-46

Assunto: CONTRATAÇÃO - UG 160392 – CMDO 3ª RM – APROVISIONAMENTO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

O Comando da 3ª Região Militar, com sede na Rua dos Andradas, 562 - 3º Andar - Centro Histórico, Porto Alegre - RS, 90029-900, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.553.075/0001-74, neste ato representado(a) pelo....., nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/202..., processo administrativo n.º, 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, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 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 contratação de serviço de buffet, confecção de tortas, confecção de arranjos florais, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do [edital de licitação] n.º xxxx/xxxx, 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:

Razão Social CNPJ/MF 00.000.000/0000-00 Endereço: Contato: Representante:							
Item	Especificação	Marca ou Modelo	Quantidade total	Unidade de fornecimento	Requisição	Valor Unitário	Valor Total
01	CATMAT 12807 Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa; f) Petit four – 3 (três)	...	1434	Pessoa	Mínima 30 Máxima 1434	R\$ 58,17	R\$ 83.415,78

	tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE);						
02	CATMAT 12807 Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa; f) Petit four – 3 (três) tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas para autosserviço; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE); e) Demanda de pessoal: mínimo de 1 atendente para cada 15 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.	...	1522	Pessoa	Mínima 101 Máxima 1522	R\$ 57,78	R\$ 87.941,16
03	CATMAT 12807 Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: Bebidas por pessoa: – 300 ml de refrigerante de 1ª linha (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante de 1ª linha diet	...	1417	Pessoa	Mínima 30 Máxima 1417	R\$ 57,94	R\$ 82.100,98

	(à base de cola diet e guaraná diet); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Salgadinhos – 10 por pessoa, sendo 5 fritos e 5 assados, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid. por pessoa); – Coxinha de frango ou carne bovina (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel assado de frango (1 unid. por pessoa); – Esfirra de carne (1 unid. por pessoa); – Mini joelho de queijo e presunto (2 unid. por pessoa); – Pastel de forno de calabresa (1 unid. por pessoa); – Empada de palmito (1 unid. por pessoa). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (1 unid. por pessoa); – Barquete de camarão (1 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Equipe de apoio e serviço (mínimo de 60 minutos): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento; – Identificação dos alimentos em papel cartão (12 cm x 4 cm). Estrutura: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (2 m x 1,5 m), com 2 toalhas de tecido de 1ª linha (4 m x 3,5 m), cor única; – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional (2 unid. por pessoa); – Recipientes de porcelana, guardanapos de 1ª linha e porta-guardanapos. Utensílios e mobiliário: – 2 baleiros grandes por linha de mesa para exposição de frios (1 para cada 50 pessoas); – 2 mesas retangulares; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente (2 por pessoa); – Utensílios de louça e prataria (exceto para o café, que utilizará descartáveis: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor); – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarras tipo tulipa; – 3 mesas de apoio; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.						
04	CATMAT 12807 Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: Bebidas por pessoa: – 300 ml de refrigerante de 1ª linha (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante de 1ª linha diet (à base de cola diet e guaraná diet); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Salgadinhos – 10 por pessoa, sendo 5 fritos e 5 assados, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid. por pessoa); – Coxinha de frango ou carne bovina (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por	...	1322	Pessoa	Mínima 101 Máxima 1322	R\$ 79,58	R\$ 105.204,76

pessoa); – Pastel assado de frango (1 unid. por pessoa); – Esfirra de carne (1 unid. por pessoa); – Mini joelho de queijo e presunto (2 unid. por pessoa); – Pastel de forno de calabresa (1 unid. por pessoa); – Empada de palmito (1 unid. por pessoa). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (1 unid. por pessoa); – Barquete de camarão (1 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Equipe de apoio e serviço (mínimo de 60 minutos): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento; – Identificação dos alimentos em papel cartão (12 cm x 4 cm). Estrutura: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (2 m x 1,5 m), com 2 toalhas de tecido de 1ª linha (4 m x 3,5 m), cor única; – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional (2 unid. por pessoa); – Recipientes de porcelana, guardanapos de 1ª linha e porta-guardanapos. Utensílios e mobiliário: – 2 baleiros grandes por linha de mesa para exposição de frios (1 para cada 50 pessoas); – 2 mesas retangulares; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente (2 por pessoa); – Utensílios de louça e prataria (exceto para o café, que utilizará descartáveis: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor); – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarras tipo tulipa; – 3 mesas de apoio; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço. Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel volante, para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (2 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Salgadinhos – 10 por pessoa: – Bolinha de queijo (2 unid. por pessoa); – Coxinha (2 unid. por pessoa); – Croquete de carne (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Risole de carne (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel de carne (1 unid. por pessoa); – Pastel de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Pratos quentes (degustação) – servidos em rechaud aquecidos: – Frango xadrez; – Estrogonofe de carne bovina; – Arroz branco; – Batata palha. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante					
---	--	--	--	--	--

	diet (à base de cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (duração mínima de 2 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de apoio para montagem de bebidas: 1 – Equipe de apoio para montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e ambientação: – Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão (12 cm x 4 cm); – Dois cardápios por mesa, impressos em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), contendo todos os itens servidos; – Pratos de louça branca para coquetel em pé; – Talher tipo “laguma” ou superior, adequado ao evento. Estrutura e utensílios: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (mínimo 3 m x 2 m), com 3 toalhas de 5 m x 4 m (cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional; – Recipientes de porcelana, porta-guardanapos e guardanapos de 1ª linha. Demais utensílios: – 4 baleiros grandes de 3 andares para exposição de frios; – 10 rechauds retangulares para os salgadinhos; – Utensílios de louça (com exceção do café); – Itens descartáveis apenas para o café: guardanapo branco e copo térmico de isopor. Decoração e suporte: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarra tipo tulipa, para a mesa de saída e as mesas de salgadinhos; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.						
05	CATMAT 12807 Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: Bebidas por pessoa: – 300 ml de refrigerante de 1ª linha (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante de 1ª linha diet (à base de cola diet e guaraná diet); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Salgadinhos – 10 por pessoa, sendo 5 fritos e 5 assados, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid. por pessoa); – Coxinha de frango ou carne bovina (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel assado de frango (1 unid. por pessoa); – Esfirra de carne (1 unid. por pessoa); – Mini joelho de queijo e presunto (2 unid. por pessoa); – Pastel de forno de calabresa (1 unid. por pessoa); – Empada de palmito (1 unid. por pessoa). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (1 unid. por pessoa); – Barquete de camarão (1 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Equipe de apoio e serviço (mínimo de 60	...	1417	Pessoa	Mínima 30 Máxima 1417	R\$ 57,94	R\$ 82.100,98

minutos): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento; – Identificação dos alimentos em papel cartão (12 cm x 4 cm). Estrutura: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (2 m x 1,5 m), com 2 toalhas de tecido de 1ª linha (4 m x 3,5 m), cor única; – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional (2 unid. por pessoa); – Recipientes de porcelana, guardanapos de 1ª linha e porta-guardanapos. Utensílios e mobiliário: – 2 baleiros grandes por linha de mesa para exposição de frios (1 para cada 50 pessoas); – 2 mesas retangulares; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente (2 por pessoa); – Utensílios de louça e prataria (exceto para o café, que utilizará descartáveis: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor); – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarras tipo tulipa; – 3 mesas de apoio; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço. Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel volante, para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (2 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Salgadinhos – 10 por pessoa: – Bolinha de queijo (2 unid. por pessoa); – Coxinha (2 unid. por pessoa); – Croquete de carne (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Risole de carne (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel de carne (1 unid. por pessoa); – Pastel de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Pratos quentes (degustação) – servidos em rechaud aquecidos: – Frango xadrez; – Estrogonofe de carne bovina; – Arroz branco; – Batata palha. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (à base de cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (duração mínima de 2 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de apoio para montagem de bebidas: 1 – Equipe de apoio para montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e ambientação: – Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão (12 cm x 4 cm); – Dois cardápios por mesa, impressos em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), contendo todos os itens servidos; – Pratos de louça branca para						
---	--	--	--	--	--	--

coquetel em pé; – Talher tipo “laguma” ou superior, adequado ao evento. Estrutura e utensílios: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (mínimo 3 m x 2 m), com 3 toalhas de 5 m x 4 m (cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional; – Recipientes de porcelana, porta-guardanapos e guardanapos de 1ª linha. Demais utensílios: – 4 baleiros grandes de 3 andares para exposição de frios; – 10 rechauds retangulares para os salgadinhos; – Utensílios de louça (com exceção do café); – Itens descartáveis apenas para o café: guardanapo branco e copo térmico de isopor. Decoração e suporte: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarra tipo tulipa, para a mesa de saída e as mesas de salgadinhos; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço. Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, destinado à realização de jantar para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Linha de exposição: composta por duas mesas retangulares (3 m x 2 m), com 3 toalhas de tamanho 5 m x 4 m (cor única). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid.); – Mini quiche de tomate (1 unid.); – Mini sanduíche natural de presunto e queijo (1 unid.); – Barquete de camarão (1 unid.); – Barquete de frango (1 unid.). Salgadinhos fritos – 5 por pessoa, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid.); – Coxinha (1 unid.); – Kibe (1 unid.); – Croquete de carne seca (1 unid.); – Pastel de frango (1 unid.). Doces – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de mousse de maracujá; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Buffet (pratos principais): – Medalhão de filé mignon ao molho madeira com champignon gratinado; – Filé de peixe à Bragança (filé grelhado da estação – merluza chilena, pescada amarela, namorado, filhote etc. – sobre lâminas de batata, ao molho bechamel com bacon, tomate concassé e provolone ralado); – Frango à Margherita (rolinhos de filé de frango empanados, recheados com manjerição, tomate seco e mussarela); – Arroz branco; – Penne ao molho sugo com legumes grelhados, azeitonas e tomilho (legumes: abobrinha, berinjela, pimentão, cebola roxa, acelga); – Batata rösti (tortinhas grelhadas de batata com queijo, salsinha e presunto ralados); – Legumes na manteiga; – Salpicão de frango com maçã verde; – Salada de brócolis, tomate e pepino com compoteira de molho de iogurte, hortelã e azeite; – Salada de folhas nobres com endívias e croutons temperados. Sobremesas (em taça individual, 1 por pessoa): – Mousse de maracujá; – Banana split, empratada em prato de louça branco. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água natural sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (mínimo 3 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto);					
--	--	--	--	--	--

	– Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e cardápio: – Identificação dos alimentos na linha de servir com etiquetas em papel cartão (12 cm x 4 cm); – 1 cardápio por mesa, em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), com QR Code e descrição de todos os itens a serem servidos. Estrutura: – Duas linhas de buffet, cada uma composta por 2 mesas retangulares (3 m x 2 m) com 3 toalhas (5 m x 4 m, cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro e toalha de 3,10 m, equipada com samovar de 2 litros (café tipo extra forte, chá de sabores diversos), copo térmico de isopor (100 ml), sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados (sabores: goiabada, chocolate e tradicional), recipiente de porcelana, guardanapos e porta-guardanapo. Utensílios e mobiliário: – Todos os pratos quentes deverão ser expostos em rechaud ou baixelas aquecidas em banho-maria; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente – 3 por pessoa; – Utensílios de louça (exceto para o café); – Capas para todas as cadeiras (150 unidades); – 2 taças por pessoa; – Jarras de vidro – 2 para cada garçom; – Guardanapo de tecido branco; – Toalhas de cor única para 30 mesas de jantar; – Itens descartáveis apenas para café (guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor). Decoração: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm, em jarra tipo tulipa) para a mesa de saída e para as 2 mesas de salgadinhos (3 arranjos); – 1 arranjo pequeno com flores secas para cada mesa de jantar. Observação: estão incluídos todos os demais materiais necessários para a execução completa do serviço.						
06	CATMAT 12807 Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: Bebidas por pessoa: – 300 ml de refrigerante de 1ª linha (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante de 1ª linha diet (à base de cola diet e guaraná diet); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Salgadinhos – 10 por pessoa, sendo 5 fritos e 5 assados, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid. por pessoa); – Coxinha de frango ou carne bovina (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel assado de frango (1 unid. por pessoa); – Esfirra de carne (1 unid. por pessoa); – Mini joelho de queijo e presunto (2 unid. por pessoa); – Pastel de forno de calabresa (1 unid. por pessoa); – Empada de palmito (1 unid. por pessoa). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (1 unid. por pessoa); – Barquete de camarão (1 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Equipe de apoio e serviço (mínimo de 60 minutos): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga	...	715	Pessoa	Mínima 50 Máxima 715	R\$ 79,58	R\$ 56.899,70

	comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento; – Identificação dos alimentos em papel cartão (12 cm x 4 cm). Estrutura: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (2 m x 1,5 m), com 2 toalhas de tecido de 1ª linha (4 m x 3,5 m), cor única; – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional (2 unid. por pessoa); – Recipientes de porcelana, guardanapos de 1ª linha e porta-guardanapos. Utensílios e mobiliário: – 2 baleiros grandes por linha de mesa para exposição de frios (1 para cada 50 pessoas); – 2 mesas retangulares; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente (2 por pessoa); – Utensílios de louça e prataria (exceto para o café, que utilizará descartáveis: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor); – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarras tipo tulipa; – 3 mesas de apoio; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço. Serviço de fornecimento de alimentação para eventos institucionais, tipo brunch, para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento. Composição do brunch: Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerantes (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Chocolate quente – mínimo de 250 ml por pessoa; d) Cappuccino – mínimo de 200 ml por pessoa; e) Café preto – mínimo de 100 ml por pessoa. Alimentos: f) Croissant recheado (queijo ou frango) – 2 unidades por pessoa; g) Cesta de pães diversos – 5 variedades, com 3 tipos de patês; h) Pão de queijo médio – 3 unidades por pessoa; i) Pão de chocolate – 3 unidades por pessoa; j) Tapioca com queijo – 2 unidades por pessoa; k) Brioche – 2 unidades por pessoa; l) Brownie – 2 unidades por pessoa; m) Ovos – mexidos, pochê ou em forma de omelete; n) Panquecas e waffles – 2 unidades por pessoa, acompanhadas de frutas, mel ou xarope de bordo; o) Bolos de sabores diversos – 3 fatias por pessoa; p) Iogurte de sabores diversos – 250ml por pessoa; q) Salada de frutas – 250g por pessoa; r) Frutas in natura: melão, melancia, abacaxi, uvas sem semente e mamão. Materiais e utensílios CONTRATADA): – Copos de vidro para bebidas; – Xícaras de porcelana para chocolate quente, cappuccino e café; – Toalhas de mesa; – Guardanapos de papel; – Pratos, talheres, taças, pires, panelas, travessas e bandejas adequadas às finalidades do serviço, todos padronizados, de primeira linha, limpos e sem defeitos. Equipe de serviço: A empresa deverá disponibilizar maître, garçons e copeiros, com uniformes adequados, limpos e em boas condições, na quantidade necessária para atender ao número de convidados. A proporção mínima exigida é de: – 1 garçom para cada 15 convidados; – 1 ajudante de salão uniformizado para manutenção da limpeza do local durante o evento.						
07	CATMAT 12807 Serviço de confecção de tortas festivas: Tortas	...	172	Kg	Mínima 2 Máxima	R\$ 82,49	R\$ 14.188,28

	confeitadas para festividades, sabores e recheios diversos, a serem escolhidos pela Administração. O peso das tortas será definido pela Administração, sendo o mínimo de 02 Kg por requisição. Deverá ser apresentado pelo fornecedor catálogo com no mínimo 10 opções de tortas para escolha da Administração.				172		
08	12807 - Serviço de fornecimento de salgados variados: Salgados a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) fritos ou assados prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em locais e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de salgados, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sendo mantido a proporção de 1:1 entre fritos e salgados.	...	70	Cento	Mínima 1 Máxima 70	R\$ 97,61	R\$ 6.832,70
09	12807 - Serviço de fornecimento de docinhos variados: Doces a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em local e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de doces, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sem restrições de tipos de doces:	...	55	Cento	Mínima 1 Máxima 55	R\$ 89,07	R\$ 4.898,85
10	17027 - Serviço de confecção de arranjo floral para mesa redonda, composto por flores naturais e folhagens ornamentais, medindo aproximadamente 35 cm de diâmetro por 20 cm de altura, acondicionado em recipiente adequado.	...	95	Unidade	Mínima 1 Máxima 95	R\$ 244,67	R\$ 23.243,65
11	17027 - Serviço de confecção de Coroa de flores do campo com 30 dúzias mais com faixa de homenagem, folhagens ornamentais e suporte apropriado, tamanho mínimo 2,20 m.	...	31	Unidade	Mínima 1 Máxima 31	R\$ 550,08	R\$ 17.052,48
12	17027 - Serviço de confecção de arranjo tipo buquê composto aprox de 20 flores naturais de primeira qualidade, tais como rosas, lírios, gérberas, astromélias ou equivalentes e folhagens verdes embalados em papel kraft, papel-celofane e finalizado com laço de palha.	...	35	Unidade	Mínima 1 Máxima 35	R\$ 323,30	R\$ 11.315,50
13	17027 - Serviço de confecção de Rosa embalada individualmente em papel celofane transparente e finalizado com laço de palha.	...	115	Unidade	Mínima 1 Máxima 115	R\$ 9,48	R\$ 1.090,20
14	17027 - Serviço de confecção de Orquídea plantada em vaso envolto de embalagem tipo cachepot e laço em fita, cores variadas, Largura: 10 cm x Altura: 30 cm x profundidade: 10 cm, 50g.	...	85	Unidade	Mínima 1 Máxima 85	R\$ 153,35	R\$ 13.034,75

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Comando da 3ª Região Militar.

OU

3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade
01	GAP-CO	Pessoa	5
	CMS		1000
02	GAP-CO	Pessoa	3
	CMS		1000
03	GAP-CO	Pessoa	5
	CMS		1000
04	GAP-CO	Pessoa	3
	CMS		1000

05	GAP-CO	Pessoa	5
	CMS		50
06	GAP-CO	Pessoa	6
	CMS		50
07	GAP-CO	Pessoa	100
	CMS		100
08	GAP-CO	Pessoa	100
	CMS		30
09	GAP-CO	Pessoa	30
	CMS		1000
10	GAP-CO	Pessoa	30
11	CMS	Pessoa	1000
	GAP-CO		0
	CMS		1000
12	GAP-CO	Pessoa	0
	CMS		1000
13	GAP-CO	Pessoa	0
	CMS		1000
14	GAP-CO	Pessoa	0
	CMS		1000

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. 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.

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

5.1. 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.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. 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.

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

5.2. 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.

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

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

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

- 5.4.1. 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 ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. 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.
- 5.6. 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.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. 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.
- 5.9. 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.
- 5.9.1. 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.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. 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 2, 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.
- 5.12. 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 ou no aviso de contratação direta, poderá:
- 5.12.1. 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
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. 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.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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:

6.1.1. 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;

6.1.2. 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;

6.1.3. 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.

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. 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.

7.1.1. 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.

7.1.2. 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.

7.1.3. 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.

7.1.4. 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.

7.2. 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.

7.2.1. 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.

7.2.2. 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 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. 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.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. 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.

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

8.1. 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.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

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

9.1.4.1. 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, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. 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.

9.4. 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:

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. 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.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1. 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.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, 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, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. 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.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. 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 ou no aviso de contratação direta.

11.2. 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 via única assinada digitalmente de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Porto Alegre/RS, na data da assinatura eletrônica.

JOSÉ MARIA LOPES POMPEU – Cel
Ordenador de Despesas do Comando da 3ª Região Militar

NOME COMPLETO
Representante legal do fornecedor registrado

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Razão Social CNPJ/MF 00.000.000/0000-00 Endereço: Contato: Representante:							
Item	Especificação	Marca ou Modelo	Quantidade total	Unidade de fornecimento	Requisição	Valor Unitário	Valor Total
01	CATMAT 00000 Descrição do item	...	...	Unidade	Mínima ... Máxima ...	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Razão Social CNPJ/MF 00.000.000/0000-00 Endereço: Contato: Representante:							
Item	Especificação	Marca ou Modelo	Quantidade total	Unidade de fornecimento	Requisição	Valor Unitário	Valor Total
01	CATMAT 00000 Descrição do item	...	...	Unidade	Mínima ... Máxima ...	R\$ 0,00	R\$ 0,00