



**PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
CASA CIVIL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

(Processo Administrativo nº 00059.001056/2025-72)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

A PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, por intermédio da Secretaria de Administração, com sede no Anexo II do Palácio do Planalto, Ala “A”, Sala 201, na cidade de Brasília-DF, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90005/2026, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 00059.001056/2025-72, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de equipamentos diversos, especificados nos itens 1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação n.º 90005/2026, 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:

Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]								
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA/MODELO	UNID	QTD	REQUISICAÇÃO MÍNIMA	REQUISICAÇÃO MÁXIMA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	BALCÃO TÉRMICO Especificação: Material: aço inoxidável 430 e vidro. Capacidade: Com 8 cubas 1/2 GN grandes e com tampas. Tipo de cuba: quente.		UN	1				

	Estrutura: Rodízios para locomoção com freios, pés cromados confeccionados em tubo inteiro. Corpo e banho-maria: confeccionados em aço inoxidável 430. Fechamento superior: em inox 430 ou em vidro temperado (protetor de saliva); Aquecimento: elétrico, controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20 °C a 120 °C). Medidas aproximadas: largura: 62,5 cm, comprimento: 147,5 cm, altura: 157,5 cm. Cubas: 8. Potência: 2000 W. Tensão: 220 V						
2	REFRESQUEIRA DUPLA INOXIDÁVEL Especificação: 220V; Aço inoxidável; Dimensões: 65 x 40 x 50 cm; 220V; 2 cubas de 15 L cada; controle individual de temperatura; potência compatível.		UN	1			
3	BEBEDOURO PARA GARRAFÃO DE ÁGUA Especificação: material aço, tipo vertical, elétrico, acabamento externo pintado, cor branca, capacidade do galão 20 litros, capacidade de refrigeração: maior ou igual a 0,9l/h; voltagem 220, saída água natural e gelada, características adicionais: aparador de excesso de água removível. Referência: Libell Master CGA. Karina K20, similar ou qualidade superior.		UN	31			
4	FERRO À VAPOR INDUSTRIAL COM RESERVATÓRIO Especificação: Tipo: Ferro a vapor com caldeira acoplada. Peso do ferro: 2,0 kg. Dimensões da base do ferro: 120 mm x 225 mm. Acionamento: Gatilho mecânico para liberação de vapor. Sistema de aquecimento: Resistência tubular blindada dupla. Caldeira: Integrada, monobloco, com 3 câmaras de aquecimento para produção contínua de vapor. Capacidade do reservatório: 5 litros, com registro de controle de vazão. Voltagem: 220V (monofásico). Potência total: 1400W. Sistema de segurança: Termostato tipo Snap-Action 16A, protetor térmico, base de apoio de silicone. Referência: Continental / VPress VAP20, similar ou de qualidade superior.		UM	4			

5	<p>SERRA FITA DE BANCADA PARA AÇOUGUE</p> <p>Especificação: 3/4 CV; Estrutura aço alta resistência; Dim.: 160 x 60 x 60 cm; Voltagem: 220V; Motor: 3/4 CV (1,74 HP); Área corte: 30 x 28 cm; Lâmina contínua 2,8–3 m; Corta carne e osso com segurança. Referência: Tramontina, Fisher, Zwilling, KitchenAid, similar ou qualidade superior.</p>		UN	1				
6	<p>BALANÇA DIGITAL DE PLATAFORMA</p> <p>Especificação: capacidade 200 kg, sem coluna, com plataforma de 40 x 30 cm em aço inoxidável resistente e fácil de limpar. Possui display LED de fácil leitura, design compacto e portátil, bivolt e bateria recarregável de longa duração. Capacidade máxima de 200 kg.</p>		UN	2				
7	<p>REFRESQUEIRA/SUQUEIRA</p> <p>Especificação: Modelo: SF.2.108. Não requer energia elétrica, possui reservatório em acrílico com compartimento separado para gelo, base em inox, torneira de alavanca e pés de borracha para estabilidade. Capacidade de 8 litros, tempo médio de degelo de 2 a 3 horas, dimensões 56 x 36 x 26 cm (AxLxP).</p>		UN	4				
8	<p>FRAGMENTADORA DE PAPEL</p> <p>Especificação: Características Essenciais: Fonte de alimentação: Elétrica; voltagem: 220 volts ou bivolt; potência: 500 watts ou superior; nível de segurança: P-3 ou superior (Norma DIN 66399); abertura de inserção: a partir de 230 mm; acionamento automático com sensor de presença de papel; capacidade de fragmentação: mínimo de 15 (quinze) folhas de papel; fragmenta papel, cliques e grampos; tecnologia antiatolamento e de reversão automática para desobstrução de papel; nível de ruído: 60 dB ou inferior; lixeira integrada com capacidade de 40 litros ou superior; visor de funções; garantia mínima: 1 ano. Características Adicionais: Sensor de segurança para a lixeira e para a presença de papel; sensor de lixeira cheia e de sobrecarga (excesso de folhas); proteção contra superaquecimento com sistema</p>		UN	94				

	de proteção térmica; engrenagens, pentes e raspadores fabricados em aço para maior durabilidade; presença de rodízios para fácil movimentação; destrói cartões magnéticos, DVDs, CDs e crachás de PVC; formato aproximado: 340 mm (largura) x 630 mm (altura) x 470 mm (profundidade); recurso de economia de energia e selo Procel 'A'.						
9	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO PROFISSIONAL Especificação: chassi em aço, visor frontal para leitura do nível e qualidade do óleo do motor, válvula multifuncional, integra regulagem de pressão, by pass, Stop Total, sucção de detergente e vazão em uma única peça, pressão 2.170psi, vazão: 600 L/h, potência 4.000w, motor: indução de 4 polos, bomba tipo: radial, peso: 46 Kg, dimensões do produto: 720 x 630 x 920 mm, tensão 220v. Referência: Karcher HD 7/15 Maxi, similar ou qualidade superior.		UN	2			
10	ROTULADOR ELETRÔNICO Especificação: tecnologia de impressão: térmica direta Display LCD de 12 caracteres, teclado: QWERTY com teclas salientes, saída da impressora: monocromático, componentes incluídos: 6 fitas de etiquetas compatíveis, fonte alimentação compatível, sendo 4 pilhas "AAA" ou adaptador AD24A		UN	2			
11	ASPIRADOR DE PÓ/LÍQUIDO Especificação: Material: Plástico Alta Resistência, Tipo Uso: Profissional, Voltagem: Bivolt, Potência Aspirador: 1400 W, Capacidade Tanque: 13 L. Dimensões aproximadas: comp: 37,5 cm; larg: 37,5 cm e alt: 54 cm Referência: Wap, similar ou qualidade superior.		UN	2			
12	BEBEDOURO REFRIGERADOR INDUSTRIAL Especificação: inox 100 L: Aço inox; Dim.: 135 x 70 x 72 cm; Peso: 40 kg; 220V; Potência: 280W; Filtro incluso; kit instalação; 3 torneiras frontais. Referência: Aquamax, similar ou qualidade superior.		UN	3			

13	<p>CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO</p> <p>Especificação: 300 mm: Aço inox; Dim.: 70 x 55 x 65 cm; Voltagem: 220V; Disco: 300 mm; Motor: 250– 300W (0,33–0,4 HP); Corte ajustável 0–15 mm; automático; pés antiderrapantes; Peso: 40–50 kg.</p>		UN	2				
14	<p>MESA TÉRMICA COM SUÇÃO INTEGRADA</p> <p>Especificação: área útil do tampo principal comprimento 1.160 mm, largura 380 mm, altura fixa, padrão industrial (não regulável). Acabamento da superfície em tecido resistente ao calor com isolamento térmico. Sistema de aquecimento: resistência na mesa 1.300 watts, resistência no braço articulado (passa-mangas) 350 watts. Sistema de sucção: motor de 550 watts acoplado. Acionamento por pedal elétrico. Voltagem 220 volts (monofásico). Controles adicionais: termostato ajustável para controle da temperatura. Alavanca seletora de sucção (mesa / braço). Sistema de proteção: fusível contra curto-circuito. Referência: Sun Special / SSH-T2, similar ou qualidade superior.</p>		UN	3				
15	<p>LUSTRADORA / POLIDORA DE CALÇADOS ELÉTRICA</p> <p>Especificação: Características Essenciais: Fonte de alimentação: Elétrica, voltagem: 220 volts ou bivolt; tipo de operação: elétrico com motor 1 /6cv - 1700rpm, monofásico, 4 polos, com sistema antiaquecimento; estrutura: metal reforçado com pintura eletrostática para maior durabilidade; escovas rotativas: diâmetro de 145 x 150 mm, fabricadas em lã natural; cor: preto; acionamento via botão pulsante em aço inox, anti-vandalismo. Características Adicionais: Controle de velocidade ajustável; luz de funcionamento; base antiderrapante; cabo de alimentação com comprimento mínimo de 1,5 m; sistema dosador de cera líquida incolor tipo roll-on, com capacidade para 300 ml, dosagem sem excessos, compatível com calçados de couro liso; haste de apoio desmontável fabricada em aço inoxidável polido.</p>		UN	9				

16	<p>AMASSADEIRA ESPIRAL COM BACIA</p> <p>Especificação: separador de massa e grade de proteção em aço inoxidável; sapatas estacionárias e rodízios; sistema mecânico de alta precisão, com rolamentos e mancais blindado. Itens de segurança: grade de proteção e botão de emergência; painel digital; com trava de segurança; capacidade máxima: 40Kg e mínima 4Kg de massa; produção de até 615 pães franceses crus de 65 g por preparo; tensão: 220V trifásico ou 380V trifásico; dimensões aproximadas (alt. x larg. x prof.): 1.250 mm x 633 mm x 970 mm.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>		UN	1				
17	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL</p> <p>Especificação: material: construído em aço inox escovado, rotação: 3.500 RPM; potência: 0,5 cv/370w; voltagem: 220v ou bivolt; dimensões aproximadas: 78 x 34 x 33 (A. x L. x P.).</p> <p>Referência: Skymesen, similar ou qualidade superior.</p>		UN	2				
18	<p>MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS</p> <p>Especificação: Motor assíncrono. Potência: 4.400w. Voltagem: trifásico 400v. Velocidade: 1500 - 300rpm; sistema pulse, facas: 3 (três) lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - incluídas. Cuba: em inox - 20L. R-VAC: dispositivo de vácuo. Comp. x lag x alt. aproximados: 380 x 630 x 760. Pega ergonômicas, Possibilidade de adicionar ingredientes durante a preparação. tampa provida de uma junta de vedação para uma perfeita estanquidade.</p> <p>Referência: Robot Coupe, similar ou qualidade superior.</p>		UN	2				
19	<p>BATEDEIRA PROFISSIONAL</p> <p>Especificação: cuba e acessórios (pá plana, gancho, fouet e protetor de respingos) em aço Inox.; tensão: 220v; frequência (Hz) 60; potência mínima 325w; profundidade aproximada: 37.1 cm; velocidade: 10; tigela: 7,6.</p> <p>Referência: KitchenAid, similar ou qualidade superior.</p>		UN	2				

20	<p>MISTURADOR INDUSTRIAL</p> <p>Especificação: estrutura: alumínio fundido, aço inox e polímero de alta resistência. Painel digital: programação de tempo e velocidade. Sistema planetário: mistura homogênea por movimentos intensos. Fixador tipo click: Fixação prática do cabeçote à panela. Motor: Redutor integrado, alta performance e silencioso. Capacidade: 10 litros; 7 quilos. Produção de massa: Até 4 kg. Produção de doce: 12 a 15 latas de leite condensado (6 kg). Diâmetro da panela: 300 mm. Espessura da panela: 5 mm. Potência: 46 W. Consumo: 0,8 kW/h; consumo de gás: 0,265 kg/h. Voltagem: 220 V. Dimensões (A x L x P): 54 x 54 x 45 cm. Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.</p>		UN	2				
21	<p>DESCASCADOR DE ALHO</p> <p>Especificação: Estrutura: Aço inox, que proporciona durabilidade e facilidade na limpeza. Capacidade: Permite descascar até 06 kg de alho, cebolas ou batatas por vez. Segurança: Equipado com boca de alimentação em labirinto e pés antiderrapantes. Design: Estrutura cilíndrica com acabamento prateado e elegante. Capacidade: 06 kg. Produção: Média de 67 kg/h. Velocidade do motor: 370 RPM. Potência: 1/4 cv. Consumo: 0,18 kW/h. Voltagem: 220v. Dimensões (A x L x P): 71 x 37 x 51 cm. Peso: 27 kg. Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.</p>		UN	2				
22	<p>LAVADORA DE COPOS E XÍCARAS</p> <p>Especificação: Painel eletrônico. Operações de ciclo: 60s, 90s e 180s. Consumo: 2,2 litros de água por ciclo. Construída em aço inoxidável. Braços de lavagem e de enxágue independentes. Tanque de lavagem de 15 litros de água. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 4 litros de água. Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Compacta, para uso em bancadas. (Profundidade de 846 mm com a porta aberta). Acessórios: gavetas para copos, xícaras e taças, suporte plástico para talheres, suporte para pratos de</p>		UN	1				

	sobremesa e/ou pires. Referência: Prática, similar ou qualidade superior.						
23	<p>LAVADORA DE LOUÇAS</p> <p>Especificação: Capacidade: 65, 48 ou 30 gavetas por hora, cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas de até 46cm de comprimento; possui programação intuitiva e conta com três opções de ciclos de lavagem, sendo o menor de apenas 55 segundos; realiza as lavagens a quente; painel eletrônico; temperatura: 55°C a 65°C de lavagem e 80°C a 90°C de enxágue; consumo: 2,4 litros de água por ciclo; construída em aço inoxidável. Painel de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento. Abertura da porta frontal com ampla altura útil de 380 mm. Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável. Tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de resíduos posicionadas na parte superior do tanque. Paredes internas com cantos arredondados que evitam o acúmulo de resíduos e facilitam a higienização do equipamento. Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 7 litros de água. Acessórios: gaveta lisa, gaveta para pratos de bandejas, suporte plástico para talheres. Referência: Prática, similar ou qualidade superior</p>		UN	1			
24	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO Especificação: 220v, com 20 esteiras. Tipo de montagem: de bancada. Capacidade: 20GNs 1/1 x 65 mm. Funções: ar quente, vapor, vapor combinado, sonda, regenerar, injeção manual, resfriamento rápido e exaustão de vapor. Material: inox AISI 444/430. Potência: 21.300w. Temperatura: 30°C a 300°C. Tipo de Vidro do forno: duplo temperado. Voltagem: 220V. Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>		UN	1			
25	<p>FORNO PARA PIZZA</p> <p>Especificação: Dimensões aproximadas (alt. x larg. x prof.): 340 mm x 705 mm x 788 mm. Preparação: 40 cm de diâmetro em até 3 minutos;</p>		UN	1			

	<p>com porta vitrine e iluminação especial. Tecnologia Ventless: dispensa exaustão. Empilhável: permite sobrepor até dois fornos (1+1). Controle de temperatura de 30°C a 330° C. Armazena até 80 receitas, com 6 passos cada, divididas em 8 grupos. Conexão USB. Controle independente da velocidade de ar e temperaturas superior e inferior. Higienização com passo a passo na tela para orientar o processo. Material: 100% em aço inoxidável. Isolamento térmico eficiente. Filtro de fácil remoção, sem necessidade de intervenção técnica. Econômico no uso de energia.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>							
26	<p>CILINDRO SOVADOR AUTOMÁTICO</p> <p>Especificação: Capacidade: 20 kg de massa por operação. Tensão: 220V. Dimensões aproximadas (alt. x larg. x prof.): 1386 mm x 987 mm x 1584 mm. Pannel digital de fácil operação e visualizar a distância entre os cilindros. Modo automático e programável. Operação com um exclusivo sistema de duas velocidades. Sistema tríplex que funciona com 3 cilindros robustos e abertura eletrônica progressiva e milimétrica. Após finalizar cada etapa, os rolos se abrem automaticamente para iniciar um novo ciclo, conferindo segurança e durabilidade ao conjunto. Display para visualizar a distância entre os cilindros, fabricados com materiais atóxicos. Itens de segurança: botões de emergência e botão de rearme. Motor principal de 5cv. Bandejas de coleta de resíduos e suporte de farinha removível. Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados. Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>		UN	2				
27	<p>MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES Especificação: Produção de até 2500 salgados por hora. Moldes para bolinha, coxinha, quibe, travesseirinho. Bicos para salgados e doces de 7 gramas a 120 gramas. Engrenagens e eixos de aço garantindo maior durabilidade. Voltímetro digital para você acompanhar a tensão da sua rede. Proteção garantida</p>		UN	1				

	através da NR-12. Botões independentes para regulagem de massa, recheio. Cabeçote de alumínio naval. Pintura eletrostática que não descasca. Estrutura produzida em aço carbono com pintura eletrostática, cabeçote fundido em alumínio, cuba para massa e recheio em policarbonato. Garantindo uma alta resistência e facilidade na hora da limpeza. Capacidade de produção: 2.500 salgados de 7g/hora - 1.250 salgados de 20g/hora - 250 salgados de 100g/hora - 208 salgados de 120g/hora. Dimensões aproximadas: comprimento: 700 mm - altura: 650 mm - largura: 400 mm. Motor: 3 motores independentes. Eletricidade: Bivolt Seletora. Referência: Interlaser máquinas, similar ou qualidade superior.						
28	FREEZER HORIZONTAL Especificação: Freezer horizontal, com capacidade de 309 litros ou superior; Cor branca; Tensão 220v; com a possibilidade de utilização nos modos freezer ou refrigerador, Tecnologia frost free ou equivalente que evite acúmulo de gelo. Referência: Freezer Horizontal Consul 309L - CHA31FB (220V), Freezer Horizontal Electrolux Cycle Defrost 314L - HI330 (220V)		UN	1			

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

3. ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1. O órgão gerenciador será a Presidência da República.

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. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

5.1.2. Na formalização da Nota de Empenho 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 emissão de nota de empenho de despesa, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. A Nota de Empenho de que trata o item 5.2 deverá ser emitida e aceita/retirada 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. 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 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 de cláusula de reajustamento 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;

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus

preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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

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

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

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

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;

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

8.4. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no *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 (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. Fica eleito o Foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Distrito Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta Ata de Registro de Preços que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

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

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

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

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