

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022  
REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2022

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS FMS Nº 012/2022**

Aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2022, de um lado de um lado o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ GRANDE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede e Foro da Comarca de Chã Grande, Estado de Pernambuco, localizada à Avenida Vinte de Dezembro, 145 – Centro – Chã Grande - PE, inscrito no C.N.P.J./MF sob o nº **08.625.167/0001-50**, neste ato representado pelo seu Gestor e Secretário de Saúde Sr. **Jairo Amorim Paiva**, Brasileiro, Casado, Comerciante, nomeado por meio da Portaria Nº 285/2017 datada em 01/08/2017, portador da Carteira de Identidade Nº 1.826.812/SSP/PE, CPF nº 353.431.684-34, no uso de suas atribuições legais, neste ato denominado simplesmente **ÓRGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS, realizado por meio do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022**, e de outro lado, a Empresa adjudicatária nos itens abaixo, Homologada em **28/04/2022**, doravante denominada **FORNECEDOR**, tem entre si, justo e avençado a presente Ata que, quando publicada, terá efeito de **compromisso de fornecimento**, nos termos do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que regulamenta o art. 15 da Lei nº 8.666/93, observada as condições estabelecidas no ato convocatório e consoante as Cláusulas que se seguem:

**1 – DO FORNECEDOR REGISTRADO:** A partir desta data, fica registrado neste Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande – PE, observada a ordem de classificação, os preços do fornecedor registrado a seguir relacionado, objetivando o compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas no ato convocatório.

**1.1 – Fornecedor – Item**

**RENATO JOSÉ BEZERRA DE PAULA ME**, CNPJ Nº **21.693.051/0001-16**, com sede à Rua Machados, nº 87 – Lot. Eng. Guararapes – Marcos Freire – Jaboatão dos Guararapes/PE – CEP: 54.368-220, Fone: (87) 9.8521.2686, representada por seu Representante Legal, Sr. Renato José Bezerra de Paula, brasileira, solteiro, empresário, residente e domiciliado em Carpina/PE, RG Nº 6.418.282 SDS/PE, CPF/MF Nº 011.635.934-00.

**ITEM – EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (artigo 48, III da Lei 123/2006).**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÉUTICA	QTD. CAPS	QTD. PSF	QTD. TOTAL	Valores (R\$)	
									Unitário	Total
06	ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1) - Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, 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 e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	Ki arroz	1.440	360	120	384	2.304	4,18	9.630,72
32	FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1) - Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, 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	Kg	São Lourenço	360	120	24	96	600	7,50	4.500,00



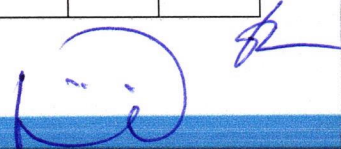
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.									
33	<b>FEIJÃO TIPO PRETO (TIPO 1)</b> - Feijão preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, 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 e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	São Lourenço	480	120	24	96	720	7,60	5.472,00
38	<b>MACARRÃO DE SÉMOLA TIPO ESPAGUETE</b> - Fino, tipo espaguete de semolina ou sémola. Sem presença de insetos ou impurezas. Enriquecido com ferro, vitaminado. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, 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 e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 500g	Mauricéia	1.440	480	240	488	2.648	2,75	7.282,00
40	<b>MARGARINA COM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Com adição de sal. Embalagem: Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 250g	Clayton	720	240	120	24	1.104	2,80	3.091,20
53	<b>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE)</b> - Carne seca bovina, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem	Kg	Iguaçu	720	120	60	360	1.260	28,75	36.225,00



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	<p>pelancas, isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Com peso médio de 5 kg cada peça, embalada a vácuo. Embalagem secundária: Acomodada em caixas de papelão totalizando 30 kg em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Data de Validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>									
54	<p><b>CARNE BOVINA MÓIDA</b> - Produto sem osso, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e sem aponevroses. Cor própria, vermelho escuro opaco, característico de produto congelado. Sem manchas esverdeadas, ou quaisquer características que inviabilize o consumo humano. Deverá seguir as especificações da Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003, do MAPA. Embalagem primária: Imediatamente realizada após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Com peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, 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. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Portaria nº 371 de 04/09/97 do MAPA, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA /MS e Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS. Constando: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>	Kg	Fortboi	720	360	120	600	1.800	12,98	23.364,00
55	<p><b>CARNE DE AVE – FRANGO (COXA E SOBRECOXA)</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo coxa e sobrecoxa ou peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>	Kg	Frango dourado	2.400	240	0	192	2.832	9,80	27.753,60
58	<p><b>LINGUIÇA CALABRESA</b>- Defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva, trata-se de um produto seco, fresco, maturado e/ou curado e cozido. Embalagem: acondicionada em saco de polietileno, bem vedada. Rotulagem: Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério</p>	Kg	Carre	240	0	0	288	528	15,20	8.025,60





**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Transporte: Como produto defumado, deve ser transportado em veículos que tenham baú isotérmico e dotado de unidade geradora de frio. Manter em local seco e fresco. Veículo de entrega: Comercializar em temperatura não superior a +26°C, deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.									
59	<b>MORTADELA</b> - Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, 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 e contendo, no máximo 20 kg de peso líquido. Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, amido, proteína de soja, sal, gordura de frango, glicose, especiaria: pimenta branca, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: poli fosfato de sódio (INS 452), antioxidante: eritroblasto de sódio (INS 316), conservante: nitrato de sódio (INS 250) e aromas naturais de: coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: Contém Derivados de Soja. Não contém Glúten. Sem uso de Hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Veículos de entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Unidade com 2Kg	Confiança	48	48	0	0	96	8,60	825,60
63	<b>SALSICHA</b> - Salsicha de carne de frango/bovina tipo hot dog, congelada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Conservação 0 a 5°C. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, DATA DE VALIDADE, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	Rara	480	240	60	288	1.068	8,90	9.505,20

**ITEM – (COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO))**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD. PSF	QTD. TOTAL	Valores (R\$)	
									Unitário	Total
89	<b>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	Frango dourado	3.600	360	180	225	4.365	9,80	42.777,00

**ITEM – (COTA RESERVADA 25% (VINTE E CINCO POR CENTO))**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	QTD.	QTD. RESIDÊNCIA	QTD.	QTD.	QTD.	Valores (R\$)	
------	-----------	---------	-------	------	-----------------	------	------	------	---------------	--



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

			HOSPITAL	TERAPÉUTICA	CAPS	PSF	TOTAL	Unitário	Total	
91	CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	Frango dourado	1.200	120	60	75	1.455	9,80	14.259,00

**Valor Total registrado: R\$ 192.710,92 (Cento e noventa e dois mil, setecentos e dez reais e noventa e dois centavos).**

**2 - DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO:** O ajuste com o fornecedor registrado será formalizado pelo Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande ou Interessados mediante assinatura de Contrato, observadas as disposições contidas no Edital do Pregão Eletrônico Nº 005/2022.

2.1 – O compromisso de entrega só estará caracterizado mediante **Contrato**, decorrente desta Ata de Registro de Preços e Edital de **Pregão Eletrônico Nº 005/2022**.

2.2 – O fornecedor registrado, dentro dos quantitativos estimados, fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

**3 - DO CONTROLE DOS PREÇOS REGISTRADOS:** O Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande adotará a prática de todos os atos necessários ao controle e administração da presente Ata.

3.1 – Os preços registrados e a indicação dos respectivos fornecedores detentores da Ata serão divulgados no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco.

**4 - DOS PREÇOS:** A qualquer tempo, conforme previsto no Art. 17 do Decreto nº 7.892/2013, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles existentes no mercado, cabendo ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

4.1 – Caso o fornecedor registrado se recuse a baixar os preços registrados, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande poderá cancelar o registro ou convocar todos os fornecedores registrados para oferecerem novas propostas, gerando novo julgamento e adjudicação para esse fim.

4.2 – Os preços não serão reajustados durante o período de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis a espécie.

4.3 – O diferencial de preço entre a proposta inicial do fornecedor detentor da Ata e a pesquisa de mercado efetuada pelo Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande à época da licitação, bem como eventuais descontos por ela concedidos serão sempre mantidos.

**5 - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:** A presente Ata terá **validade de 12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura.

**6 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO:** O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

6.1 – descumprir as condições da Ata de Registro de Preços.

6.2 – não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

6.3 – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e

6.4 – tiver presente razões de interesse público.

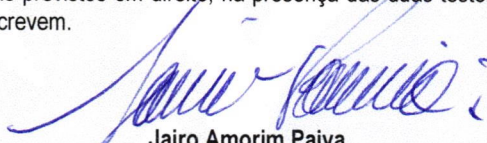
6.4.1 – O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

6.4.2 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.

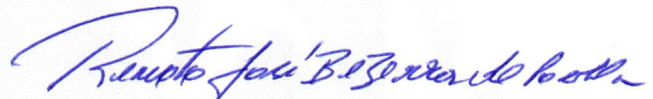
**7 – DA DIVULGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:** A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.

**8 – DO FORO:** O Foro para dirimir questões relativas ao presente compromisso de prestação de serviço será o Foro da Comarca de Gravatá/PE, com prejuízo a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e Contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins previstos em direito, na presença das duas testemunhas abaixo identificadas, que a tudo assistiram e que também o subscrevem.



Jairo Amorim Paiva  
CPF/MF Nº 353.431.684-34  
Secretário Municipal de Saúde  
Órgão Gerenciador



Renato José Bezerra de Paula  
RENATO JOSÉ BEZERRA DE PAULA ME  
CONTRATADA

### TESTEMUNHAS:

NOME:  
CPF:

*faline j. da c. Pereira*  
*702.652.824-62*

NOME:  
CPF:

*Diogo Nairio Gomes*  
*063.153.794-51*