



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006 /2024

**O FUNDO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO DE APARECIDA DO RIO DOCE** pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 21.841.442/00014-30, com sede na Rua Adalto Fernandes nº 201 centro, Aparecida do Rio Doce, Goiás, neste ato representado por seu Gestora, **VANEA MARTINS DE CARVALHO**, brasileira, casada, portador da C.I. nº .....e do CPF(MF) nº ....., residente e domiciliado em Aparecida do rio Doce,

Considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA Nº 006/2024, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo n.º XXXXXXXX, 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, decreto 469/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

FORNECEDOR: ....., com sede na ....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., email: ....., neste ato representada por seu ....., Sr(a). ....., residente em ....., portador da Carteira de Identidade nº ....., CPF nº .....

1.1. A presente Ata tem por objeto da presente licitação de registro de preços para futura e eventual aquisição de material de consumo: gêneros alimentícios e copa e cozinha, especificados no Termo de Referência, anexo I, do edital de Licitação nº 006/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

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

| ITEM | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MARCA | UND | QUANT     | R\$<br>MEDIA | R\$<br>TOT<br>AL |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----------|--------------|------------------|
| 01   | <b>ARROZ POLIDO TIPO 1 LONGO FINO:</b> EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <b>PACOTE DE 5KG. COM AMOSTRA.</b> |       | UND | 1.800,000 |              |                  |
| 02   | <b>BISCOITO DE POLVILHO DOCE CASEIRO:</b> INGREDIENTES: POLVILHO DOCE, OVOS, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALADOS EM <b>EMBALAGENS DE 200 GR.</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |       | UND | 600,000   |              |                  |
| 03   | <b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER:</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO DO GENE BACILLUS THURINGIENSIS, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, FERMENTO                                                                                                                                                        |       | UND | 400,000   |              |                  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |     |           |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----------|--|--|
|    | BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503II), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322) GENETICAMENTE MODIFICADA DO GENE AGROBACTERIUM SP), E AROMATIZANTE. COM 0% DE GORDURA TRANS. <b>EMBALAGEM DE 600GR.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |     |           |  |  |
| 04 | <b>CARNE BOVINA COXÃO DURO:</b> EM CUBOS, FRESCA, CONGELADA OU RESFRIADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E NÃO VIOLADA, CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO MAPA SIF/DIPOA E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | KG  | 2.000,000 |  |  |
| 05 | <b>CARNE BOVINA COXÃO MOLE:</b> EM CUBOS, FRESCA, CONGELADA OU RESFRIADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E NÃO VIOLADA, CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO MAPA SIF/DIPOA E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | KG  | 2.000,000 |  |  |
| 06 | <b>CARNE BOVINA PEIXINHO TAMBÉM CONHECIDA COMO GARRÃO OU CORAÇÃO DA PALETA:</b> EM CUBOS, FRESCA, CONGELADA OU RESFRIADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E BRILHANTE, COM TEXTURA MACIA E ELÁSTICA. A CARNE DEVE SER FIRME AO TOQUE, COM POUCA OU NENHUMA GORDURA APARENTE, ISENTA DE SEBO E OUTRAS IMPUREZAS. O ODOR DEVE SER AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DE CARNE FRESCA DE QUALIDADE. A CARNE DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E NÃO VIOLADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A SEGURANÇA DO PRODUTO. O RÓTULO DEVE APRESENTAR O REGISTRO DO MAPA SIF/DIPOA, ASSEGURANDO A INSPEÇÃO E A CONFORMIDADE COM OS PADRÕES SANITÁRIOS EXIGIDOS. ALÉM DISSO, DEVE CONTER A DATA DE VENCIMENTO CLARAMENTE INDICADA. A VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO DEVE SER DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, GARANTINDO A FRESCURA E A QUALIDADE DA CARNE POR UM PERÍODO PROLONGADO. |  | KG  | 2.000,000 |  |  |
| 07 | <b>CREME DE LEITE:</b> TRADICIONAL, APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 17%, EMBALAGEM UHT, HOMOGENEIZADO, CONTENDO 1 L, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | UND | 10,000    |  |  |
| 08 | <b>DESINFETANTE PARA HORTIFRUTI:</b> (FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES), ALIMENTOS SUSCETÍVEIS A CONTAMINAÇÕES POR AGENTES PATOGENICOS. DEVE POSSUIR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | UND | 50,000    |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |     |           |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----------|--|--|
|    | EFICÁCIA COMPROVADA PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). COMPOSIÇÃO: HIPOCLORITO DE SÓDIO E ÁGUA. PRINCÍPIO ATIVO: HIPOCLORITO DE SÓDIO, 1% P/P DE CLORO ATIVO. <b>FRASCO DE 300 ML.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |     |           |  |  |
| 09 | <b>DETERGENTE DESINCRUSTANTE ÁCIDO:</b> LIMPA ALUMÍNIO, DE ALTA EFICIÊNCIA, FORMULADO PARA REMOVER INCRUSTAÇÕES DE SAIS MINERAIS, FERRUGEM, RESÍDUOS DE CIMENTO E OUTRAS SUJEIRAS PESADAS DE SUPERFÍCIES. ADEQUADO PARA USO EM EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, UTENSÍLIOS DE AÇO INOXIDÁVEL, CERÂMICAS E SUPERFÍCIES RESISTENTES A ÁCIDOS <b>EMPBALAGEM DE 5 LITROS.</b>                                                                                                                                                                                    |  | UND | 200,000   |  |  |
| 10 | <b>FILME DE PVC:</b> TRANSPARENTE ROLO COM 45CMX300M.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | UND | 40,000    |  |  |
| 11 | <b>GÁS:</b> GLP P45 KG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | UND | 80,000    |  |  |
| 12 | <b>IOGURTE LÍQUIDO:</b> PRONTO PARA BEBER SABOR MORANGO E COCO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, AÇÚCAR, FERMENTO LÁCTEO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL E/OU PREPARADO DE FRUTA E CORANTE NATURAL. COM 0% DE GORDURA TRANS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA, CONTENDO O NÚMERO DO SIF OU SISP DO FABRICANTE. <b>GARRAFA PLÁSTICA RÍGIDA, CONTENDO 900G.</b>                                                                                                                                                                       |  | UND | 200,000   |  |  |
| 13 | <b>MOLHO DE TOMATE:</b> CONCENTRADO. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. EM UMA PORÇÃO DE 30G DEVERÁ CONTER: 130MG DE SÓDIO, 4,2G DE CARBOIDRATOS, 0,9G DE PROTEÍNAS, 0,9G DE FIBRA ALIMENTAR, 40MCG DE VITAMINA A, 1MG DE VITAMINA E VALOR CALÓRICO DE 20KCAL. COM 0% DE GORDURA TRANS. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM COR SABOR E TEXTURA, <b>EMBALAGEM DE SACHE DE 1,1K.</b> |  | UND | 500,000   |  |  |
| 14 | <b>OVOS BRANCOS:</b> FRESCO, ISENTO DE SUJIDADES, RACHADURAS, FUNGOS, PROCEDENTE DE GALINHAS SADIAS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS ( <b>PENTE COM CAPACIDADE PARA DOZE UNIDADES</b> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | CX  | 100,000   |  |  |
| 15 | <b>PÃO DE QUEIJO PEQUENO:</b> FRESCO, MACIO, APROPRIADO PARA CONSUMO NO DIA DO RECEBIMENTO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | KG  | 200,000   |  |  |
| 16 | <b>PÃO TIPO FRANCÊS:</b> FRESCO, MACIO, APROPRIADO PARA CONSUMO NO DIA DO RECEBIMENTO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | KG  | 1.000,000 |  |  |
| 17 | <b>QUEIJO TIPO MUÇARELA EM BARRA:</b> ORIGEM: LEITE DE VACA; EMBALAGEM COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | KG  | 50,000    |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |     |         |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|---------|--|--|
|    | DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |     |         |  |  |
| 18 | <b>REQUEIJÃO CREMOSO:</b> COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE, FERMENTE LÁCTEO E EMULSIFICANTES. <b>EMBALAGEM CONTENDO 220G.</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |  | UND | 10,000  |  |  |
| 19 | <b>ROSQUINHA ASSADA:</b> CASEIRA DE FARINHA DE TRIGO COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | KG  | 200,000 |  |  |
| 20 | <b>SALSICHA TIPO HOT DOG:</b> CONGELADA COM NO MÁXIMO 20% P/P DE LIPÍDIOS. COM 0% DE GORDURA TRANS. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. COM ASPECTOS CARACTERÍSTICOS, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO MAPA SIF/DIPOA E DATA DE VENCIMENTO. <b>PACOTE DE 01 KG.</b> |  | KG  | 50,000  |  |  |
| 21 | <b>SUCO INTEGRAL DE UVA:</b> TINTO INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CORANTE E AÇÚCAR, 100% SUCO DE UVA. CONTENDO, <b>1,5L POR UNIDADE.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | UND | 150,000 |  |  |

## 2. DO PAGAMENTO

2.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo I deste edital.

## 3. ORGÃO (S) GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação.

## 4. DOS RESPONSÁVEIS PELO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO PROCESSO E DA ENTREGA

4.1. A gestão do contrato será feita pelo servidor – .....

4.2. A fiscalização será exercida pelos seguintes servidores:

4.3. Os produtos serão entregues no horário (das 07:30 as 10:30) no período da tarde (das 13:30 as 16:30h) à custa do contratado e impreterivelmente nos locais abaixo, conforme constarão nas Ordens de Fornecimento.

4.3.1. Os locais de entrega serão na cantina da Escola Municipal Vereador João Justino situado na Avenida Buenos Aires nº 650 Centro e na cantina do CMEI- Centro Municipal de Educação Infantil Dona Joana Rosa da Costa situado na Rua A-1, Qd 01 Lt 01, Bairro Dona Antônia Fernandes.



4.4. Os produtos/materiais objeto deste termo deverão ser entregues (sem ônus de entrega), parcelamento de acordo com as solicitações da Secretaria de Educação, ou seja, as entregas deverão ser efetuadas todas as terça-feira da semana.

Obs.: A contratada deverá atender as solicitações de entrega no prazo de 5 (cinco) dias uteis contados do recebimento da ordem de fornecimento.

Obs. 2: O prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período desde de ocorra motivo justificado aceito pela administração.

## **5. DA ADESÃO A ATA DE REGISRO DE PREÇOS**

5.1. Será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação conforme Decreto Federal nº 11.462/23, art. 31.

5.2. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

5.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

5.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

5.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

5.3. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

5.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

5.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

5.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

5.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado. Dos limites para as adesões

### **Dos limites para adesões**

5.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

5.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

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



## **6. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

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

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

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

6.3.1 O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

6.5.1. 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;

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

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

6.5.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

6.12. 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 10.1, observando o item 7.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.13. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 7.5.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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



## **7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

## **8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 11.1.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 11.41, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 9.2 e no item 9.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.



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

## **10 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado.

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

10.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 11.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

10.4.1. Por razão de interesse público;

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

10.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

## **11. DAS PENALIDADES**

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

11.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço 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 da lei 14133/2021.

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 11, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **12. DA LEI ANTICORRUPÇÃO:**

Além das demais obrigações previstas no CONTRATO competem ao AS PARTES: Conhecer e cumprir as normas previstas na Lei 12.846/2013, de 10/08/2013, “Lei Anticorrupção”, abstendo-se de cometer os atos tendentes a lesar a administração pública e denunciando a prática de irregularidades de que tiver conhecimento, por meio dos canais de denúncia disponíveis.



Para execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras, ou benefícios de qualquer espécie que constituem prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma. (Lei Federal 12.846/13 e Decreto Municipal 190/2017)

### **13 DAS CONDIÇÕES GERAIS**

13.1. 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.

13.1.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Aparecida do Rio Doce, ---- de ----- de 2024.

VANEA MARTINS DE CARVALHO  
Gestora FMDE

TESTEMUNHAS:

1ª \_\_\_\_\_  
CPF N°

2ª \_\_\_\_\_  
CPF N°