



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 007/2024
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

O **MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 82.926.585/0001-30, sediada na AV. Sete de Setembro, nº 1175, Centro, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, *Sr. Neri Vandresen*, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 06/2024, publicada no 09/05/2024, processo administrativo nº 010/2024, RESOLVE registrar os preços da empresa **LUA DISTRIBUIDORA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 44.558.553/0001-30, estabelecido na Avenida Getúlio Vargas, Centro, Orleans/SC, 88.870-000, representado por sua sócia administradora, *Sra. Natália Pazeto Fernandes*, CPF nº 097.260.929-65, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, 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 Municipal nº 116/2023 de 21 de Dezembro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR E MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC** especificado no item 01 (um) do Termo de Referência, anexo I *do Edital de Licitação nº 010/2024*, 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, e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Item	Descrição	Quantidade	Marca	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
2	AÇÚCAR MASCAVO Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	60 Kg	Shambala	14,35	861,00
6	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem atóxica: Caixa de 500 gramas. Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses.	80 cx	Apti	8,24	659,20
	AVEIA EM FLOCOS FINOS				



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

10	<p>Características Técnicas: o produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em caixa de 200 g em embalagem de papel.</p> <p>Embalagem: Caixa de 200 gramas.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.</p>	60 cx	Shambala	2,90	174,00
11	<p>BANHA SUÍNA (Banha de Porco)</p> <p>Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p> <p>Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.</p>	80 Kg	San Francisco	15,60	1.248,00
15	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	250 pacote	Picinini	8,40	2.100,00
16	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO)</p> <p>Características Técnicas: O biscoito 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 cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com</p>	300 pct	Picinini	7,30	2.190,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.				
17	<p>BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL Características Técnicas: O biscoito 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 cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten. Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	100 pacote	Picinini	7,80	780,00
21	<p>CANELA EM PÓ Características técnicas: em tubo. Embalagem atóxica, de 30 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega. Embalagem: Frasco de 30 gramas.</p>	30 und	Apti	6,60	198,00
22	<p>CACAU EM PÓ (ALCALINO) Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	20 und	Sabor Natural	21,45	429,00
24	<p>CEREAL MATINAL DO TIPO SUCRILHOS. Cereais matinal tipo lucrinhos integrais (trigo, aveia, arroz, milho). Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de no mínimo: 12 meses .</p>	60 Kg	Alca Foods	30,25	1.815,00
	<p>CARNE SUÍNA - LOMBO em Cubos Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <u>sem gordura</u>, carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável.</p>			22,28	13.368,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

27	<p>Embalagem – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade – mínimo de 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação – máximo de 30 dias.</p>	600 Kg	Da Colonia		
28	<p>COLORAU</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido a partir de ingredientes sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor avermelhada, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal.</p> <p>Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente de 500g ou 1 kg.</p> <p>Data de Validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 45 dias</p>	15 Kg	Apti	16,15	242,25
29	<p>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).</p>	1.000 Kg	Canção	11,28	11.280,00
30	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação.</p> <p>Ingredientes: tomate, sal e açúcar.</p> <p>Embalagem: 340g</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	800 und	Xavante	3,10	2.480,00
31	<p>FARINHA DE AVEIA</p> <p>Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 200 gramas a 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	100 und	Shambala	29,30	2.930,00
32	<p>FARELO DE AVEIA</p> <p>Características técnicas: Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 200gr a 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	150 und	Shambala	14,35	2.152,50
33	<p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1.</p> <p>Embalagem de polietileno de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 5 meses</p>	60 kg	Mana	6,90	414,00
	FARINHA DE TRIGO REFINADA			4,70	2.820,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

34	<p>Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	600 Kg	Rosessol		
36	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	450 Kg	Santo Dia	10,70	4.815,00
37	<p>FEIJÃO VERMELHO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	300 Kg	Santo Dia	11,60	3.480,00
38	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. .</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, em latas de 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias</p>	120 LATA	Apti	6,60	792,00
39	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: produto semi-processado, em peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas.</p> <p>Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.</p>	600 Kg	Ave Serra	11,58	6.948,00
40	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%.</p> <p>Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o</p>	800 Kg	Morgana	17,68	14.144,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.				
48	LOURO EM FOLHAS Características Técnicas: Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico, o produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: pacote de 04 gramas cada.	50 und	Apti	3,20	160,00
49	LENTILHA Características Técnicas: lentilha tipo 1, classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem atóxica: 500 gramas.	60 pacote	Baschiroto	27,60	1.656,00
50	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	160 pacote	Orquídea	6,60	1.056,00
51	MACARRÃO CARAMUJINHO Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalagem: Pacotes com 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	150 pacote	Orquídea	5,80	870,00
53	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	500 Kg	Todeschini	8,30	4.150,00
54	MACARRÃO PENNE Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.	500 Kg	Marimassas	11,80	5.900,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	<p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>				
55	<p>MANTEIGA</p> <p>Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga.</p> <p>Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses</p> <p>Embalagem: potes em pacotes de 500 gramas ou 01kg.</p>	80 Kg	Bloemer	49,25	3.940,00
57	<p>MARGARINA SABOR MANTEIGA CREMOSA COM SAL: 80% de Lipídios. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstituído, água, vitamina a (15.000 ui/kg), estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura. Não contem glúten.</p> <p>Embalagem de 500g.</p>	10 und	Coamo	10,30	103,00
58	<p>MANGA PALMER</p> <p>Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.</p>	750 Kg	Boeing	10,40	7.800,00
59	<p>MELÃO AMARELO</p> <p>Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades,</p>	300 Kg	Boeing	8,20	2.460,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.				
60	MILHO PARA PIPOCA Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem: íntegra de 400g a 500g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.	80 und	Baschirotto	8,85	708,00
63	ORÉGANO: INGREDIENTES: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente. Embalagem: 100 gramas Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	20 und	Relva	13,05	261,00
70	POLVILHO AZEDO Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	50 Kg	Ensolarado do Sul	13,65	682,50
71	POLVILHO DOCE: Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	30 Kg	Pinduca	13,15	394,50
72	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 400g ou 1kg	80 Kg	Bloemer	48,45	3.876,00
76	SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Embalagem: pct de 1 kg	200 Kg	Zizo	2,20	440,00
77	UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO. Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas	30 Und	Shambala	8,00	240,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 100 g.				
79	VINAGRE DE ALCOOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	80 und	Chemim	3,00	240,00

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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será o Município de Rio Fortuna.

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.

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

4.3.1 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.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

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.

5. DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

5.1 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.

5.2 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.

5.3 A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

6. VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

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

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

7.1 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.

7.1.1 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.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

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

7.2 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.

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

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

7.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

7.4.1 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;

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

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

7.4.2.2 Mantiverem sua proposta original.

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

7.5 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.

7.6 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.

7.7 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:

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



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

7.7.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

7.8 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.

7.9 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.

7.9.1 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.

7.10 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços/no Sítio Eletrônico do Município de Rio Fortuna/SC.

7.11 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.

7.12 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:

7.12.1 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

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

7.13 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.

8. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

8.1. 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:

8.1.1 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;

8.1.2 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;

8.1.3 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.

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

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

9. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1. 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.

9.1.1 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.

9.1.2 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.

9.1.3 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.

9.1.4 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.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

9.2 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.

9.2.1 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.

9.2.2 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.

9.2.3 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.

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

9.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9.2.6 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.

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

10.1. 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.

10.2. O remanejamento somente poderá ser feito:



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

10.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

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

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

10.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

10.5 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.

10.6 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.

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

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

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

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

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

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

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

11.1.4.1 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.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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:

11.4.1 Por razão de interesse público;

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

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

12. DAS PENALIDADES

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

12.1.1 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.

12.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. 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, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

12.3 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.

13. DA FISCALIZAÇÃO DA ATA.

13.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, que exercerão a fiscalização técnica e administrativa do Contrato.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

13.2 Será fiscal da Ata de Registro de Preço Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto **Sra. Rosani Sipnski**, Matrícula 1801, que exercerá a fiscalização técnica e administrativa do Contrato.

13.3 Será Gestor do Contrato da Ata de Registro de Preço Sr. Claudeci Moraes Rohling, ocupante do Cargo de Gestor de Contrato, Matrícula nº1791, que exercerá a Gestão do Contrato.

14. LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

14.1 Fica, expressamente, autorizado o tratamento de uso de dados pessoais de que trata a Lei Geral de Proteção de Dados do(a) PARTICIPANTE, para fins únicos e exclusivos que decorrem da Lei da Transparência e da Lei Geral de Licitações, Lei nº 14.133/2021, que rege a presente ata de registro de preços.

15. CONDIÇÕES GERAIS

15.1 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*.

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.

Rio Fortuna/ SC, 19 de junho de 2024.

NERI VANDRESEN
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

LUA DISTRIBUIDORA LTDA
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

Marta Regina Neckel
CPF 017.516.669-21

Sintia Milena Boeing
CPF 038.328.859-27



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC