



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 037/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA EVENTOS OFICIAIS.

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 3622/2024 EDITAL: 008/2025 PREGÃO ELETRÔNICO
HOMOLOGAÇÃO: 23/07/2025

DATA DA ATA: 24/07/2025

INSTRUMENTO PRÉVIO: 330189

EMPRESA: T. SOARES JACURU DISTRIBUIDORA

ENDEREÇO: RUA NESTOR MARTINS, FUNDOS, CACHOEIRO, CARDOSO MOREIRA/RJ.

CNPJ: 18.550.098/0001-16

TELEFONE: (22) 98873-9681

E-MAIL: tsoaresjacuru@gmail.com



O MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA, pessoa jurídica de direito público inscrita no CNPJ sob o nº 29.114.139/0001-48, com sede na Praça Visconde Figueira, s/n, Santo Antônio de Pádua/RJ, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Paulo Roberto Pinheiro Pinto, inscrito no CPF sob o nº 090.228.547-52 e portador da carteira de identidade nº 11928054-03 Detran/RJ, considerando o resultado da licitação nº 008/2025, publicada no Jornal O Dia de 10/06/2025 para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo nº 3622/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital de licitação nº 008/2025, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, e nos demais normativos estaduais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de aquisição de gêneros alimentícios para eventos oficiais, especificados no quadro abaixo;

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO	VAL. UNIT	MARCA	VAL. TOTAL
GRUPO 6 - CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS						
95	19	KG	Carne Bovina de 1ª Qualidade - Tipo Patinho - Congelada - Cortada em Pedacos - Peso por Quilograma Produto cárneo in natura, classificado como carne bovina de primeira qualidade, proveniente do corte traseiro do animal (patinho), composto por músculos íntegros, limpos e desossados, fornecido em pedaços regulares e congelado, destinado ao preparo culinário. O produto deverá: ser obtido exclusivamente do corte patinho (musculatura da face interna da coxa bovina), com fibras finas e curtas, baixo teor de gordura, isento de	R\$ 36,02	FRIGUÁ	R\$684,38



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			ossos, cartilagens, glândulas, tecidos conectivos visíveis, coágulos, contaminações físicas e biológicas, ou odores estranhos; apresentar coloração vermelho-viva, odor característico de carne fresca e textura firme, com corte uniforme em pedaços médios (aproximadamente 3 a 6 cm), prontos para porcionamento e preparo; ser fornecido congelado (temperatura interna $\leq -12^{\circ}\text{C}$), fracionado por quilograma, em porções de peso variável, conforme solicitação da contratante; estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, selada e apropriada ao contato com alimentos, agrupada, se necessário, em caixas secundárias limpas e identificadas; possuir validade mínima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega, desde que mantida sob congelamento contínuo ($\leq -12^{\circ}\text{C}$), sem sofrer ruptura da cadeia de frio.			
96	549	KG	Carne Bovina Moída - Corte Acém - Congelada ou Resfriada - Embalada a Vácuo - Peso por Quilograma Produto cárneo in natura, classificado como carne bovina moída de corte dianteiro (acém), obtida exclusivamente de músculos esqueléticos bovinos, com baixo teor de gordura, moída mecanicamente, sem adição de miúdos, gordura ou outras carnes. O produto deverá: ser proveniente de acém bovino limpo, magro, com coloração vermelho-clara a vermelho intensa, odor fresco característico, textura firme e sem presença de sebos, cartilagens, nervos visíveis, ossos, coágulos, sangue livre, líquidos anormais ou contaminação por corpos estranhos; ser fornecido moído, resfriado (entre 0°C e 7°C) ou congelado ($\leq -12^{\circ}\text{C}$), conforme demanda contratual, em embalagem individual transparente, resistente, à vácuo ou bem lacrada, com material atóxico e adequado ao contato com alimentos; ser embalado em porções de peso variável, vendidas por quilograma, respeitando as condições higiênico-sanitárias de processamento, fracionamento e rotulagem; possuir validade mínima de 5 (cinco) dias para produto resfriado e 90 (noventa) dias para produto congelado, a contar da data de entrega, mantido sob as condições de temperatura adequadas e contínuas.	R\$ 24,06	FRIGUÁ	R\$ 13.208,94



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

97	184	EMB	Peito de Frango - Sem Pele e Sem Osso - Congelado - Embalagem 1 kg Produto cárneo in natura, classificado como carne de frango resfriada ou congelada, sem pele e sem osso, obtida do peito de frango, própria para consumo humano. O produto deverá: ser composto exclusivamente por peito de frango desossado e sem pele, com teor de gordura máximo de 10%, apresentando cor rosada, textura firme e odor característico de carne fresca, isento de hematomas, contaminações visíveis, exsudação anormal, cartilagens soltas ou quaisquer sinais de deterioração; ser entregue congelado ($\leq -12^{\circ}\text{C}$), com integridade preservada durante o transporte e o armazenamento, conforme as boas práticas sanitárias de manipulação de produtos de origem animal; estar acondicionado em pacotes plásticos selados com peso líquido de 1 kg, fabricados com material atóxico, resistente, transparente ou semitransparente, próprio para contato com alimentos; apresentar rotulagem externa clara, completa e indelével, com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto ("Peito de Frango - Sem Pele e Sem Osso"); Composição do produto (ingredientes, se houver adição de solução); Peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 30 dias a partir da entrega); Informações nutricionais, condições de armazenamento e preparo, nome e CNPJ do estabelecimento produtor; Número de registro no SIF/DIPOA/MAPA e carimbo de inspeção federal.	PROCESSO: 3622 / 2024 Folhas: 948 rub. nome SETOR DE LICITAÇÃO PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA	R\$ 20,65	LAR	R\$ 3.7993,60
98	16	KG	Costelinha Suína - Resfriada - Embalada em Saco Plástico - Acondicionada em Caixa Lacrada Produto cárneo in natura, classificado como carne suína tipo costelinha, proveniente da região torácica do suíno, incluindo ossos e músculo intercostal, com proporção adequada de carne e gordura, destinada ao preparo culinário. O produto deverá: ser fornecido limpo, fresco, sem cortes irregulares, sem cartilagens soltas, sem coágulos, exsudação excessiva, manchas, parasitas, tecidos estranhos, odor desagradável ou qualquer sinal de deterioração; apresentar textura firme, cor rosada a vermelho-claro e odor característico de carne fresca; ser entregue resfriado, mantido entre 0°C e 7°C, desde o		R\$ 24,90	PREDILETUS	R\$398,40



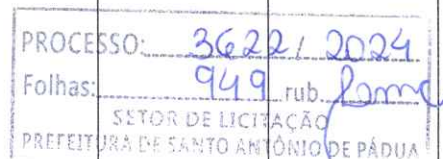
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			momento do processamento até a entrega final, sem congelamento; estar embalado individualmente em saco plástico transparente, selado, atóxico e resistente, próprio para contato com alimentos, e acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, íntegras e resistentes ao transporte e armazenamento; a embalagem (ou etiqueta externa) deverá conter, de forma clara e legível: Nome do produto ("Costelinha Suína - Resfriada"); Peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade; Nome e CNPJ do frigorífico ou estabelecimento produtor; Número de registro no SIF/DIPOA/MAPA e carimbo oficial de inspeção sanitária; possuir validade mínima de 5 (cinco) dias a contar da data de entrega, desde que mantida sob refrigeração contínua entre 0 °C e 7 °C, conforme regulamento técnico vigente.			
99	33	KG	Carne Suína - Tipo Pernil - Cortada em Pedacos - Resfriada ou Congelada - Peso por Quilograma Produto cárneo in natura, classificado como carne suína de corte nobre - pernil, obtido da parte posterior do suíno (músculos da perna), sem osso, cortado em pedaços médios e destinado ao consumo humano. O produto deverá: ser composto exclusivamente por músculo de pernil suíno, limpo e inspecionado, com aspecto fresco, coloração rósea uniforme, textura firme (não pegajosa ou amolecida), odor característico e agradável, sem manchas esverdeadas, escurecimento anormal, pontos hemorrágicos, parasitas, sujidades ou sinais de deterioração; ser fornecido cortado em pedaços regulares (aproximadamente 3 a 6 cm), prontos para porcionamento e uso culinário; ser entregue resfriado (entre 0 °C e 7 °C) ou congelado (temperatura interna ≤ -12 °C), conforme estipulado em contrato ou edital; estar acondicionado em embalagem plástica transparente, selada, atóxica e resistente, adequada ao contato com alimentos, podendo ser agrupado em caixas secundárias lacradas e identificadas; possuir validade mínima de 5 (cinco) dias quando resfriado e 90 (noventa) dias quando congelado, desde que mantida a temperatura de conservação adequada e contínua.	R\$23,49	FRIGUÁ	R\$ 775,17



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

100	82	KG	Bacon Suíno Defumado - Resfriado - Peso por Quilograma Produto cárneo industrializado, classificado como bacon suíno defumado de primeira qualidade, obtido a partir do toucinho suíno com ou sem pele, submetido aos processos de salga, cura e defumação natural ou artificial, pronto para o preparo culinário. O produto deverá: ser fornecido em peças inteiras ou porções fracionadas, com teor moderado de gordura, bem aderida ao tecido muscular, com coloração rosada a marrom-clara, e aspecto firme, seco e limpo, isento de cartilagem solta, parasitas, manchas, bolores, umidade excessiva ou alterações sensoriais; estar livre de aditivos ou substâncias estranhas, respeitando os limites permitidos pela legislação para nitritos, nitratos, antioxidantes e conservantes, quando utilizados; ser apresentado resfriado (não congelado), acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, resistente, selada e apropriada à conservação em temperatura entre 0 °C e 7 °C, com peso variável por peça ou fracionado por quilo; possuir validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração constante (entre 0 °C e 7 °C).	R\$ 33,55	ADDEL	R\$ 2.751,10
101	872	KG	Presunto Cozido Fatiado - Sem Capa de Gordura - Embalagem a Vácuo Produto cárneo industrializado, classificado como presunto cozido de primeira qualidade, elaborado exclusivamente com carne de pernil suína selecionada, sem capa de gordura, fatiado e pronto para consumo. O produto deverá: apresentar textura homogênea, macia e firme, coloração rosada uniforme, fatiamento regular, sem desintegração, exsudação excessiva, odor desagradável ou presença de cartilagem, gordura visível ou tecidos irregulares; ser fornecido fatiado, pronto para uso, com fatias separáveis e integras, compatíveis com uso em lanches ou porções individuais; estar acondicionado em embalagem a vácuo, do tipo saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado e inviolado, que garanta a conservação e a integridade microbiológica e sensorial do produto até o momento do consumo; possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração entre 0 °C e 7 °C, conforme legislação vigente.	R\$ 28,75	FRIGUÁ	R\$ 25.070,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

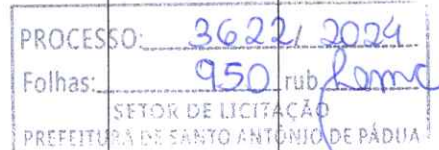
Estado do Rio de Janeiro

102	659	EMB	Salame Tipo Italiano - Cozido e Defumado - Embalagem a Vácuo - 100 g Produto cárneo industrializado, do tipo salame italiano cozido e levemente defumado, elaborado com mistura padronizada de no mínimo 70% de carne suína e no máximo 30% de carne bovina, adicionado de condimentos naturais, sal, açúcares, especiarias e aditivos permitidos. O produto deverá: apresentar formato cilíndrico, coloração interna rosada a avermelhada uniforme, textura firme e compacta, com aroma e sabor característicos do processo de cura e defumação leve, isento de mofo, odor desagradável, excesso de umidade ou gordura visível em excesso; possuir mínimo de 4% de gordura saturada e isento de gordura trans, conforme declaração nutricional obrigatória; ser cozido e defumado por processo natural, não fermentado, com padrão de microbiologia compatível com produto de longa vida refrigerada; estar acondicionado em embalagem a vácuo, de material plástico transparente, atóxico, resistente e inviolado, com peso líquido de 100 g, pronto para o consumo direto ou fatiamento; possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega, sob condições de armazenamento refrigerado, conforme informado pelo fabricante.	R\$ 12,03	IMPÉRIO	R\$ 7.927,77
103	365	KG	Mortadela Tipo Defumada - Fatiada - Embalagem a Vácuo - Padrão de Qualidade Equivalente à Marca Perdigão Produto cárneo industrializado, classificado como mortadela tipo defumada, fabricado com carnes suínas e/ou bovinas selecionadas, emulsificadas e temperadas, submetidas ao processo de cozimento e defumação, destinada ao consumo direto. O produto deverá: ser fornecido em fatias inteiras, regulares, uniformes, com espessura padrão, isentas de rasgos, amassamentos ou aderência excessiva entre as fatias; apresentar cor rósea uniforme, odor e sabor característicos da mortadela defumada, textura firme e homogênea, isento de bolores, umidade excessiva, manchas, odor desagradável ou sinais de deterioração; ser acondicionado em embalagem plástica a vácuo, transparente, resistente, atóxica e inviolável, apropriada ao contato com alimentos, contendo peso líquido variável por unidade (conforme a demanda); possuir	R\$ 21,66	IMPÉRIO	R\$ 7.905,90



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração entre 0 °C e 7 °C, conforme orientações do fabricante.			
104	118	KG	Linguiça Tipo Calabresa Defumada - Embalada em Saco de Polietileno - Peso Variável por Quilograma Produto cárneo industrializado, classificado como linguiça tipo calabresa defumada, obtido a partir de carne suína não mista, com adição de toucinho e condimentos naturais e/ou artificiais autorizados, embutido em tripas comestíveis ou não comestíveis, defumado e pronto para preparo térmico. O produto deverá: apresentar coloração vermelho-escuro homogênea, textura firme, superfície lisa e íntegra, odor e sabor típicos da linguiça calabresa defumada, isento de umidade excessiva, pegajosidade, bolores, sinais de fermentação, sujidades, parasitas, larvas ou qualquer alteração organoléptica; ser elaborado exclusivamente com carne suína (não mista), toucinho e temperos como sal, pimenta calabresa, alho, vinagre e conservadores permitidos (ex.: nitrito de sódio), podendo conter antioxidantes e estabilizantes conforme legislação; ser fornecido em peças inteiras ou porções fracionadas, embaladas em saco de polietileno transparente, atóxico, selado, resistente e apropriado ao contato com alimentos, em condição resfriada (entre 0 °C e 7 °C) ou congelada (≤ -12 °C), conforme contrato; conter rotulagem completa e legível, com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto ("Linguiça Tipo Calabresa Defumada"); Lista de ingredientes e informações nutricionais; Número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido; Nome e CNPJ do fabricante; Número de registro no SIF/DIPOA/MAPA e selo de inspeção oficial; possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data de entrega, desde que mantido sob refrigeração adequada.	R\$ 20,20	DMINAS	R\$ 2.383,60
105	335	KG	Linguiça Fininha Defumada - Mista - Cozida - Embalagem em Saco de Polietileno - Peso por Quilograma Produto cárneo industrializado, classificado como linguiça mista cozida e defumada, de diâmetro reduzido (fininha), elaborada a partir da mistura de carne suína e bovina, embutida em tripas naturais ou artificiais e submetida a processo térmico de cocção e	R\$ 22,90	DMINAS	R\$ 7.671,50





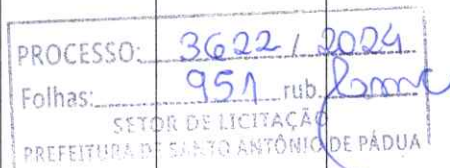
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			defumação artificial ou natural, conforme os padrões da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O produto deverá: apresentar aspecto normal, coloração avermelhada típica, textura firme, uniforme, sem umidade livre, odor e sabor característicos da defumação, isento de pegajosidade, bolores, manchas, sujidades, parasitas, larvas ou qualquer sinal de deterioração; ser confeccionado com carnes mistas (bovina e suína), toucinho, condimentos naturais, sal e aditivos permitidos (como conservadores e antioxidantes em níveis regulamentados), de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade; ser entregue cozida e defumada, pronta para preparo térmico final, em peças inteiras ou fracionadas; estar acondicionada em saco de polietileno transparente, atóxico, selado e resistente, adequado ao transporte, manipulação e conservação do produto refrigerado ou congelado; apresentar rotulagem clara, completa e legível, com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto ("Linguiça Mista Cozida e Defumada - Tipo Fininha"); Lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante; Número de registro no SIF/DIPOA/MAPA e selo de inspeção sanitária correspondente; possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega, desde que mantida sob refrigeração entre 0 °C e 7 °C, ou congelamento (≤ -12 °C), conforme especificação contratual.			
106	31	KG	Salsicha Tipo "Hot Dog" - Congelada - Teor Máximo de Lipídios: 20% p/p Produto cárneo industrializado, classificado como salsicha tipo hot dog, elaborada a partir de carne suína e/ou bovina, água, gordura animal e/ou vegetal, proteínas vegetais e condimentos autorizados, submetida a cocção, emulsificação e posterior congelamento. O produto deverá: apresentar formato cilíndrico uniforme, cor salmão típica da salsicha, superfície lisa, sem rachaduras, manchas pardacentas ou esverdeadas, odor característico e textura firme, isento de sinais de deterioração; possuir teor máximo	R\$ 8,80	BELLO	R\$ 272,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			de lipídios de 20% p/p (percentual em peso), conforme declarado em tabela nutricional; ser fornecido congelado (temperatura interna $\leq -12^{\circ}\text{C}$), em embalagem original atada ou termoencolhida, individual ou fracionada conforme demanda, respeitando as boas práticas de conservação; estar acondicionado em embalagem atóxica, transparente ou opaca, selada e resistente, que assegure a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento; apresentar rotulagem externa clara, completa e legível, com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto ("Salsicha Tipo Hot Dog"); Lista de ingredientes e tabela de informações nutricionais; Teor de gordura (máximo 20% p/p); Número do lote, data de fabricação e validade, peso líquido; Nome e CNPJ do fabricante; Número de registro no SIF/DIPOA/MAPA e carimbo de inspeção sanitária federal ou estadual; Instruções de armazenamento (congelamento a $\leq -12^{\circ}\text{C}$) e preparo; possuir validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, desde que mantida a temperatura de conservação exigida.			
GRUPO 8 - CONDIMENTOS, CONSERVAS E COMPLEMENTOS DIVERSOS						
123	32	EMB	Molho de Tomate Simples - Concentrado - Embalagem 340 g Produto alimentício semipronto, classificado como molho de tomate concentrado do tipo simples, elaborado com polpa de tomate e condimentos naturais, destinado ao preparo culinário direto, como base para massas, carnes e vegetais. O produto deverá apresentar textura cremosa e homogênea, cor vermelha intensa, sabor e odor característicos do tomate temperado, isento de fermentação, separação de fases, grumos ou presença de corpos estranhos; ser classificado como molho de tomate simples e concentrado, pronto para uso culinário; ser composto, no mínimo, de: tomate, polpa de tomate, cebola, amido, sal, óleo de soja, açúcar, alho, salsa e realçador de sabor glutamato monossódico, podendo conter antioxidantes ou acidulantes permitidos pela legislação vigente; ser acondicionado em embalagem flexível tipo sachê ou pouch, com peso líquido de 340 g, confeccionada em material atóxico,	R\$ 1,70	SPECIALLE	R\$ 54,40





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			resistente, hermeticamente selada e adequada à conservação do produto; possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, desde que armazenado em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta.			
124	109	EMB	Extrato de Tomate - Concentrado - Sem Conservantes - Embalagem tipo Sachê - Peso Mínimo: 1 kg Produto alimentício classificado como extrato de tomate concentrado, obtido exclusivamente a partir de frutos maduros, são, limpos, sem pele e sem sementes, submetidos a processos tecnológicos adequados de trituração, peneiramento e evaporação parcial da água, sem adição de aditivos ou conservantes. O produto deverá: apresentar textura pastosa e uniforme, cor vermelho intenso, aroma e sabor característicos do tomate cozido, livre de fermentações, separações de fase, bolores, sujidades, materiais estranhos, acidez excessiva ou alterações sensoriais; ser elaborado sem adição de corantes, conservantes, acidulantes ou aditivos artificiais, com concentração compatível com extrato padrão (mínimo de 12% de sólidos solúveis); estar acondicionado em embalagem tipo sachê (flexível, laminada, atóxica, hermeticamente selada), com peso líquido mínimo de 1 kg, resistente ao manuseio e apropriada ao contato com alimentos; possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, desde que armazenado em local seco, fresco, limpo, protegido da luz solar direta e sem rupturas da embalagem.	R\$ 13,00	OLÉ	R\$ 1.417,00
125	54	EMB	Maionese - Embalagem Industrial - Balde ou Sachê - Peso Líquido: 3 kg Produto alimentício classificado como emulsão estável de óleo vegetal em água, do tipo maionese tradicional, destinado ao uso em preparações alimentícias em larga escala. O produto deverá: apresentar coloração branco-pérola a amarelada, textura cremosa e homogênea, odor e sabor suaves, característicos de maionese, isento de separação de fases, fermentação, acidez excessiva ou qualquer alteração sensorial; ser elaborado com óleo vegetal refinado, água, gema de ovo pasteurizada ou substituto permitido, vinagre ou suco de limão, sal e estabilizantes autorizados, podendo conter conservadores e	R\$ 37,00	SOYA	R\$ 1.998,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			antioxidantes dentro dos limites legais; estar acondicionado em embalagem industrial com capacidade líquida de 3 kg; possuir validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega, desde que mantida sob condições adequadas de temperatura (ambiente fresco ou refrigerado, conforme especificação do fabricante) e embalagem íntegra.			
						PROCESSO: 3622/2024 Folhas: 952 SETOR DE LICITAÇÃO PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
126	96	EMB	Maionese - Embalagem tipo Sachê - Peso Líquido: 500 g Produto alimentício do tipo emulsão estável de óleo vegetal e água, classificado como maionese tradicional, destinada ao consumo direto ou uso culinário em preparações frias e salgadas. O produto deverá: apresentar textura cremosa, homogênea, coloração branco-amarelada suave, sabor e aroma característicos de maionese, isento de separações de fase, acidez excessiva, fermentação, bolores ou qualquer sinal de deterioração; ser elaborado com óleo vegetal refinado, água, gema de ovo pasteurizada ou substituto autorizado, vinagre ou suco de limão, sal, estabilizantes e conservadores permitidos, conforme legislação vigente; estar acondicionado em embalagem tipo sachê flexível, com peso líquido de 500 g, confeccionada com material laminado ou plástico resistente, atóxico, selado e apropriado ao contato com alimentos; possuir validade mínima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega, sendo armazenado em local seco, fresco e protegido da luz solar direta, e sob refrigeração (entre 1 °C e 10 °C) após abertura.	R\$ 9,00	ARISCO	R\$ 864,00
127	84	EMB	Ervilha em Conserva - Embalagem tipo Sachê - Peso Líquido: 200 g Produto alimentício do tipo leguminosa em conserva, composto por ervilhas verdes inteiras, selecionadas e submetidas a processo de cocção e conservação em salmoura (solução de água, sal e eventualmente açúcar), pronto para consumo direto ou uso culinário. O produto deverá: conter ervilhas inteiras, firmes, uniformes em tamanho e cor (verde-claro), isentas de cascas soltas, grãos partidos, manchas escuras, odor anormal, fermentação, bolores ou qualquer corpo estranho; ser acondicionado em embalagem tipo sachê (flexível, plástica ou metalizada),	R\$ 3,20	FUGINI	R\$ 268,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			com peso líquido de 200 g, resistente, atóxica, selada, hermética e própria para alimentos, que garanta a conservação do produto sem necessidade de refrigeração; possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, com o produto armazenado em local seco, fresco, arejado e protegido da luz solar direta.			
128	131	EMB	Milho Verde em Conserva – Grãos Inteiros – Embalagem em Lata ou Sachê – Peso Líquido: 2 kg Produto alimentício vegetal classificado como milho verde em conserva simples, obtido a partir de grãos de milho tenros e íntegros, submetidos a cocção e conservação em líquido salino, sem adição de condimentos, açúcares ou temperos, pronto para consumo direto ou preparo culinário. O produto deverá: ser composto por grãos inteiros, macios, tenros, de coloração amarelo-vivo e tamanho uniforme, imersos em líquido de cobertura límpido (água e sal), isento de espumas, turbidez, fermentação, grãos escurecidos, partidos, sementes deformadas, sujidades ou resíduos de sabugo; estar acondicionado em embalagem comercial com peso líquido de 2 kg; possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, desde que mantido em local seco, ventilado e ao abrigo da luz solar direta.	R\$28,00	PREDILECTA	R\$ 3.668,00
129	23	EMB	Caldo de Carne – Tabletes Prensados – Embalagem com 24 Unidades de 19 g – Peso Líquido: 57 g Produto alimentício concentrado, classificado como caldo de carne em tabletes, composto por extrato ou aroma de carne, sal, gordura vegetal, condimentos naturais e aditivos permitidos, destinado ao preparo de caldos, sopas, molhos e temperos em geral. O produto deverá: ser fornecido em embalagem primária contendo 24 tabletes prensados, individualmente fracionáveis, com peso unitário de 19 g, totalizando peso líquido de 57 g (conforme modelo declarado); apresentar formato regular, textura firme, cor castanho-escuro típica, odor e sabor característicos de caldo de carne concentrado, isento de bolores, umidade excessiva, trincas ou rancidez; ser elaborado com ingredientes de qualidade, como: extrato ou aroma de carne, sal refinado, gordura vegetal, glutamato monossódico, cebola, alho, pimenta-do-	R\$ 2,72	ARISCO	R\$ 62,56



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			reino, especiarias e antioxidantes permitidos, conforme regulamentação vigente; estar acondicionado em embalagem primária lacrada, resistente, atóxica e apropriada ao armazenamento em temperatura ambiente, protegida da umidade e da luz; possuir validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega, desde que mantida sob condições adequadas de temperatura (ambiente fresco ou refrigerado, conforme especificação do fabricante) e embalagem íntegra.			
						PROCESSO: 3622 / 2024 Folhas: 953 SETOR DE LICITAÇÃO PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
130	372	EMB	Patê de Presunto - Cozido - Embalagem com no mínimo 130 g Produto alimentício cárneo industrializado, classificado como patê cozido à base de presunto, de textura pastosa e homogênea, pronto para consumo direto, utilizado como acompanhamento, recheio de pães, canapés ou torradas. O produto deverá: ser elaborado a partir de presunto cozido e carnes suínas selecionadas, com adição de ingredientes como gordura vegetal, condimentos naturais, sal, emulsificantes e conservadores permitidos, conforme regulamentação vigente; apresentar coloração rosa clara a bege, textura cremosa e lisa, com odor e sabor característicos, isento de grumos, separação de fases, bolores, rancidez ou qualquer indício de deterioração; ser acondicionado em embalagem primária com peso líquido mínimo de 130 g, podendo ser pote plástico, bisnaga, sachê ou lata, hermeticamente fechada, fabricada com material atóxico, resistente e adequado ao contato com alimentos; possuir validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega, desde que armazenado em local seco e fresco (temperatura ambiente), ou sob refrigeração (entre 1 °C e 10 °C), conforme orientação do fabricante.	R\$ 7,15	ARISCO	R\$ 2.659,80
131	186	EMB	Pêssego em calda - Fruta em Conserva - Embalagem de Lata ou Vidro - Peso Drenado Mínimo: 450 g Produto alimentício classificado como fruta em conserva, preparado a partir de metades ou fatias de pêssego, maduras, firmes, sadias e selecionadas, conservadas em calda (solução de água e açúcar), pronto para consumo direto ou uso em preparações culinárias. O produto deverá: apresentar consistência firme, coloração amarelo-dourada uniforme,	R\$ 13,80	SCHRAMM	R\$ 2.566,80



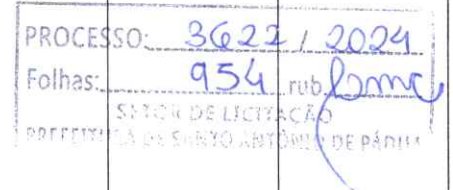
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			odor e sabor típicos, isento de pedaços machucados, fermentação, partes escuras, cascas soltas ou resíduos duros; conter peso drenado mínimo de 450 g, devendo essa informação constar expressamente no rótulo; ser acondicionado em lata metálica interna e externamente revestida ou pote de vidro hermeticamente fechado, com vedação apropriada, selada e resistente ao transporte, com capacidade total variável, desde que atenda ao peso drenado mínimo de 450 g; possuir validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, desde que armazenado em local fresco, seco, limpo e ao abrigo da luz solar direta.			
132	186	EMB	Figo em Calda - Fruta em Conserva - Embalagem Hermética (Lata ou Vidro) - Peso Drenado Mínimo: 450 g Produto alimentício classificado como fruta em conserva, elaborado a partir de figos verdes ou maduros descascados ou com casca, submetidos a processo de cocção e conservação em calda de açúcar, pronto para consumo direto ou uso em sobremesas e receitas. O produto deverá: apresentar-se inteiros ou em metades, de formato regular, coloração uniforme (verde-clara, âmbar ou dourada, conforme o tipo), polpa firme e textura macia, com odor e sabor adocicados típicos, isentos de fermentação, resíduos de casca não processada, escurecimento, deformações, partes moles excessivas ou sinais de deterioração; conter peso drenado mínimo de 450 g, especificado de forma clara no rótulo; estar acondicionado em embalagem hermética de lata metálica interna e externamente revestida, ou vidro, com fechamento por tampa metálica tipo twist-off ou similar, resistente, atóxica, apropriada ao contato com alimentos e vedada de forma a garantir a integridade do produto; possuir validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, devendo ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz solar direta.	R\$ 15,91	SCHRAMM	R\$ 2.959,26
133	166	EMB	Goiaba em Calda - Fruta em Conserva - Embalagem Hermética (Lata ou Vidro) - Peso Drenado Mínimo: 400 g Produto alimentício classificado como fruta em conserva, obtido a partir de goiabas inteiras ou cortadas (vermelhas ou brancas), maduras, firmes e sadias, submetidas a	R\$ 21,26	SCHRAMM	R\$ 3.529,16



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

			processo de cocção e conservação em calda (solução de água e açúcar), destinada ao consumo direto ou uso em sobremesas. O produto deverá: apresentar-se sem casca ou com casca fina, em metades ou inteiras, com coloração uniforme (vermelha ou rosada para polpa), firmeza adequada e textura macia, isentas de sementes soltas, fibras duras, fermentação, bolores, rachaduras, escurecimento ou deterioração; a calda deverá ser translúcida, fluida e de sabor adocicado, sem turvação, espuma ou impurezas; conter peso drenado mínimo de 400 g, especificado com destaque no rótulo; estar acondicionado em embalagem hermética de lata metálica revestida ou pote de vidro com tampa de rosca, com fechamento lacrado, resistente, atóxico, selado e adequado ao contato com alimentos; possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, desde que armazenado em local seco, fresco, limpo e protegido da luz solar direta, com conservação em refrigeração após aberto.			
GRUPO 11 - UTENSÍLIOS DE APOIO						
139	138	EMB	Palito de Dente - Madeira - Embalagem com 100 Unidades Produto de uso individual, destinado à higiene bucal e/ou ao manuseio de alimentos, fabricado em madeira tratada, seca e isenta de farpas, rachaduras ou imperfeições, com pontas afiadas e simétricas, apresentando coloração natural da madeira e acabamento liso. O produto deverá: ser fornecido em caixa com 100 unidades, acondicionados de forma a garantir a integridade, limpeza e higiene dos palitos, isentos de odor, manchas, umidade, fragmentos soltos ou contaminações visíveis; a embalagem externa deverá ser feita de papel ou material equivalente, apropriada à apresentação comercial do produto, contendo identificação do produto, número de unidades, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (quando aplicável), nome e CNPJ do fabricante e instruções de conservação (local seco, limpo e arejado).	R\$ 1,52	THEOTO	R\$ 209,76
140	107	EMB	Palito para Petisco - Acrílico - Embalagem com 100 Unidades Produto de uso alimentar, não comestível, destinado à manipulação, apresentação e consumo de petiscos, frutas, frios ou	R\$ 16,56	STRAPLAST	R\$ 1.771,92





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

		canapés, confeccionado em acrílico transparente ou colorido, rígido, atóxico, com acabamento liso, pontas seguras e sem rebarbas. O produto deverá: apresentar formato regular e uniforme, estrutura resistente à quebra durante o uso, sem bordas cortantes, trincas, manchas ou impurezas visíveis, sendo apropriado para uso em contato direto com alimentos; ser acondicionado em embalagem plástica selada contendo 100 unidades, protegendo contra contaminação e umidade. A embalagem deverá conter rotulagem clara e completa, com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto (Palito para Petisco - Acrílico), número de unidades, nome e CNPJ do fabricante ou importador, número do lote, data de fabricação e, quando aplicável, prazo de validade e instruções de conservação (manter em local seco, limpo e arejado).			
TOTAL GERAL			R\$ 94.878,62		

• **CLÁUSULA SEGUNDA - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. Esta Ata de Registro de Preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso de aquisição de materiais elétricos, para eventual futura contratação, nos termos definidos no instrumento convocatório e no Termo de Referência.

2.2. A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do gerenciador e dos participantes, quando houver, e de acordo com o quantitativo indicado na cláusula quinta.

2.3. A Administração poderá realizar licitação para a aquisição de mesmo objeto da presente Ata, desde que devidamente motivada, observado o disposto no art. 21, do Decreto nº 11.462/2023.

2.4. Esta Ata de Registro de Preços, com a indicação do preço registrado e dos fornecedores, será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO FORNECEDOR, DO GERENCIADOR, DOS PARTICIPANTES E DAS ATRIBUIÇÕES

3.1. O(s) fornecedor(es) desta Ata de Registro de Preços é(são) T. SOARES JACURU DISTRIBUIDORA.

3.1.1. O fornecedor registrado deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas no instrumento convocatório e no Termo de Referência, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

3.2. O gerenciador desta Ata de Registro de Preços é o Órgão Gerenciador do Município de Santo Antônio de Pádua.

PROCESSO:	3622 / 2024
Folhas:	955 rub. Lmme
SETOR DE LICITAÇÃO	
PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA	

3.2.1. São atribuições do gerenciador:

- a) aferir, semestralmente, a compatibilidade dos preços registrados com os efetivamente praticados;
- b) divulgar os preços registrados e suas atualizações no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- c) praticar todos os atos de controle e gerenciamento dos quantitativos das Atas de Registro de Preços e de seus saldos, das solicitações de adesão e do remanejamento das quantidades;
- d) gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores registrados para atendimento às necessidades do órgão ou entidade, obedecendo à ordem de classificação do certame e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da respectiva ata;
- e) deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não manifestaram interesse em participar do registro de preços durante o período de divulgação da Intenção de Registro de Preços;
- f) convocar os proponentes remanescentes, nas hipóteses autorizadas por esta Ata e pelo Decreto nº 11.462/2023, observada a ordem de classificação;
- g) conduzir as alterações ou as atualizações dos preços registrados; e
- h) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do disposto no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.

3.3. São participantes as seguintes secretarias municipais: EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, CULTURA, AGRICULTURA, ESPORTE, TURISMO E LAZER e DEFESA CIVIL.

3.3.1. São atribuições dos participantes:

- a) tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
- b) prestar informações, quando solicitadas, ao gerenciador quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou entidade;
- c) informar ao gerenciador a eventual recusa do contratado em atender às condições estabelecidas no instrumento convocatório e no Termo de Referência, firmadas na Ata de Registro de Preços, bem como as divergências relativas à entrega, características e origem dos bens adjudicados; e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

Estado do Rio de Janeiro

d) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133/2021, e o disposto no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.

CLÁUSULA QUARTA - DOS NÃO-PARTICIPANTES

4.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Estadual e Municipal, que não tenha participado do certame, ora denominados não-participantes.

4.2. Podem também ser considerados não-participantes os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados e federais, resguardadas as disposições de cada ente.

4.3. Os não-participantes poderão aderir a esta Ata de Registro de Preços, desde que observados os seguintes requisitos, cumulativamente:

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

4.3.2. apresentação de estudo que demonstre eficiência, viabilidade e economicidade para a Administração contratante;

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

4.3.4. prévia consulta e aceitação do gerenciador e do fornecedor.

4.4. O fornecedor poderá optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras derivadas da Ata, assumidas com o gerenciador e os participantes, quando houver.

4.5. Após a autorização do gerenciador, o não-participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata.

4.5.1. O prazo acima poderá ser prorrogado, excepcionalmente, mediante justificativa e autorização pelo gerenciador, e requerimento do não-participante, respeitado o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

4.6. São atribuições dos não-participantes:

a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços;

b) tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

c) prestar informações, quando solicitadas, ao gerenciador quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou entidade;

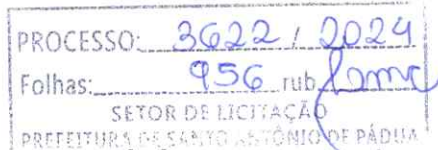


PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

Estado do Rio de Janeiro

d) informar ao gerenciador a eventual recusa do contratado em atender às condições estabelecidas no instrumento convocatório e no Termo de Referência, firmadas na Ata de Registro de Preços, bem como as divergências relativas à entrega, características e origem dos bens adjudicados; e

e) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133/2021, no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.



CLÁUSULA QUINTA: DO QUANTITATIVO

5.1. As quantidades estimadas para a contratação são as expressas na tabela constante no item 1.1.

a) previsão de contratação pelo gerenciador e pelos participantes, quando houver: 100% (cem por cento).

b) Previsão de contratação pelos não participantes: 50% (cinquenta por cento).

5.2. As quantidades dos itens indicadas na alínea a do item 5.1 são meramente estimativas e não implicam obrigatoriedade de contratação pelo gerenciador e pelos participantes durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.3. As contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade aderente, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes, quando houver.

5.3.1. O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao limite de 200% (duzentos por cento) do quantitativo de cada item registrado nesta Ata para o gerenciador e pelos participantes, quando houver, independentemente do número de órgãos ou entidades não-participantes que aderirem.

5.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

5.5. As quantidades previstas na Ata de Registro de Preços para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas, pelo gerenciador, entre os participantes do procedimento para registro de preços, quando houver.

5.5.1. Caberá ao gerenciador autorizar o remanejamento, com a transferência dos quantitativos entre os participantes, desde que haja anuência daquele que vier a sofrer a redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO REGISTRADO

6.1. O preço unitário de cada item registrado é o constante da(s) proposta(s) final(is).

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos e alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados, 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 pactuado, nos termos da alínea d do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

6.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador convocará o(s) fornecedor(es) para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, na ordem de classificação.

6.3.1. Caso o(s) fornecedor(es) cadastrado(s) para o item ou lote não aceite(m) reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado deverá(ão) ser liberado(s) do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.3.2. Havendo a liberação do(s) fornecedor(es), nos termos do item 6.3.1, o órgão gerenciador deverá convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no art. 18, § 3º, do Decreto nº 11.462/2023.

6.3.3. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.3.4. Não havendo êxito nas negociações, o gerenciador deverá proceder ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 29, do Decreto nº 11.462/2023 e da cláusula décima desta Ata, com a adoção das medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.3.5. Caso haja a redução do preço registrado, o gerenciador deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

6.4. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir as obrigações contidas na Ata de Registro de Preços, ser-lhe-á facultado requerer ao gerenciador a alteração dos preços registrados, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.4.1. O fornecedor deverá encaminhar, juntamente com o pedido de alteração, documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas, cabendo ao gerenciador a análise e deliberação respeito do pedido.

6.4.2. Na hipótese de deferimento do pedido, o gerenciador procederá à atualização do preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.4.3. O fornecedor do compromisso assumido poderá ser liberado pelo gerenciador, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação de penalidades administrativas, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

6.4.4. Caso não demonstrada a existência de fato superveniente que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador, ficando o fornecedor obrigado a cumprir as obrigações contidas na Ata de Registro de Preços, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do art. 28 do Decreto nº 11.462/2023, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, e em outras legislações aplicáveis.

6.4.4.1. Havendo cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item 6.4.4, o gerenciador deverá convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, observada a ordem de



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

Estado do Rio de Janeiro

classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no art. 18, § 3º, do Decreto nº 11.462/2023.

6.4.4.2. Não havendo êxito nas negociações, o gerenciador deverá proceder ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.5. Os novos valores a serem registrados, conforme itens 6.3.5 e 6.4.2, deverão ser formalizados mediante termo aditivo à Ata de Registro de Preços.

6.6. Os preços registrados poderão, ainda, ser reajustados ou repactuados, conforme estabelecido no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

6.6.1. O reajustamento ou repactuação poderá ser efetuado mediante apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA: DOS LOCAIS DE ENTREGA

7.1. Os locais de entrega dos bens objeto do registro de preços estão listados no Termo de Referência.

CLÁUSULA OITAVA: DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 1 (um) ano, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente à data de sua assinatura.

8.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado, por igual período, mediante termo aditivo, desde que as condições e os preços permaneçam vantajosos, observados os seguintes requisitos:

8.2.1. o saldo remanescente será renovado;

8.2.2. deverá ser indicado expressamente o prazo de prorrogação; e

8.2.3. deverá ser confirmado se os preços registrados permanecem atualizados, por meio de pesquisa de preços realizada na forma da legislação em vigor.

CLÁUSULA NONA: DO CADASTRO DE RESERVA

9.1. Fazem parte do Cadastro de Reserva os proponentes que aceitaram cotar os bens ou serviços em preços iguais aos do proponente vencedor do certame, observada a ordem de classificação, e os proponentes que mantiveram sua proposta original.

9.2. A ordem de classificação dos registrados na ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao gerenciador realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

9.3. A habilitação dos proponentes que irão compor o Cadastro de Reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos proponentes remanescentes, na forma do parágrafo 3º do art. 18 do Decreto nº 11.462/2023.

PROCESSO:	3622 / 2024
Folhas:	957 rub. <i>lance</i>
SETOR DE LICITAÇÃO	
PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

Estado do Rio de Janeiro

9.4. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.5. O Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do fornecedor da Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

- a)** cancelamento do registro do fornecedor, nas hipóteses previstas na cláusula décima; ou
- b)** cancelamento do registro de preços, nas hipóteses previstas no art. 29, do Decreto nº 11.462/2023, e itens 6.3.4 e 6.4 da cláusula sexta.

CLÁUSULA DÉCIMA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

10.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a)** forem descumpridas as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b)** não assinar o contrato ou não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c)** não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d)** sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, observado os parágrafos 4º e 5º do referido dispositivo.

10.2. Na hipótese de que trata a alínea d do item 10.1, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata, poderá o gerenciador, desde que não seja o responsável pela aplicação da sanção, mediante decisão fundamentada, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela manutenção do registro de preços.

10.3. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas das alíneas a, b e d do item 10.1 será formalizado por decisão do gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

11.1. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

- a)** por razão de interesse público;
- b)** pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou
- c)** a pedido do fornecedor, decorrente de fato superveniente, de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS CONTRATOS DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

Estado do Rio de Janeiro

12.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, inclusive, o prazo de vigência dos contratos a serem celebrados, a garantia, o pagamento, o reajuste ou repactuação, encontram-se definidos no instrumento convocatório, no Termo de Referência e no contrato.

12.1.1. Os contratos decorrentes de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

12.2. A contratação realizada pelo gerenciador e pelos participantes será formalizada, dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, por intermédio de instrumento contratual ou emissão de nota de empenho de despesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório e no Termo de Referência.

13.2. Compete ao gerenciador aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

13.3. Compete aos participantes e aos não-participantes aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

13.4. A aplicação das penalidades deverá observar o procedimento estabelecido no instrumento convocatório e contrato, quando houver, e no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. Os recursos necessários para as contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do gerenciador, dos participantes e dos não-participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO DE ELEIÇÃO

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santo Antônio de Pádua para dirimir qualquer litígio decorrente da presente Ata de Registro de Preços que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

T SOARES JACURU
DISTRIBUIDORA:1
8550098000116

Assinado de forma digital por
T SOARES JACURU
DISTRIBUIDORA:18550098000
116
Dados: 2025.07.25 14:43:13
-03'00"

PROCESSO: 3622 / 2024
Folhas: 958 rub. *lome*
SETOR DE LICITAÇÃO
PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
Estado do Rio de Janeiro

CONTRATANTE

Município de Santo Antônio de Pádua
Paulo Roberto Pinheiro Pinto
Prefeito Municipal

CONTRATADA

T. Soares Jacuru Distribuidora
Thaís Soares Jacuru

TESTEMUNHAS:

1. W. Franco

CPF: 320233837-49

2. _____

CPF: _____