

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2022

O Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, com sede na Rua Joaquim Garcia s/nº, Centro, na cidade de Camboriú/SC, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.635.424/0004-29, neste ato representado(a) pela Diretora Geral Sirlei de Fátima Albino, nomeado(a) pela Portaria nº 103/2020 de 28 de janeiro de 2020, publicada no DOU em 28 de janeiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 2105264, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº 40/2022**, publicada no DOU de 07/03/2022, processo administrativo nº 23350.000246/2022-21, 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, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013 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 Eventual aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros e material de copa e cozinha para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Camboriú, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo do edital de *Pregão* nº 40/2022, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2 DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor: PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI

CNPJ 33.488.848/0001-60 - IE 260063312

Rua Edgar Linhares, 756 - Nova Esperança - Balneário Camboriú - SC - CEP 88.336-

210

Fone: (47) 3711-0715

e.mail: prcomercioatacadista@gmail.com

ITE M	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDA DE	QUA NT	VALOR unitário
03	Açucar cristal – especial Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado Iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e a data de validade no mínimo 6 meses no ato da entrega.	CARAVEL AS	Embala gem 5kg	150,0 0	23,70
07	Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30	JP	Embala gem	20	3,19





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – *Campus* Camboriú

	dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante.	Campus Co	100g		
08	Canela em rama – produto natural selecionado. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante	JP	Embala gem 10g	20	6,40
09	Canjica – tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	SINHÁ	Embala gem 500g	100	7,25
13	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPOSIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	BECEL	Embala gem 500g	40	7,74
14	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	SINHÁ	Embala gem 500g	100	3,52
53	Luva plástica descartável, transparente, pacote com 100 unidades.	TALGE	Caixa com 100 unidad es	100	2,07
61	Saco plástico em bobina picotada tipo roll bag. Confeccionada em plástico virgem, atóxico, permitindo o contato direto com o alimento, podendo ir ao freezer. Com capacidade para aproximadamente de 5 kg. Rolo com mínimo 500 unidades.	CORSINI	Bobina com 500 unidad es	20	28,00





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense — *Campus* Camboriú

GRUPO 1						
20	ABACATE, de primeira qualidade, 60 a 80% de maturação, tamanho médio, aproximadamente 500 gramas, casca lisa, deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta	IN NATURA	Kg	180	7,00	
21	ABACAXI pérola, 60 a 80% de maturação, pesando entre 1,3Kg a 1,6Kg, coroa com folhas verdes e tenras com aparência fresca, polpa totalmente amarela, sem queimaduras do sol, polpa e casca firme e intacta, frutilhos achatados, aderidos firmemente ao fruto e coloração entre verde-clara e amarela.	IN NATURA	Unidad e	120	4,35	
22	AMEIXA VERMELHA, de primeira qualidade, com 80% de maturação com polpa firme e intacta. Para os meses de novembro, dezembro e janeiro.	IN NATURA	Kg	150	5,85	
23	BANANA PRATA, de primeira qualidade, em pencas íntegras, 60 a 80% de maturação.	IN NATURA	Kg	150	3,80	
24	BATATA DOCE rosada, frescas de ótima qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, casca roxa. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades rachaduras, cortes e perfurações, isenta de partes pútridas.	IN NATURA	Kg	200	2,50	
25	CARAMBOLA, firme e intacta, pesando aproximadamente 100 gramas, coloração predominantemente amarela.	IN NATURA	Kg	100	9,00	
26	CAQUI FUYU, sabor doce, 60 a 80% de maturação. Para os meses de abril, maio e junho .	IN NATURA	Kg	250	7,00	
27	CEBOLA AMARELA tamanho médio, com diâmetro entre 6 e 8 cm. Compacta e firme; sem perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes; com a haste bem seca, livre de brotos.	IN NATURA	Kg	50	4,12	
28	ESPINAFRE,tenro, hidratado, macio, com folhas íntegras, coloração característica à	IN NATURA	Maço	100	1,95	





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – *Campus* Camboriú

	mstituto rederat Catarmense	- Cumpus Cu	11100114		
	variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio, sem podridão, com folhas médias ou graúdas.				
29	GOIABA VERMELHA, de primeira qualidade, 60 a 80% de maturação, pesando entre 80 a 110g, sem manchas escuras na polpa e na casca.	IN NATURA	Kg	200	7,00
30	LARANJA PÊRA, sabor levemente doce, ideal para consumo in natura, sem machucaduras, bolores, apresentando casca brilhante e não muito verde .	IN NATURA	Kg	200	3,20
31	LIMÃO TAITI, peso médio 60g, casca brilhante, com polpa suculenta e firme.	IN NATURA	Kg	50	3,00
32	MAÇÃ gala, de primeira qualidade, pesando entre 120 e 150g, predominantemente vermelha .	IN NATURA	Kg	300	5,00
33	MAMÃO FORMOSA, 60% de maturação, machucaduras, protegidos individualmente, com polpa firme, sabor doce, casca livre de fungos.	IN NATURA	Kg	300	5,48
34	MANGA TOMMY, 60 a 80% de maturação, íntegras com consistência firme e casca livre de fungos com coloração predominantemente avermelhada, com sabor doce.	IN NATURA	Kg	300	5,00
35	MELANCIA, 80% de maturação, de primeira qualidade, tamanho médio, entre 9 a 12 Kg, inteira, bem hidratadas, sabor doce, fruta limpa.	IN NATURA	Kg	600	2,50
36	MELÃO AMARELO, 80% de maturação, pesando aproximadamente 1,5kg. Com polpa branca, consistência firme, casca integra, sabor doce	IN NATURA	Kg	300	4,43
37	MORANGO, carnoso e suculento, com coloração predominantemente vermelha, maduros e firmes.	IN NATURA	Bandej a de 200g	400	5,00
38	OVO fresco de galinha vermelhos – classe I – grande – com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem	LINDSAY	Duzia	150	7,00
33 34 35 36	pesando entre 120 e 150g, predominantemente vermelha . MAMÃO FORMOSA, 60% de maturação, machucaduras, protegidos individualmente, com polpa firme, sabor doce, casca livre de fungos. MANGA TOMMY, 60 a 80% de maturação, íntegras com consistência firme e casca livre de fungos com coloração predominantemente avermelhada, com sabor doce. MELANCIA, 80% de maturação, de primeira qualidade, tamanho médio, entre 9 a 12 Kg, inteira, bem hidratadas, sabor doce, fruta limpa. MELÃO AMARELO, 80% de maturação, pesando aproximadamente 1,5kg. Com polpa branca, consistência firme, casca integra, sabor doce MORANGO, carnoso e suculento, com coloração predominantemente vermelha, maduros e firmes. OVO fresco de galinha vermelhos – classe I – grande – com superfície lisa e limpa,	IN NATURA IN NATURA IN NATURA IN NATURA	Kg Kg Kg Bandej a de 200g	300 300 600 300	5,48 5,00 2,50 4,43



Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal Catarinense – *Campus* Camboriú

	Instituto Federal Catarinense	– Campus Ca	IIIDOITU		
	deformações, sangue, fezes ou rachaduras; com tamanho desenvolvido para a espécie (cerca de 50g).Com data de classificação, validade e inspeção sanitária .				
39	PÊRA DANJOU, de primeira qualidade, com 60 a 80% de maturação, em media 170g/unidade. A casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, sem estar amassada e sem imperfeições, deve ser doce e suculenta.	IN NATURA	Kg	300	12,00
40	PÊSSEGO, polpa amarela, com 80% de maturação, pesando entre 90g a 150 g, sem imperfeições, sem machucaduras, devendo ser doce e suculento. Para os meses de novembro e dezembro.	IN NATURA	Kg	300	8,00
41	PINHÃO, sementes já tiradas da pinha, firme, grauda, sem defeitos graves, (podridão, murchos), sem presença de terra, folhas, falhas ou outras sujidades, nem vestígios de insetos ou gorgulhos. Para os meses de maio, junho e julho.	IN NATURA	Kg	100	12,00
42	UVA NIÁGARA ROSADA, deve estar bem presa ao cacho, casca intacta e firme.	IN NATURA	Kg	240	13,00
43	UVA VERDE THOMPSON SEM SEMENTE, deve estar bem presa ao cacho, casca intacta e firme.	IN NATURA	Bandej a de 500g	400	11,40
44	TANGERINA PONCÃN, com grau de maturação de 80%, em torno de 190g/unidade, cor alaranjada, fresca, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Para os meses de maio, junho e julho.	IN NATURA	Kg	200	4,00
45	TOMATE CEREJA, formato arredondado, com polpa firme e intacta, de cor predominantemente vermelha e maturação média.	IN NATURA	Kg	40	12,00
46	PIMENTÃO AMARELO, firme, lustroso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimado, danos não cicatrizados,	IN NATURA	Kg	40	9,10



	deformados e com ausência de pedúnculo).		
1			

3 ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1 O órgão gerenciador será o Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú/SC - UASG 158460 – Rua Joaquim Garcia S/N Centro – Camboriú/SC, Caixa Postal 2016, Cep 88340-055 – Setor almoxarifado: Fone 47-2104-0868.

4 DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1 A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666 de 1993 e no Decreto nº 7.892 de 2013.
 - 4.1.1 A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão
- 4.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 4.3 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a máximo cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
 - 4.3.1 Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488 de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 P).
- 4.4 Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 4.5 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.





4.5.1 Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5 VALIDADE DA ATA

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 meses, no período de 07/03/2022 a 06/03/2023**, não podendo ser prorrogada.

6 REVISÃO E CANCELAMENTO

- 6.1 A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
- 6.2 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
- 6.3 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 6.4 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
 - 6.4.1 liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
 - 6.4.2 convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.5 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.6 O registro do fornecedor será cancelado quando:
 - 6.6.1 descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 6.6.2 não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 6.6.3 não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 6.6.4 sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.7 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.8 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
 - 6.8.1 por razão de interesse público; ou
 - 6.8.2 a pedido do fornecedor.





7 DAS PENALIDADES

- 7.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 7.2 É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5°, inciso X, do Decreto n° 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6°, Parágrafo único, do Decreto n° 7.892/2013).
- 7.3 O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8 CONDIÇÕES GERAIS

- 8.1 As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 8.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.
- 8.3 A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto nº 7.892 de 2014.

Camboriú/SC, 07 de março de 2022.

Assinaturas

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



FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 08/03/2022

ATA Nº 908/2022 - CCLIC/CAM (11.01.03.01.02.01.04)

 $(N^o$ do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 09/03/2022 08:46)
LUIS FERNANDO KLUGE
ADMINISTRADOR
CCLIC/CAM (11.01.03.01.02.01.04)
Matrícula: 1225815

(Assinado digitalmente em 08/03/2022 16:47)
SIRLEI DE FATIMA ALBINO
DIRETOR GERAL - TITULAR
DG/CAM (11.01.03.01)
Matrícula: 2105264

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sig.ifc.edu.br/documentos/ informando seu número: 908, ano: 2022, tipo: ATA, data de emissão: 08/03/2022 e o código de verificação: 8faf15b03e