



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PE128/2024 PMN

Aos 31 do mês de outubro do ano 2024 na sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pela Secretária Municipal de Assistência Social, Sra. Juliana Pinto, nomeado através da Portaria nº 982 de 04 de abril de 2023, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **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. 128/2024 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 128/2024, regidos pela Lei n.º 14.133/2021 e o Decreto Municipal n.º 361/2023, bem como as demais normas legais pertinentes, o disposto no edital e seus anexos e os termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

ÉDER COMÉRCIO DE FRUTAS E VERDURAS, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ n.º 24.517.110/0001-93, com sede na Rua Augusto Viviani, n. 255 – Sala 2, bairro Itoupava Central, no Município de Blumenau/SC, representado por Guilherme Estrela Dantas Vargas, inscrito no CPF n.º ***.325.929-**.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

1.1. 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 de validade do presente Registro de Preços.

1.2. Seguem abaixo as especificações de cada item, com o respectivo fornecedor:

FORNECEDOR / NOME DA EMPRESA



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



Lote: 1

Participante: EDER COMERCIO DE FRUTAS E VERDURAS EIRELI

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	HORTIFRUTI - VARIAS - ALHO in natura, uso culinário aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 100g a 1 kg. (conforme solicitado)	140,000	KG	27,13	3.798,20
2	AIPIM - LEGUME - AIPIM - LEGUME	250,000	KG	3,22	805,00
Características gerais: Compactos e firmes, IN NATURA. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Deve conter data de fabricação, validade e peso descritos na embalagem.					
3	ABOBORA MORANGA - ABÓBORA MORANGA - , in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	150,000	KG	3,02	453,00
4	ABOBRINHA - VARIAS - ABOBRINHA VERDE, DESCRIÇÃO DO OBJETO: LEGUME DE BOA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: ATINGIR GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO	50,000	KG	4,84	242,00
E APRESENTADO AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPECIE. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA . NÃO ESTAR SUJO DE TERRA. NÃO CONTER CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL.					
Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
5	ALFACE VERDE - CRESPA OU LISA - ALFACE	250,000	UND	3,42	855,00

Características Técnicas: Alface verde, tipo crespa ou lisa.

Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface.

Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada.

Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.

Peso médio por unidade 200 g.

Deverá apresentar grau de hidratação 4 (exceletente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).

Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



- 6 ABACAXI - FRUTA - ABACAXI - fruta espécie redonda, aplicação 150,000 UND 9,75 1.462,50
alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos. E ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A Polpa deverá apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
- 7 HORTIFRUTI - VARIAS - ABACATE - fruto de tamanho médio, limpo, 150,000 KG 6,99 1.048,50
de primeira qualidade e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.
- 8 BANANA CATURRA - BANANA CATURRA PRODUTO DE BOA 500,000 KG 4,05 2.025,00
QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, POLPA INTACTA E FIRME, PRODUTO FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, PRODUTO ADEQUADO AO CONSUMO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.
- 9 BRÓCOLIS ORGÂNICO - BRÓCOLIS ORGÂNICO 250,000 UNID 6,16 1.540,00
Descrição do produto: Brócolis, da época, do tipo chinês, orgânico. Características Gerais: Verdura de boa qualidade. Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar podridão e insetos. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por unidade 350 g.
O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços

certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica.
Embalagem: Embalados individualmente em bandejas de isopor, recobertos por papel filme.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
10	BETERRABA - LEGUMES - BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	150,000	KG	6,25	937,50
11	HORTIFRUTI - VARIAS - BATATA DOCE Descrição do produto: batata 350,000 KG 4,03 1.410,50 doce, com coloração da casca arroxeada. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.				





12	HORTIFRUTI - VARIAS - BATATA INGLESA Características Técnicas: 650,000 KG 8,66 5.629,00 Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
13	HORTIFRUTI - VARIAS - CEBOLA in natura, uso culinário tipo 530,000 KG 5,98 3.169,40 branca. Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 2 a 10 kg. (conforme solicitação).
14	CENOURA - CENOURA 310,000 KGS 7,16 2.219,60 Descrição do produto: Classe 14, categoria I. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Características Gerais: Deve pesar de 100 gramas a 180 gramas, de 14 a 18 cm de raízes e 2,5 cm de diâmetro. As raízes não podem apresentar-se danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, tais como: Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, raiz lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachaduras, dano mecânico, deformação. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Sem talos e folhas. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.
15	HORTIFRUTI - CHEIRO VERDE - SALSA E CEBOLINHA, in natura, 460,000 MAÇO 3,07 1.412,20 constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com

folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
16	CHUCHU - VARIAS - CHUCHU. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CHUCHU VERDE-CLARO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVE PERTENCER A CLASSE VERDE-CLARO, GRUPO 350 E CATEGORIA I. LEGUME DE BOA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: ATINGIR GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E SER APRESENTADO AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE E ESPÉCIE. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO ESTAR SUJO DE TERRA. NÃO CONTER CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	75,000	KG	4,34	325,50
17	COUVE FLOR- - COUVE FLOR- Descrição do produto: fresca, cor branca, bem firme e intacta, da época, isenta de enfermidades e umidade anormal. Características gerais: Sem sujidades, umidade excessiva, fertilizantes, parasitas e danos físicos provenientes do manuseio e transporte. Não deve apresentar defeitos sérios como podridão, dano profundo, impurezas, passada. São considerados defeitos leves: deformação, dano superficial, rasa. Deve ser classificada como categoria I. Sem folhas. Devem pesar em média de 1 kg a 1,5 kg. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	120,000	UND	8,42	1.010,40





18	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA - COUVE MANTEIGA ORGÂNICA Descrição do produto: Couve (folha), de primeira qualidade, tipo manteiga, verde-escura, orgânica, da época. Características gerais: compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos de sujidades, de parasitas e de larvas. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalagens com no mínimo 400 gramas. Devem estar acondicionadas em caixas plásticas.	50,000	UND	4,49	224,50
19	HORTIFRUTI - VARIAS - GOIABA VERMELHA - fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	100,000	KG	10,16	1.016,00
20	LARANJA PERA - LARANJA PERA Descrição do produto: Laranja pêra, calibre 140mm a 150mm. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	800,000	KILO	4,56	3.648,00
21	LIMÃO - VARIAS - LIMÃO - tipo Taiti, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	200,000	KILO	4,25	850,00
22	MAÇÃ - MAÇÃ Descrição do produto: Maçã tipo Gala ou Fuji, calibre 150 a 160, tipo selecionada, categoria I. Frutas fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de pequenos defeitos que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 40%. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	680,000	KILO	11,26	7.656,80
23	MAMÃO FORMOSA - MAMÃO FORMOSA Descrição do produto: Mamão tipo formosa, de boa qualidade. Características Gerais: Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Cada unidade deve pesar em média 2 kg. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	250,000	KILO	6,47	1.617,50





- 23 **MAMÃO FORMOSA - MAMÃO FORMOSA** 250,000 KILO 6,47 1.617,50
 Descrição do produto: Mamão tipo formosa, de boa qualidade.
 Características Gerais: Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Cada unidade deve pesar em média 2 kg. Deve apresentar-se em início de maturação.
 Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.
- 24 **MANGA - VARIAS - MANGA TOMMY** 300,000 KG 9,96 2.988,00
 Descrição do produto: Manga Tommy, da época. A polpa deve estar intacta e firme. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.
 Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes
- 25 **MELANCIA - MELANCIA** 550,000 KILO 3,00 1.650,00
 Características do produto: Melancia graúda, tipo comum, da época, com coloração do fundo da casca verde e da polpa vermelha, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação. Sua classificação deve ser do tipo Extra.
 Não deve apresentar defeitos muito graves como imaturidade (Brix menor que 10°), passado, dano profundo, virose e podridão. São considerados defeitos graves ausência de pedúnculo, oco (mais que 1 cm de abertura na polpa), amassado, alteração de polpa e casca espessa. São considerados defeitos leves sujidades e barriga branca (maior que 20% da superfície da casca). Deve pesar entre 8 e 10 kg. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes.

Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.
 (APRESENTAR AMOSTRA)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
26	MELÃO, FRUTA GENUINA E FRESCA - MELÃO , de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa	200,000	KG	7,44	1.488,00
27	MARACUJÁ - MARACUJÁ - in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	150,000	KILO	12,28	1.842,00
28	HORTIFRUTI - VARIAS - MORANGO , in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa. A embalagem deverá ser feita em bandejas plásticas contendo no mínimo 250g ou pacotes de 1 kg.	100,000	KG	41,00	4.100,00





29	OVOS VERMELHOS - OVOS VERMELHOS Descrição do produto: Ovos vermelhos tipo grande, frescos, selecionados. Características Gerais: Produto isento de rachaduras, estufamento. Sem sujidades. Casca do ovo limpa áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Embalagem primária: atóxica, em dúzias e devidamente rotulada. Embalagem secundária: de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias no momento da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO)	1.100,0	DÚZIA	11,33	12.463,00
30	PIMENTÃO - VARIAS - PIMENTAO VERDE, legume in natura, espécie VERDE, características adicionais ser de 1ª qualidade/ sem fungos, consistência firme, tamanho médio à grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	50,000	KILO	7,18	359,00
31	PEPINO SALADA - PEPINO SALADA Descrição do produto: pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenros, de cor verde escuro, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	100,000	KILO	5,08	508,00
32	HORTIFRUTI - VARIAS - PÊRA TIPO ESTRANGEIRA OU NACIONAL IN NATURA - de primeira qualidade, tamanho, aroma e sabor da espécie, casca íntegra e sem danificações físicas. Sem sujidades, parasitas e larvas. larvas.	100,000	KG	12,17	1.217,00
33	REPOLHO - VARIAS - REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica.	200,000	KG	6,38	1.276,00

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
34	HORTIFRUTI - VARIAS - TANGERINA tipo ponkan - Descrição do produto: Deverá estar fresca, ter atingido grau ideal no tamanho, coloração própria e em condições perfeitas de maturação. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento, não podendo ter superfície amassada. Não deverá ter defeito de casca grave, seco, murcho ou lesão profunda. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	500,000	KG	5,06	2.530,00
35	TOMATE - TOMATE Descrição do produto: Tomate em início de maturação. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Ser do tipo salada longa vida. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	700,000	KILO	6,93	4.851,00





36	UVA RUBI - UVA RUBI Descrição do produto: Uva Rubi apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando 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: Acondicionadas em caixa de papelão pesando aproximadamente 12 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA)	200,000	KILO	12,95	2.590,00
37	VAGEM - VAGEM Descrição do produto: A vagem (Phaseolus vulgaris L.) é um fruto da família das leguminosas ou dos legumes, consumido imaturo. Características gerais: Deverá pertencer a categoria 1 e grau de textura 3. Não deverá apresentar: Defeito grave (são defeitos graves: antracnose, dano profundo, defeito de casca grave, sujidade e deformação grave e ferrugem). Acondicionadas em sacos de nylon contendo aproximadamente 10 Kg de conteúdo útil. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	50,000	KILO	12,63	631,50
38	HORTIFRUTI - VARIAS - BANANA BRANCA Descrição do objeto: De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.	350,000	KG	5,96	2.086,00

Total do Participante: 83.935,60

1.3. 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.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar.

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

2.3. 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, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



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

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

2.6. 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

3.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021 quando não formalizado contrato para ser aditivado.

3.2. A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

4. CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

4.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

4.1.1. 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.

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

4.2. 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.

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

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

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

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

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

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. A formação de cadastro de reserva será utilizada para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. 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.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. 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

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 11.

4.8. 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.

4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, 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.





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

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

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, 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.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação no valor do adjudicatário, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. 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

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

4.13. 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.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. 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:

5.1.1. 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](#);





5.1.2. 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;

5.1.3. 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.

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Compete ao Órgão Gestor:

6.2. À 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.

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

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

6.4.1. 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;

6.5. Prorrogar o prazo de vigência da ata de registro de preços, 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.

6.6. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;





- 6.7. Emitir a autorização de compra;
- 6.8. 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;
- 6.9. Deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP.
- 6.10. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:
- 6.11. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos serviços dentro das normas estabelecidas no edital;
- 6.12. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
- 6.13. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.
- 6.14. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:
- 6.15. 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;
- 6.16. 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;
- 6.17. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- 6.18. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;
6. 19. 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;





- 6.20. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
- 5.21. 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.
- 6.22. 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.
- 6.23. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.
- 6.24. A aquisição dos materiais se dará de forma fracionada, conforme necessidade da Secretaria solicitante, sendo o frete de responsabilidade da empresa contratada;
- 6.25. O Material deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o envio da Ordem de Compra.
- 6.25. Caso o material entregue apresente avarias ou falhas que venham a ocasionar perda ao município, o mesmo será devolvido e caberá à empresa realizar a substituição do mesmo. Os materiais deverão ser de primeira linha, atendendo os padrões prescritos em norma para cada qual.
- 6.27. Nos casos em que os produtos solicitados não atendam as especificações deste edital, os mesmos terão a entrega negada, devendo a contratada substituí-los imediatamente.

7. CLÁUSULASÉTIMA - 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, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, 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 serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

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

7.7. O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, constante no termo de referência anexo.

7.8. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.9. 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.

7.10. As despesas relativas à entrega dos serviços correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.11. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os serviços, 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.

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

7.13. Todas as despesas relativas à prestação de serviços, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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





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

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

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

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

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. 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.

8.4. 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:

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

8.4.3. 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.

9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento dos materiais, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento dos materiais emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas na ATA;





9.2. O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM A ENTREGA DOS MATERIAIS;

9.3. E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

9.4. O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

9.5. Todos os materiais deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital;

9.6. Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os materiais fornecidos, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável na Nota Fiscal;

9.7. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

9.8. NÃO HAVERÁ EM HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. 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 art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

11.1. 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:

11.2. 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 10% (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 05 (cinco) anos.

11.3. As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

11.4. 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.

11.5. Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

a) advertência, por escrito, nas faltas 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) impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 3 (três) 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.

11.6. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.5. 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 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, o licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021.

11.8. 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.

11.9. 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 imposta.

11.10. 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.

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Navegantes/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Navegantes, 31 de outubro de 2024.

Assinado eletronicamente por:
Juliana Pinto
CPF: ***.008.689-**
Data: 31/10/2024 16:50:34 -03:00

Juliana Pinto

Secretária Municipal de Assistência Social

Assinado eletronicamente por:
Guilherme Estrela Dantas Vargas
CPF: ***.325.929-**
Data: 31/10/2024 14:23:30 -03:00

ÉDER COMÉRCIO DE FRUTAS E VERDURAS LTDA

CNPJ n. 24.517.110/0001-93

Neste ato representado por

Guilherme Estrela Dantas Vargas



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC

CEP: 88370-446

Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



Anexo

Cadastro Reserva

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

Não existem lotes com adesão ao cadastro reserva

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Não existem lotes com adesão ao cadastro reserva

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: B9JAF-8MRBM-FGFLD-REG78

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ Guilherme Estrela Dantas Vargas (CPF ***.325.929-**) em 31/10/2024 14:23 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
181.223.32.238	Não disponível
Autenticação	guilherme@vargasevargas.adv.br
Email verificado	
WOE1RvJoID+VSTmDP5pRkMgK3sB42yjl+d8d7hWYynY=	
SHA-256	

- ✓ Juliana Pinto (CPF ***.008.689-**) em 31/10/2024 16:50 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
201.55.107.176	Não disponível
Autenticação	juliana.as1682@gmail.com
Email verificado	
Et/l78X1AYXoWHFKB4i9DfB3uQrrP/R+Kz/aOBvuRFU=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.silosign.com.br/validate/B9JAF-8MRBM-FGFLD-REG78>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.silosign.com.br/validate>