ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE OEIRAS-PI**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, com sede na Rua Zacarias de Goes, nº 355, Centro, na cidade de Oeiras, Estado do Piauí, inscrita no CNPJ sob o nº 06.068.726/0001-42, neste ato representada pela Secretária Municipal, a Sra. Janicleia Alves de Sousa, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, processo administrativo nº 001.0000108/2026, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO.

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE OEIRAS – PI**, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº 002/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

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

EMPRESA: RODRIGUES E RODRIGUES DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ: 54.800.141/0001-18
ENDEREÇO: AVENIDA ANÍSIO DA LUZ, 654-D, IPUEIRAS, CEP: 64.604-090, PICOS - PI
REPRESENTANTE: NATANAEL RODRIGUES DE ARAUJO
CPF Nº 240.303.763-04

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	FABRICANTE/ MARCA	UNID	QNT	VALOR UNIT
1	AÇÚCAR CRISTAL	Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais irregulares de coloração clara e uniforme, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, teor de sacarose mínimo de 99,5%, admitindo umidade máxima de 0,1%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado primariamente em pacote plástico atóxico com 01 kg e secundariamente em fardos com 30 kg. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. De verá seguir a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	OLHO D'AGUA	KG	20.000	R$ 4,97

2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	Características Técnicas: Adoçante, dietético com stévia, liquido transparente, acondicionado em recipiente contendo entre 80 a 100 ml, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol; Conservantes Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio; Acidulante Ácido Cítrico. Não Contém Glúten. Validade: mínimo 01 (um) ano a contar a partir da data de entrega.	ADOCYL	UNID	100	R$ 7,02
3	ALHO TIPO ESPECIAL	Características Técnicas: Alho nobre tipo especial, calibre/tamanho nº 06. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve apresentar bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido e sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem em sacos plásticos ou caixas resistentes, com etiqueta informando o peso. Validade: Não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.	DONA TEREZA	KG	6.000	R$ 34,83
4	ARROZ BRANCO	Características Técnicas: subgrupo polido, classe longo fino, tipo 01. Embalagem contendo 01 kg, que deve estar intacta, de material transparente, em polietileno, atóxico, isenta de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, informação nutricional, procedência, atendendo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	RAMPINELLI	KG	50.000	R$ 5,17
5	AVEIA FLOCOS FINOS	Características Técnicas: Aveia integral, em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens com peso 200 g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do	YOKY GENERAL	PCT	600	R$ 6,36

		fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e informação nutricional. Validade: 10(dez) meses a contar a partir da data de entrega.				
6	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	Características Técnicas: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, à base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá cont er soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Caracterís ticas organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados b iscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietil eno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Unidade de	FORTALEZA M	PCT	10.000	R$ 7,13
7	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL	Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker integral Ingredientes: INGREDIENTES: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso.	MAMMAMIA	PCT	200	R$ 7,48

		Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
8	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE	Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker isento de lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polieti leno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LINEA LINEA	PCT	100	R$ 7,50
9	BISCOITO TIPO MARIA	Características Técnicas: Biscoito doce, tipo Maria, a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e	CAPRICHE	PCT	10.000	R$ 6,30

		quebradiços em excesso. Não permitido o uso de corantes (Resolução-CNNPA Nº 12 de 1938) Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.				
10	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE	Características Técnicas: Biscoito doce tipo Maria isento de lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LINEA LINEA	PCT	200	R$ 6,60
11	CANELA EM PÓ	Características Técnicas: Canela, em pó fina homogênea, de primeira qualidade, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, de coloração pardo amarelada	KITANO GENERAL	PCT	200	R$ 6,83

		ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Deverá estar acondicionada em embalagem de 50 gramas, de material plástico, atóxico, resistente e sem violação. Deverá apresentar externamente dados do fabricante, lote, prazo de fabricação e validade, rotulagem nutricional e selos de inspeção, de acordo com a legislação vigente. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Unidade de Fornecimento: pacote.				
12	CHOCOLATE EM PÓ CACAU 100%	Características Técnicas: contenha o percentual de cacau explícito na embalagem. Deve apresentar como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante. Sem glúten, sem lactose, leite e derivados. Características Técnicas: Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica ao produto, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem de 200g deve ser de plástico atóxico, resistente, vedada adequadamente, livre de sujidades, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.	QUALIMAX	PCT	2.000	R$ 20,05
13	CODIMENTO PRONTO DE PIMENTA DO REINO	Características Técnicas: livre de impurezas. Rótulo deve conter procedência, data de validade, registro de autorização para comercialização. Pacote 500g.	SÃO BRAS	PCT	34.000	R$ 10,96
14	COLORAU EM PÓ, FINO	Características Técnicas: Colorau colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e sujidades. Cor: vermelho intenso. Embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou	KIMIMO TRES	PCT	34.000	R$ 2,71

		deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
15	EXTRATO DE TOMATE	Características Técnicas: Extrato de tomate, concentrado, obtido da polpa de frutos do tomateiro, devendo conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, a base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 10% de cloreto de sódio por porção). Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente. Deverá estar isento de ferme ntação e não indicar processamento defeituoso. Sem aditivos ou conservantes, assim como não ter um aspecto de diluído, sendo, portanto, de forma concentrada. A embalagem deverá ser em sachê com 300 a 340 gramas, não podendo ser violada. Deverá conter rótulo com d ados de identificação do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, estando de acordo a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 276, de 1º de outubro de 2003 e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de	TOMADORO	SACHÊ	5.400	R$ 5,63
16	FARINHA DE MANDIOCA TIPO I	Tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	DU FORNO	KG	2.500	R$ 8,66
17	FEIJÃO CARIOCA	Características Técnicas: Tipo carioquinha, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de “papa”, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data	IDEAL IDEAL	KG	8.000	R$ 9,68

		de sua entrega. Unidade de Fornecimento: Fardo.				
18	FEIJÃO FRADINHO	Classificado. Fardo de 30 kg com 30 unidades de 1 kg isento de parasitas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, reforçada. Com prazo de validade de no mínimo 8 meses a partir da data de entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	FIBRA FIBRA	KG	8.000	R$ 9,12
19	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Tipo feijão preto, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de "papa", sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: Fardo.	IDEAL IDEAL	KG	8.000	R$ 9,32
20	FILE DE PEIXE TILÁPIA	Filé de peixe, tipo: tilápia filé congelado de acordo com as especificações da legislação - com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele teor de água: até 10% -embalagem de 01kg. Deverá conter carimbo de inspeção SIF.	EMPORIO PESCADOS	KG	3.000	R$ 41,64
21	FLOCÃO DE MILHO	Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve possuir adequado cozimento, sem aspecto de "cru". A embalagem deverá ser de 500 gramas em material plásticos, transparentes, limpos, não violados e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e peso liquido, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	IDEAL IDEAL	PCT	20.000	R$ 3,37
22	FLOCOS DE ARROZ	Características Técnicas: tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não 40 violados,	JUPI J S A DE	PCT	6.000	R$ 4,03

		resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Emb. 500g.				
23	LEITE DE COCO	Características Técnicas: Leite de coco, tradicional, obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes : Leite de Coco, água, conservadores, acidulante, espessante, estabilizante, emulsificante. Não contém glúten. Características orga nolépticas - Aspecto: característico; Cor: branco-leitosa; Odor: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. O produto deve estar de acordo a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. A embalagem dev erá ser plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500 ml. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente, adequado ao empilhamento recomendada. Deverá ser lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	TAMBAU COPRA	UNID	100	R$ 6,28
24	LEITE DE SOJA	Características Técnicas: alimento em pó à base de proteína vegetal, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para maiores de 01 ano. Não deve conter em seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por pessoas com intolerância a lactose e ao glúten e por alérgicos a proteína do leite de vaca. Características: a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termos	PROBENE PROBENE	LATA	200	R$ 32,10

		soldagem, contendo 300g do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.				
25	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	Características Técnicas: Leite em pó, sem lactose. Características técnicas: Composto lácteo, zero lactose. Ingredientes: Leite fluido integral e enzima lactase. Embalagem com peso mínimo de 300g. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá seguir a Resolução - RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017/ ANVISA. Validade: Mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	CCGL	SACHÊ	2.000	R$ 21,42
26	LEITE EM PÓ, INTEGRAL	Características Técnicas: Leite, em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto, acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primaria do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m (2) /d.C. a 38ºC 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de fornecimento: fardos contendo 50 unidades (50 x 200g).	BETANIA ALVOAR	PCT	30.000	R$ 12,56
27	MACARRÃO ESPAGUET	Características Técnicas: tipo espaguete, a base de farinha, com ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas,	DONA BENTA J	PCT	20.000	R$ 5,08

	E (COM OVOS)	fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas.				
28	MACARRÃO ESPAGUETE (SEM OVOS)	Características Técnicas: tipo espaguete, sêmola de farinha, sem ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.	PREDILLETO M	PCT	20.000	R$ 4,00
29	MARGARINA VEGETAL SEM SAL	Embalagem de 500g, isenta de gordura trans. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.	BECEL FLORA	POTE	2.000	R$ 9,32
30	MILHO AMARELO, TIPO MUNGUNZÁ	Características Técnicas: Milho amarelo, tipo mungunzá fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Características organolépticas Aspecto: grãos inteiros; Cor: amarela; Odor: próprio; Sabor: próprio; Umidade máxima de 13%. A embalagem primária do produto deverá ser do	VITAMILHO	PCT	7.500	R$ 2,74

		tipo plástica, atóxica e resistente, contendo o peso líquido de 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989 do Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: Pct. (PACOTE).				
31	ÓLEO DE ALGODÃO	Características Técnicas: óleo vegetal comestível refinado de algodão, para aplicação culinária em geral, em embalagens de 900ml ou similar, de acordo com as necessidades do órgão licitante. O produto deve ser puro, extraído do caroço de algodão e submetido aos processos de neutralização, clarificação e desodorização, atendendo a todos os requisitos sanitários vigentes	ELOGIATA	PET	400	R$ 14,35
32	ÓLEO DE SOJA	Características Técnicas: Óleo de soja, comestível, puro, refinado, tipo 1, sem colesterol, rico em vitamina E, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Dev e apresentar teores de vitamina E e 0% de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo PET de 900ml, transparente, resistente, intacta, sem amassamento e vazamento e embala gem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis – Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005). Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Validade: mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega. Unidade de Fornecimento: Caixa com 20 garrafas pet de 900 ml.	SOYA BUNGUE	PET	10.000	R$ 10,28
33	SAL REFINADO	Características Técnicas: Sal, refinado, iodado, para consumo doméstico, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado e m embalagem plástico transparente de 01 kg, íntegro, atóxico,	PIRAMIDE NORSAL	KG	4.000	R$ 2,13

		resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, número de registro. Deverá seguir a Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 e as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de Fornecimento: Fardos contendo 30 kg do produto				
34	SARDINHA AO ÓLEO	Características Técnicas: Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, contendo naturalmente ômega 3, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Deve apresentar cor, odor e sabor característico. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações identificação da empresa, informação nutricional, número do lote, peso, data fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	PALMEIRA	LATA	10.000	R$ 5,52
35	TAPIOCA GRANULADA	Características Técnicas: Tapioca granulada, Tipo Sagu, possuindo grãos esféricos e regulares, formato pérola, à base de fécula de tapioca para preparações de mingau. Peso líquido de 500g., Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor da tapioca. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelév el as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. Deverá estar acondicionado em s aco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Ser á considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Unidade de Fornecimento: Fardo.	LOPES FECULARIA	PCT	10.000	R$ 7,91
36	VINAGRE	Características Técnicas: fermentado acético de álcool, embalagem de 750ml, íntegra, sem danos físicos ou microbiológicos, registro e	MURIONGO	PET	3.000	R$ 6,22

		composição nutricional. validade no ato da entrega de no mínimo 3 meses				

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES.

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação do Município de Oeiras-PI.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

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

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital;* e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7.1.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

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

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

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

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

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos nos itens 4.6 e 4.7.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES.

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

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS.

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Oeiras (PI), 25 de fevereiro de 2026.

Janicleia Alves De Sousa
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ÓRGÃO GERENCIADOR

Natanael Rodrigues de Araujo
RODRIGUES E RODRIGUES DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ: 54.800.141/0001-18
EMPRESA VENCEDORA