



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO VI – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

Pregão Eletrônico para o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de São Francisco de Paula/RS, de forma programada e sob demanda, conforme as necessidades das secretarias e unidades requisitantes.

Aos (...) dias do mês de (...) do ano de dois mil e vinte e (...), o **MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA/RS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº ..., com sede administrativa à Avenida Benjamin Constant, 1441, Centro, São Francisco de Paula, RS, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr Thiago Carniel Teixeira, e a empresa__, inscrita no CNPJ sob o nº__, localizada à Rua__, _____, bairro_____, na cidade de_____, estado do_____, representada neste ato pelo seu proprietário, Senhor_____, nacionalidade, profissão, estado civil, portador da Cédula de Identidade nº _____, inscrito no CPF sob o nº_____, residente e domiciliado à Rua _____, _____, na cidade de _____, estado do_____, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, nos termos do Edital de Pregão Eletrônico nº 08/2026, Processo Administrativo nº 293/2026, para Registro de Preços, que julgou proposta deste como mais vantajosa e na qual as partes encontram-se vinculadas, resolvem firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com as cláusulas que seguem.



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto da presente Ata de Registro de Preços é o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de São Francisco de Paula/RS, de forma programada e sob demanda, conforme as necessidades das secretarias e unidades requisitantes.**

1.2. Esta Ata de Registro de Preços vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACATE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM DEFEITOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	360		
2	ABACAXI-FRESCO, GRAÚDO, EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO.	UN	860		
3	ABOBRINHA ITALIANA. EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRMES, ÍNTEGRAS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	Kg	503		
4	ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS. DILUIÇÃO MÍNIMA: 1:8, SEM ALTERAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	82		
5	AÇÚCAR CRISTAL. NA COR BRANCA, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, DE 2KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO	UN	2.327		
6	AÇÚCAR MASCAVO. EMBALAGEM DE 500G.	UN	65		
7	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - GARAFINHA TIPO PET DE 500ML	UN	2.340		
8	AIPIM DESCASCADO-NOVO, FIRME, ÍNTEGRO, EMBALAGEM DE 1KG REFRIGERADO OU CONGELADO	KG	544		
9	ALFACE. TIPO LISA OU CRESPA, VERDE OU ROXA. FOLHAS FIRMES E INTEGRAS. TAMANHO MÉDIO.	UN	1.610		
10	ALHO - EM BUGALHOS. GRAÚDOS, SEM BROTOS E MACHUCADOS. ÍNTEGRO.	KG	231		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

11	AMENDOIM - TORRADO DO GRUPO DESCASCADO E SUBGRUPO DESPELICULADO. CLASSE MIÚDO, SUBCLASSE BICOLOR E TIPO ÚNICO. SEM VAGEM, GRÃOS INTEIROS E MADUROS, SÃOS, PERFEITOS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. LIVRES DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RESÍDUOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FÁBRICA. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	Un.	103		
12	AMIDO DE MILHO. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM DE 1 KG. COM DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE: 12 MESES	Pc.	114		
13	ARROZ BRANCO - BENEFICIADO, POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DE 1 KG. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	Un.	4.855		
14	ARROZ INTEGRAL. BENEFICIADO, TIPO INTEGRAL, CLASSE LONGO, FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE DE 1KG	Un.	210		
15	ATUM - ÓLEO, LATA DE 170G (SÓLIDO OU RALADO) INGREDIENTES: ATUM, ÓLEO COMESTÍVEL, ÁGUA E SAL.	LATA	284		
16	AVEIA EM FLOCOS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE MÁXIMO 1 KG. COM DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 MESES.	Kg	258		
17	AZEITE DE OLIVA VIRGEM - OBTIDO UNICAMENTE DO FRUTO DA OLIVEIRA. ASPECTO LÍMPIDO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ISENTO	UN	135		
18	BALA - MASTIGÁVEL, A BASE DE AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AROMATIZANTE E CORRENTES ARTIFICIAIS	PT	100		
19	BANANA - TIPO PRATA. GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA AMARELA, SEM PONTOS ESCUROS OU MOLES OU MACHUCADOS. EM PENCAS.	UN	4620		
20	BATATA INGLESA - TAMANHO MÉDIO. NÃO ESVERDEADAS, SEM BROTO, SEM RACHADURAS OU PONTOS ESCUROS.	KG	1030		
21	BATATA PALHA TRADICIONAL - EMBALAGEM DE 500G	PCT	294		
22	BERGAMOTA. TIPO COMUM OU POKAN. UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO. CASCA LISA E ÍNTEGRA, COM BRILHO E LIVRE DE BOLORES. 60 QUILO	KG	510		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

23	BETERRABA - TAMANHO MÉDIO, FIRMES, NÃO MURCHAS, COR VERMELHO INTENSO, SEM RACHADURAS NEM SINAIS DE BROTAÇÃO.	KG	613		
24	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ E SAL. CORANTE NATURAL DE CAMELO. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	PT	236		
25	BISCOITO RECHEADO / WAFFER DIVERSOS SABORES (MORANGO, CHOCOLATE, DOCE LEITE, LIMÃO, NOZES) EMBALAGEM INDIVIDUAL C/ 140 GRAMAS CADA, COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, ÓLEO DE MILHO, (0,09%), SAL, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA (INS 322), AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL: COCHONILHA (INS 120), FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330);	UN	720		
26	BISCOITO ROSQUINHA-BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SEM RECHEIO, SABOR DE LEITE. EMBALAGEM À VACUO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIGEM E VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. PESO 400G	UN	476		
27	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER. 0% GORDURA TRANS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FER	UN	236		
28	BOMBOM. WAFFER COM RECHEIO CREMOSO E COBERTURA DE CHOCOLATE. PACOTE 1KG. REFERENCIA: SONHO DE VALSA/OURO BRANCO OU SIMILAR DE MELHOR QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	PC	210		
29	CACAU EM PÓ - PRODUTO SOLÚVEL COMPOSTO DE PURO (100%) PÓ DE AMÊNDOAS DE CACAU MOÍDO SEM A MANTEIGA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM AROMATIZANTES EM SUA COMPOSIÇÃO, EMBALAGENS PRIMÁRIAS: PLÁSTICO TRANSPARENTE COM SOLDAS RESISTENTES, EMBALAGEM SECUNDÁRIAS:CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES QUE CONTENHAM A ORIGEM A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DE 200G. PRODUTO COM NO MINIMO 1 ANO DE VALIDADE	PCT	214		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

30	CAFÉ. CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, MOAGEM MÉDIA, TORRA CLÁSSICA, INTENSIDADE DE 5 A 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM 500G A ALTO VÁCUO COM SELO DA ABIC. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Un.	2360		
31	CANELA EM PÓ. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR PARDO-AMARELADA ESCURA OU MARROM CLARO. COM CHEIRO E COR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DE 50G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	Kg	60		
32	CANJICA AMARELA - TIPO 1, DESPELICULADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA. PACOTE COM 500G. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO ATÉ A DATA DA ENTREGA.	PT	215		
33	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA. SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO ADICIONAL. EMBALAGEM PLÁSTICA, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, RÓTULO CONTENDO PESO, FABRICANTE, VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO NO S.I.F. OU CISPOA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	Un.	2480		
34	CARNE DE FRANGO - PEITO. SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO, SEM TEMPERO ADICIONAL. EMBALAGEM PLÁSTICA, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, RÓTULO CONTENDO PESO, FABRICANTE, VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO NO S.I.F. OU CISPOA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KG	1990		
35	CARNE DE GADO SEM OSSO - DE 1ª QUALIDADE, TIPO PATINHO, EM CUBOS, CONGELADA, PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE, APROXIMADAMENTE 500G. DIZERES DA ROTULAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E SELO S.I.F. REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO	Kg	940		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

36	CARNE SUÍNA. DESOSSADA, SEM PELO, CORTADA EM BIFES. RESFRIADA (0 A 7°C). LIMPA. ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITOS E LARVAS. ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE GORDURA É DE 10%. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 3 KG POR EMBALAGEM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROREFRIGERADO OU EM CAIXAS DE ISOPOR EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS IDEAIS AO TRANSPORTE.	Kg	450		
37	CARNE MOIDA - DE 1ª QUALIDADE, TIPO PATINHO, CONGELADA, CADA PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM APROXIMADAMENTE 500G. DIZERES DE ROTULAGEM C/ DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E SELO S.I.F REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO	KG	2050		
38	CEBOLA - BRANCA OU ROXA. UNIDADES ÍNTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS. SEM PERFURAÇÕES E ÁREAS MURCHAS OU COM FUNGOS.	KG	1230		
39	CENOURA - FRESCA E ÍNTEGRAS, COM COR CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. SEM ÁREAS ESCURAS E SEM PERFURAÇÕES. COM FOLHAS.	KG	530		
40	CEREAL MATINAL: FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS, AÇUCARADOS, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES PRINCIPAIS: MILHO, AÇÚCAR. EMBALAGEM DE 01 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KG	300		
41	CHÁ. DIVERSOS SABORES (MAÇÃ, CAMOMILA, ERVA. DOCE, ENDRO, MORANGO). EM SACHÊS. CAIXA DE 10 UNIDADES. VALIDADE DE 1 ANO.	CX	1070		
42	CHOCOLATE EM PÓ – CHOCOLATE EM PÓ INSTANTÂNEO. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE.	PT	312		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 200 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.				
43	CHUCHU - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, COR E AROMA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORÍGEN FÍSICA OU MECÂNICA. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	KG	270		
44	COLORAU - ALIMENTO A BASE DE URUCUM, CARACTERÍSTICAS EM PÓ, SEM SAL, PRODUTO GERADOR DE COLORAÇÃO AO ALIMENTO. PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. EMBALAGEM MÍNIMA DE DE 100G.	PT	135		
45	COUVE-FLOR - FIRMES, COM COR CARACTERÍSTICA, SEM ÁREAS ESCURAS E MACHUCADAS. COM FOLHAS	UN	400		
46	CREME DE LEITE: UHT, HOMOGENEIZADO, QUE SEJA PRODUZIDO A PARTIR DE CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ, ESPESSANTE, ESTABILIZANTES, SEM GLÚTEN, COM MÍNIMO DE 17% DE GORDURA. EMBALAGEM TETRA BRIK DE 200 GRAMAS. DEVE CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM.	UN	464		
47	DOCE DE LEITE - PASTOSO, LEITE PASTEURIZADO. SEM GLÚTEN. POTE DE 400G. EMBALAGEM ÍNTEGRA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	472		
48	ERVILHA NATURAL CONGELADA - PACOTES DE 300G, PURA, 100% NATURAL, SEM ADITIVOS E CONSERVANTES	PT	127		
49	ERVILHA PARTIDA - TIPO 1 SECA, SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRAOS MOFADOS. PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 500G. VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA	PT	14		
50	ESPINAFRE. FOLHAS VERDES, FIRMES E SEM MANCHAS.	molho	80		
51	EXTRATO DE TOMATE – CONCENTRADO SEM CONSERVANTES. GRAU BRIX DE NO MÍNIMO 18. INGREDIENTE: TOMATE E SAL. EM SACHE/POUCHE DE APROXIMADAMENTE 350G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	934		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

52	FARINHA DE MANDIOCA - EMBALAGEM 500G. GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1.	PT	166		
53	FARINHA DE ROSCA - PACOTE COM 500G. PRODUTO ISENTO DE MOFO E SUJIDADES. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PT	243		
54	FARINHA DE TRIGO – TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTE COM 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES.	KG	906		
55	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - TIPO 1, CONTENDO CERCA DE 5G DE FIBRAS NA PORÇÃO DE 30G DA FARINHA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTE COM 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES.	KG	110		
56	FEIJÃO – PRETO. TIPO 1, GRUPO ANÃO. SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	1305		
57	FEIJÃO CARIOCA-TIPO 1, GRÃOS ÍNTEGROS, SEM CARUNCHO E SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	55		
58	FERMENTO INSTANTÂNEO - PARA PÃO. EMBALAGEM DE 500G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UN	98		
59	FERMENTO QUÍMICO - PARA BOLO. EMBALAGEM DE 250G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UM	296		
60	FILÉ DE TILÁPIA - SEM PELE, SEM ESPINHAS, LIMPO E EVISCERADO. CONGELADO, PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO IQF, QUE PERMITE CONGELAMENTO INDIVIDUAL. COR CLARA (PÁLIDA A ROSADA), SEM MANCHAS ESVERDEADAS, SEM ODORE FORTE, TEXTURA FIRME, LIVRE DE PARASITAS. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG OU 2 KG. ROTULAGEM: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO DADOS DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	KG	100		
61	FILÉ SASSAMI DE FRANGO. A CARNE DEVE SER CONGELADA E EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, COM FILME COEXTRUSADO DE TRÊS CAMADAS. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	720		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

	REGISTRO NO S.I.F./DIPOA. VALIDADE E TEMPERATURA DE ESTOCAGEM IMPRESSAS NA EMBALAGEM. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.				
62	FLOCÃO DE MILHO. FARINHA DE MILHO FLOCADA, SEM SAL, DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE UMIDADE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 400G.	UN	350		
63	GELATINA EM PÓ-GELATINA EM PÓ INCOLOR, SEM SABOR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM SACO DE PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 24G CADA. VALIDADE NO MÍNIMO 10(DEZ) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PT	170		
64	GELÉIA DE FRUTA – SABORES MORANGO, GOIABA, UVA E PÊSSEGO. POLPA DE FRUTA. SEM GLÚTEM. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	337		
65	GOIABA - DE 1ª QUALIDADE APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADO EM CAIXA APROPRIADA.	KG	505		
66	GRANOLA - LIVRE DE GORDURAS TRANS, DEVE CONTER CEREAIS INTEGRAIS, FRUTAS SECAS E CASTANHAS. SEM QUAISQUER ADULTERACOES OU CONTAMINACOES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	UN	329		
67	IOGURTE - IOGURTE DE FRUTAS - SABOR MORANGO REFRIGERADO, MISTURA HOMOGÊNEA, ISENTO DE ESTUFAMENTO, MOFO, SEM PRECIPITAÇÃO, ACONDICIONADO EM GARRAFA OU SACOLA, ATÓXICO, CONTENDO 900 ML. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	UN	700		
68	KIWI. COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS	KG	250		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

	LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.				
69	LARANJA DO CÉU - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS	KG	1200		
70	LARANJA PARA SUCO - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	KG	695		
71	LARANJA UMBIGO - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	KG	1210		
72	LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO. EMBALAGEM 395 G, 6% DE GORDURA. INGREDIENTES: LEITE SEMIDESNATADO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ DESNATADO E LACTOSE.	CX	344		
73	LEITE EM PÓ INTEGRAL - LEITE EM PÓ INTEGRAL DE VACA, INTEGRAL E INSTANTÂNEO. VITAMINADO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: SIF/DIPOA. DILUIÇÃO MÍNIMA 1:7 SEM ALTERAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. QUANTIDADE MÍNIMA DE PROTEÍNAS EM 100G: 26G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE ALUMÍNIO GASEIFICADO CONTENDO 1 KG. VALIDADE: MÍNIMO DE 01 ANO.	KG	1337		
74	LEITE UHT INTEGRAL - EMBALAGENS LONGA VIDA - TETRA PACK, ÍNTEGRAS SEM VAZAMENTO QUE CONTENHAM DATA DE VENCIMENTO E ORIGEM DO PRODUTO. DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS COM REGISTRO NA COORDENADORIA DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA), EXPEDIDO PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)	UN	2070		
75	LENTILHA – TIPO 1. SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1/2 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	1214		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

76	LINGUIÇA MISTA - LINGUIÇA MISTA, FRESCA DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE MISTA, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MEDIDA EM TEMPERATURA REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	230		
77	LOURO - EM FOLHAS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO DE 50GR, TRANSPARENTE, DEVENDO CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PT	100		
78	MAÇA - TIPO GALA OU FUGI. 1ª CLASSE. FRESCA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRME, CASCA LISA, SEM MACHUCADOS	KG	1540		
79	MAIONESE - PRODUTO PASTOSO, COM COR, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ARMAZENADO EM POTE TIPO PLASTICO OU VIDRO ATOXICO, INTEGRAL E BEM VEDADA, COM TAMPAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADE E OUTROS, EMBALAGEM DE 500G CONSTANDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	UN	298		
80	MAMÃO. FORMOSA OU PAPAIA. FIRMES. COM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO. SEM PONTOS MACHUCADOS OU MURCHOS. SEM PONTOS ESCUROS OU COM BOLOR. COR CARACTERÍSTICA.	KG	4640		
81	MANGA-MANGA (TOMMY) - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, ASPECTO GLOBOSO, COR PRÓPRIA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	KG	970		
82	MANTEIGA - PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, EM EMBALAGENS DE 200 GR ÍNTEGRAS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM NO MÁXIMO 15 DIAS DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE. PRODUTO COM REGISTRO NA	UN	157		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

	COORDENADORIA DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA) EXPEDIDO PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.				
83	MARGARINA - GORDURA VEGETAL, EMBALAGEM 250G, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SUBTIPO: CREMOSA, TIPO: MARGARINA, SABOR: SEM SAL	UN	280		
84	MASSA - COM OVOS, TIPO PARAFUSO OU PENNE. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	PT	808		
85	MASSA - TIPO LETRINHAS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA	PT	508		
86	MASSA - COM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA:SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	530		
87	MASSA ESPAGUETE - COM OVOS, TIPO ESPAGUETE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	PT	708		
88	MASSA - COM OVOS, TIPO GRAVATINHA. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS DATA DE ENTREGA	UN	520		
89	MELANCIA-DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, PESANDO ENTRE 10 A 12KG, REDONDA, CASCA LISA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	KG	1290		
90	MELAO - DE 1ª QUALIDADE, AMARELO, CASCA Sã, FIRME SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO E MADURO, 80 A 90% DE MATUREZAÇÃO.	KG	1645		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

91	MILHO EM CONSERVA. EMBALAGEM DE 170G (SACHÊ OU LATA) - INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UN	994		
92	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL – INGREDIENTES TOMATE, CEBOLA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO MODIFICADO, GLICOSE E ESPECIARIAS. EM SACHE/POUCHE DE APROXIMADAMENTE 350G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	2022		
93	MORANGA - CABOTIÁ OU TIPO ITÁLIA. GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO. CASCA BRILHANTE E DE COR CARACTERÍSTICA. SEM PERFURAÇÕES OU PONTOS MURCHOS.	KG	329		
94	ÓLEO DE SOJA - REFINADO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO OU LATA DE 900 ML. SEM FERRUGEM OU AMASSADOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	966		
95	ORÉGANO. COLORAÇÃO VERDE. EMBALAGEM DE 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UN	130		
96	OVOS - COR BRANCA OU AMARELA. INTEIROS, SEM RACHADURAS E LIMPOS. EMBALAGEM PRÓPRIA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COM REGISTRO NO SIM, SIF OU CISPOA.	DUZIA	1144		
97	PAO DOCE - PÃO DOCE TIPO CACHORRO QUENTE, COM APROXIMADAMENTE 50 G QUE DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO, O QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO, SERÁ PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM ATÉ 50 (CINQUENTA) UNIDADES CADA.	UN	2000		
98	PAO FATIADO - PÃO FATIADO, TIPO SANDUÍCHE. PACOTES DE 500G. DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO OU QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO	PT	1380		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

	PRODUTO, SERÁ PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. VALIDADE DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
99	PAO FATIADO INTEGRAL - PÃO FATIADO, TIPO SANDUÍCHE. PACOTE COM 500G. DEVERÁ SER FABRICADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E GORDURA, COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS.	PT	335		
100	PEPINO JAPONÊS - COLORAÇÃO VERDE ESCURA. TEXTURA DE POLPA CROCANTE, DE BOM ASPECTO, NÃO MOFADO, DEVE SER INTACTO E FIRME	KG	328		
101	PERA (WILLIAM'S) DE TAMANHO, TAMANHO. O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORACAO NAO CARACTERISTICAS, NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA. NAO SERAO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURACOES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	KG	985		
102	PÊSSEGO - FRUTA IN NATURA, COM APRESENTAÇÃO ADEQUADA, MADURA, MAS NÃO PASSADA E OU DETERIORADA, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	KG	480		
103	PIPOCA - PIPOCA - DOCE: PACOTE CONTENDO DE 30 A 50 G. COMPOSIÇÃO: MILHO, AÇÚCAR. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE	PT	2300		
104	PIPOCA-MILHO DE PIPOCA TIPO 1, COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM DE 500G.DATA DE VALIDADE E VENCIMENTO.	PT	332		
105	PIRULITO - DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM: PACOTE DE 600G COM 50 UNIDADES	PT	450		
106	POLENTA INSTANTÂNEA - FARINHA DE MILHO PRÉ- COZIDA, FLOCADA, INSTANTÂNEA. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTES DE 500G. EMBALAGEM ÍNTEGRA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES DA DATA DE ENTREGA.	PT	660		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

107	POLVILHO AZEDO: TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO DE MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA. EMBALAGEM: INTACTA, PRODUTO EM PACOTES RESISTENTE, COM SOLDA FIRME E SEGURA, NÃO APRESENTANDO SINAIS DE ROMPIMENTO, SEJA NO TRANSPORTE OU MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A MARCA DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, PRESENÇA DE ADITIVOS/CONSERVANTES, PRESENÇA DE ELEMENTOS TRANSGÊNICOS, ALERTA DE ELEMENTOS NOCIVOS E ALERGÊNICOS, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE NÍTIDAS, INFORMAÇÕES DE REGISTRO EM ÓRGÃOS COMPETENTES E RECONHECIDOS DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE E/OU DISTRIBUIDOR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO 500G	PT	190		
108	POLVILHO DOCE BRANCO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM: INTACTA, PRODUTO EM PACOTES RESISTENTE, COM SOLDA FIRME E SEGURA, NÃO APRESENTANDO SINAIS DE ROMPIMENTO, SEJA NO TRANSPORTE OU MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A MARCA DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, PRESENÇA DE ADITIVOS/CONSERVANTES, PRESENÇA DE ELEMENTOS TRANSGÊNICOS, ALERTA DE ELEMENTOS NOCIVOS E ALERGÊNICOS, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE NÍTIDAS, INFORMAÇÕES DE REGISTRO EM ÓRGÃOS COMPETENTES E RECONHECIDOS DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE E/OU DISTRIBUIDOR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS.	PT	154		
109	PRESUNTO - SEM CAPA DE GORDURA. DE PRIMEIRA QUALIDADE. FATIADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS PLÁSTICAS. COM COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ÓTIMO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ETIQUETA COM DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO.	KG	370		
110	QUEIJO - MUSSARELA OU LANCHE. FATIADO, COM MÁXIMO DE 25G POR FATIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS PLÁSTICAS. ISENTO DE BOLOR E OU MAU ASPECTO DE CONSERVAÇÃO. ETIQUETA COM DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS APÓS A	KG	675		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

	ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO.				
111	QUEIJO RICOTA-EMBALADO A VÁCUO. RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE CONTER, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	UN	122		
112	QUEIJO RALADO - EMBALAGEM COM 100 G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO QUEIJO PARMESÃO, RALADO E ESFARELADO, COM COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ISENTO DE DETRITOS. SEM ADIÇÃO DE AMIDO, FÉCULA OU OUTRAS MISTURAS QUE MASCARAM O PRODUTO. RÓTULO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. VALIDADE DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA	PT	300		
113	REFRIGERANTE. EMBALAGEM GARRAFA PLÁSTICA, TIPO PET, CONTENDO 2 LITROS. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES, COM MARCA REGISTRADA. SABORES: GUARANÁ, COLA, LARANJA, UVA	GARRAFA	1044		
114	REPOLHO - VERDE OU ROXO. TAMANHO MÉDIO. ÍNTEGROS, SEM PONTOS ESCUROS OU MURCHOS. FRESCOS E DE COR CARACTERÍSTICA.	UN	702		
115	REQUEIJÃO - PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, DE SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES. DATA DE VALIDADE DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. POTE COM 200G.	UN	430		
116	SAGU DE MANDIOCA - TIPO 1 - PACOTES DE 500G EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE C/ SOLDA INTEGRAL. REGISTRO NO M.S/M.A. DEVE CONSTAR EMBALAGEM: REGISTRO, CLASSIFICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÃO DE PREPARO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 ANO DA DATA DE ENTREGA	PT	140		
117	SAL – REFINADO E IODADO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	KG	312		
118	SALSICHA - TIPO HOT DOG, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS A VÁCUO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTES AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS,	KG	635		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

	QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA.				
119	SARDINHA RALADA EM ÓLEO COMESTÍVEL – PESCADO, EVISCERADO, LAVADO, PRÉ-COZIDO. ADICIONADO DE ÓLEO COMESTÍVEL. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO-MAPA. LATAS DE 125G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES.	UN	439		
120	SORVETE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DIVERSOS SABORES (CREME, NATA, CHOCOLATE, MORANGO, FLOCOS OU NAPOLITANO), À BASE DE LEITE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. EMBALAGEM: POTES DE 1,5 L. ENTREGA: CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO, EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E QUE GARANTAM A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	L	100		
121	SUCO DE UVA INTEGRAL. SEM CORANTES E SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM DE VIDRO, COM DATA DE ENVASAMENTO E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1,5 LITROS.	UN	915		
122	SUCO INTEGRAL DE FRUTAS. CAIXINHA DE 200 ML. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE VALIDADE E LOTE, VALORES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES	UN	3600		
123	TEMPERO DESIDRATADO DE CEBOLA, ALHO E SALSA - TEMPERO DE CEBOLA DESIDRATADA, ALHO DESIDRATADO, CEBOLA DESIDRATADA E SALSA DESIDRATADA. SEM ADIÇÃO DE SAL. EMBALAGEM DE 50G COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	PT	220		
124	TEMPERO VERDE - SALSA E CEBOLINHA. FRESCA, COM FOLHAS FIRMES E VERDES, EM MAÇOS. MOLHO COM TAMANHO MÉDIO DE 50G.	UN	352		
125	TOMATE - TOMATE TIPO SALADA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, SEM FERIMENTOS, SEM SINAIS DE BOLOR.	KG	1445		



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

126	TOMATE CEREJA - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, ÍNTEGROS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA OS ALIMENTOS. EMBALAGEM COM 250G.	UN	370		
127	VINAGRE DE MAÇÃ - EMBALAGEM PRIMÁRIA FRASCO PLÁSTICO CONTENDO 750ML. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA 1 ANO.	UN	114		
128	FERMENTO INSTANTÂNEO. PARA PÃO. EMBALAGEM DE 10 G. COM DATA DE FABRICAÇÃO IMPRESSA E VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES	UN	210		
129	PÃO FRANCÊS. PÃO FRANCÊS COM APROXIMADAMENTE 50G QUE DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO, O QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO. SERÁ PERMITIDO A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM ATÉ 50 (CINQUENTA) UNIDADES CADA. COTA RESERVADA	KG	1801		
130	PÃO FRANCÊS. PÃO FRANCÊS COM APROXIMADAMENTE 50G QUE DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO, O QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO. SERÁ PERMITIDO A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM ATÉ 50 (CINQUENTA) UNIDADES CADA. AMPLA CONCORRÊNCIA	KG	5404		
TOTAL:					

1.4. Caberá exclusivamente à contratada o fornecimento de todos os materiais, produtos, equipamentos e mão de obra necessários à execução dos serviços e/ou entrega dos materiais.



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

1.5. Os itens previstos no Termo de Referência, quando demandados, deverão atender integralmente às normas técnicas aplicáveis e aos padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente.

1.6. A empresa contratada deverá garantir a qualidade dos itens entregues, responsabilizando-se pelo cumprimento das especificações técnicas e dos padrões de desempenho e segurança definidos no Termo de Referência e na legislação pertinente

1.7. Todas as especificações técnicas do objeto estão descritas no Termo de Referência anexo ao edital.

1.8. Por se tratar de Registro de Preço a administração Municipal, em conformidade com o art. 83 da Lei nº 14.1333/21, não se obriga a requisitar a totalidade dos materiais licitados, e solicitará os mesmos de acordo com a demanda, podendo por exemplo, ser requisitadas pequenas quantidades semanalmente, para as atividades diárias das secretarias. Logo, as empresas que se fizerem participantes desse ato licitatório deveram ter ciência de que a aquisição se dará de forma fracionada e eventual. Nestes termos, qualquer tentativa de importar um pedido mínimo à Administração por parte do fornecedor seria inconsistente com os termos do edital e, conseqüentemente, ilegal.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada o preço vantajoso, conforme artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. Os preços ofertados pelas empresas, signatárias da presente ATA de Registro de Preços, constam da tabela descritiva dos itens, conforme item 1.3 deste instrumento.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a fonte de recursos poderá ser informada no momento da aquisição.



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.

5.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento dos itens eventualmente solicitados, por intermédio da Secretaria da Fazenda do Município e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

5.1.1. A Nota Fiscal/Fatura, emitida pelo fornecedor, deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do empenho e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

5.1.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

5.2. O pagamento será efetuado:

5.2.1. Notas fiscais emitidas pela empresa e recebidas pela secretaria demandante entre os dias 1º e 15, serão pagas no dia 25, subsequente.

5.2.2. Notas fiscais emitidas pela empresa e recebidas pela secretaria demandante entre os dias 16 e 30 ou, 31, serão pagas no dia 10, subsequente.

5.3. O pagamento fica condicionado a emissão de documento fiscal idôneo, dentro do mês de competência da despesa, devendo conter no mesmo nº do empenho a que se refere a despesa (um documento fiscal por empenho), assim como, deverão constar todas as retenções a serem efetuadas pelo município, devendo ser evidenciadas as alíquotas aplicadas tanto para IRRF como para o ISS, conforme legislação tributária e constitucional vigente. As notas fiscais deverão ser entregues aos setores demandantes que deverão imediatamente remeter à Secretaria da Fazenda para pagamento.

5.3.1. Empresas optantes do Simples Nacional estão desobrigadas quanto a retenção do Imposto de Renda, no entanto, devem ter retido o ISS (Imposto sobre serviço) sempre que o serviço for prestado no território de São Francisco de Paula, com as alíquotas de enquadramento conforme faturamento e regramento do Simples Nacional.

5.3.2. Já empresas optantes do Lucro Presumido ou Lucro Real deverão ter sempre retidos tanto o Imposto de Renda (em todas as situações, tanto para serviço como material conforme IN RFB 1234/2012) como o Imposto Sobre Serviço, desde que o mesmo seja prestado no território de São Francisco de Paula com as alíquotas previstas no Código Tributário do Município.

5.4. O pagamento sempre será efetuado mediante transferência bancária, em conta constante no Cadastro da empresa, em nome da mesma, observado se pessoa física e/ou jurídica. Poderão ser efetuados pagamentos mediante boletos com códigos de barra, desde



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

que o mesmo apresente os valores líquidas, considerando as retenções devidas, quando for o caso.

5.5. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO REEQUILIBRIO DE PREÇOS

6.1. A contratada poderá requerer o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato quando ocorrer, de forma comprovada, alteração extraordinária e imprevisível ou derivada de fato superveniente ao pactuado, que cause impacto significativo sobre os custos originalmente assumidos e torne inviável a regular execução do objeto contratado, nos termos do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

6.2. O pedido deverá ser formalizado junto à Administração, devidamente instruído com documentação comprobatória e justificativa técnica, sendo obrigatoriamente composto pelos elementos descritos nesta cláusula.

6.3. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro terá como marco inicial a data do seu protocolo junto à Administração.

6.3.1. Caso a contratada já tenha recebido empenho com base nos valores anteriormente pactuados e, até a data do protocolo, não tenha formalizado o pedido de reequilíbrio, deverá executar o objeto conforme os termos do empenho emitido.

6.3.2. A solicitação de reequilíbrio não suspende automaticamente a emissão de novos empenhos. No entanto, a partir da data do protocolo, a Administração poderá, por conveniência e cautela, suspender provisoriamente a emissão de novos empenhos referentes aos itens incluídos no pleito.

6.3.3. Concluída a análise administrativa, e conforme o resultado do julgamento a Administração adotará as providências cabíveis, podendo realizar a anulação, complementação ou manutenção dos empenhos eventualmente emitidos, em consonância com a decisão proferida.

6.4. O requerimento será submetido à análise técnica, jurídica e econômico-financeira da Administração, podendo ser deferido total ou parcialmente. O reequilíbrio, se reconhecido, será formalizado por termo aditivo e limitar-se-á à revisão dos preços praticados, exclusivamente para recompor o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, não implicando alteração de quantitativos ou escopo contratual.

6.5. A simples elevação de preços de mercado não enseja automaticamente o direito à revisão, devendo a contratada comprovar de forma robusta a efetiva onerosidade e a quebra da equação econômico-financeira pactuada.

6.6. Após o protocolo, o requerimento será analisado no prazo de até 30 (trinta) dias, para decisão quanto ao deferimento total, parcial ou indeferimento do pleito:



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

6.7. Documentos fiscais comparativos

6.7.1. Apresentação de notas fiscais ou comprovantes de aquisição dos insumos e itens relevantes da proposta original (vigentes na data da licitação) e das atuais (vigentes na data do pedido), demonstrando a variação efetiva de preços.

6.8. Comprovação do caráter setorial ou mercadológico do aumento

6.8.1. Documentação que comprove que a elevação dos custos não se limita à relação comercial entre a contratada e seus fornecedores, mas decorre de aumento generalizado no setor de atuação. Podem ser apresentados reportagens ou matérias de veículos de comunicação especializados; boletins ou índices de mercado amplamente reconhecidos; publicações de órgãos públicos ou entidades de classe.

6.8.2. Tais documentos devem evidenciar que o aumento reflete uma realidade de mercado, e não um repasse isolado.

6.9. Demonstração da imprevisibilidade ou da onerosidade excessiva

6.9.1. A contratada deverá demonstrar, de forma objetiva, que a variação dos custos extrapola os limites previsíveis e ordinários do contrato, comprometendo sua viabilidade econômica. Para isso, deve apresentar um comparativo técnico-financeiro entre os valores originalmente praticados e os atuais, com justificativa detalhada sobre a impossibilidade de execução sem prejuízo.

6.10. Planilha de custos analítica atualizada

6.10.1. Anexação de planilha detalhada com os novos custos unitários e globais, correlacionando cada valor alterado aos documentos comprobatórios e criando uma linha histórica de evolução dos custos desde a assinatura da ata até o momento do pedido, com memória de cálculo clara.

6.11. Justificativa jurídica

6.11.1. Apresentação de breve fundamentação jurídica, indicando a base legal do pedido e sua aderência aos princípios da Administração Pública, notadamente os da legalidade, economicidade, continuidade do serviço público e equilíbrio contratual.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE FINANCEIRO.

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado, em 05 de fevereiro de 2026.

7.2. Após o transcurso do período de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, desde que:

- a) a contratada não tenha dado causa a atrasos contratuais;
- b) o reajuste seja requerido formalmente pela contratada;
- c) o índice aplicável seja o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo;



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

d) o reajuste somente terá efeitos financeiros após o fechamento do período de 12 (doze) meses e a efetiva renovação do contrato, não se aplicando a períodos anteriores à data de início da nova vigência.

7.3. O cálculo do reajuste será realizado após a divulgação oficial do índice IPCA referente ao mês de aniversário da data-base de 12 (doze) meses, vinculado à data do orçamento estimado.

7.4. Considerando que o índice IPCA é divulgado pelo IBGE com defasagem de um mês, não será possível realizar o reajuste no exato momento da renovação da ata, sendo necessário aguardar a publicação oficial do índice relativo ao mês-base correspondente.

7.5. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação em vigor.

7.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para o reajuste dos preços, por meio de termo aditivo.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA

8.1. O local e o prazo para entrega variam conforme a Secretaria solicitante, aplicando-se regras específicas para a Secretaria Municipal de Educação e para as demais Secretarias Municipais.

8.2. **Solicitações da Secretaria Municipal de Educação para a alimentação escolar:**

8.2.1. A entrega dos gêneros alimentícios para a alimentação escolar deverá seguir o cronograma mensal estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, o qual será enviado aos fornecedores vencedores do certame e incluirá as datas, quantidades e locais de entrega.

8.2.2. A relação dos locais de entrega é a seguinte:

NOME DO LOCAL	ENDEREÇO
EMEE Dr Ângelo Athanásio	RS 020, Gaúcha, nº 3960
EMEF Profª Ursulina Paglioli de Lucena	RS 020, Gaúcha, nº 3960
EMEF Presidente Castelo Branco	Rua Cristovam Colombo, nº 200, Bairro Santa Isabel
EMEF Engenheiro João Magalhães	Rua Castro Alves, s/n, Bairro Britadeira
EMEI Vó Benvinda	Rua Curupaiti, nº 880, Bairro Cipó
EMEI Nossa Senhora do Rosário	Rua 31 de março, nº 26, Bairro Campo do Meio
EMEI Mercedes Sanchez	Rua Santos Dumont, nº 509, Bairro Centro
EMEI Glória Elizário da Silva	Rua Remígio Nodari, nº165, Bairro Pedra Branca
EMEI Magda dos Santos Peixoto	Rua Castro Alves, nº 153, Bairro Britadeira
Secretaria de Educação	Rua Santos Dumont, nº 539, Bairro Centro



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

8.2.3. Cada fornecedor receberá, juntamente com o cronograma mensal, as notas de empenho correspondentes ao fornecimento dos itens previstos para o respectivo mês.

8.2.4. Para os alimentos perecíveis, como hortifrutis, carnes e pães, a entrega deverá ocorrer semanalmente, conforme os dias e locais indicados no cronograma. O fornecedor deverá disponibilizar balança aferida para conferência e aceite dos produtos pelo servidor responsável pelo recebimento.

8.2.5. Os demais itens, de menor perecibilidade, deverão ser entregues mensalmente, na primeira semana de cada mês, podendo ocorrer conjuntamente com os produtos perecíveis.

8.2.6. As entregas destinadas às escolas da zona rural deverão ser realizadas na Secretaria Municipal de Educação, que funcionará como ponto de recebimento desses gêneros alimentícios.

8.2.7. Os fornecedores estarão sujeitos a visitas técnicas da nutricionista responsável e do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE).

8.2.8. Caberá aos fornecedores a separação dos gêneros e quantidades destinados a cada unidade escolar, conforme determinado no cronograma.

8.2.9. Os cronogramas de entrega deverão ser assinados no ato do recebimento pelo servidor responsável, devendo uma via assinada ser encaminhada à Secretaria Municipal de Educação, juntamente com a nota fiscal, para fins de conferência e pagamento.

8.2.10. Será de inteira responsabilidade da Contratada o transporte dos produtos ao local indicado para a sua entrega, bem como no caso de substituição do objeto rejeitado.

8.2.11. A Administração não efetuará qualquer pagamento antes do recebimento ou substituição do objeto rejeitado.

8.3. Solicitações realizadas pelas demais Secretarias Municipais

8.3.1. Os itens adquiridos por outras Secretarias Municipais deverão ser entregues em até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir do recebimento da nota de empenho, podendo o prazo ser prorrogado mediante justificativa, desde que solicitado pela Contratada.

8.3.2. O local para entrega desses itens será indicado na nota de empenho, sendo a entrega realizada dentro dos limites do Município.

9. CLÁUSULA NONA – DO RECEBIMENTO

9.1. Recebimento provisório: Os itens serão considerados provisoriamente recebidos no ato de sua entrega, ficando sujeitos à verificação posterior quanto à conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

9.2. Recebimento definitivo: O recebimento definitivo ocorrerá automaticamente no momento do pagamento, desde que não haja apontamentos da fiscalização quanto à inexecução, inadequação ou não conformidade dos serviços prestados. O pagamento estará



condicionado à aceitação final dos materiais conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 10.2.** Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar a prestação do objeto e o atendimento das exigências contratuais.
- 10.3.** Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as especificações deste documento e solicitar expressamente sua adequação, no prazo acordado.
- 10.4.** Informar à Contratada, por escrito, as razões que motivaram eventual rejeição dos produtos contratados.
- 10.5.** Efetuar, no prazo previsto, o pagamento pelos produtos entregues, desde que a Contratada tenha cumprido todas as obrigações e apresentado a nota fiscal e documentos de suporte na forma e prazo hábeis para realização de pagamento
- 10.6.** Nomear Gestor e Fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.
- 10.7.** Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FISCALIZAÇÃO.

- 11.1.** A fiscalização do recebimento do objeto deste Termo de Referência ficará a cargo de representante da Administração, ficando o mesmo responsável pela conferência das especificações do material com as exigências contratuais e pelo seu recebimento definitivo na forma do artigo 140, II da Lei nº 14.133/2021, competindo-lhe ainda dirimir as possíveis dúvidas que surgirem no curso da entrega destes, e de tudo dar ciência à Administração.
- 11.2.** A fiscalização de que trata este item não eximirá o contratado da responsabilidade por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá essa responsabilidade e fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, conforme disposto no artigo 120 da Lei nº 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1.** A Contratada deverá comunicar à Comissão de Fiscalização qualquer alteração de produto, marca ou fabricante, ficando a substituição condicionada ao aceite da Contratante.
- 12.2.** Caberá exclusivamente à contratada o fornecimento de todos os materiais, produtos, equipamentos e mão de obra necessários à entrega dos materiais.
- 12.3.** **A contratada deverá manter válidos e atualizados, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, os requisitos exigidos para sua habilitação, sendo obrigatória a atualização regular de todas as certidões e documentos constantes no Cadastro de**



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Estado do Rio Grande do Sul

Fornecedores do Município, sob pena de suspensão da contratação até a devida regularização.

12.4. A Contratada deverá cumprir, durante a execução do Contrato, todas as obrigações previstas no Termo de Referência, assumindo integralmente os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento e da entrega dos itens.

12.5. Atender todas as especificações e orientações constantes no Termo de Referência e seus anexos;

12.6. Prestar as informações e esclarecimentos relativos ao objeto desta contratação, que venham a ser solicitados pela Contratante visando propiciar os meios necessários à fiscalização do contrato pela Contratante;

12.7. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do Fiscal do Contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

12.8. Reparar quaisquer danos diretamente causados à Contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela Contratante.

12.9. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

12.10. Substituir, às suas expensas, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, os gêneros alimentícios entregues que não estejam em conformidade com as especificações estabelecidas.

12.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

12.12. Indicar um responsável/preposto para manter contato direto com a Contratante.

12.13. A contratada não poderá, em nenhuma hipótese, exigir quantidade mínima de solicitações ou serviços para realizar a execução, estando ciente de que a contratação se dá por Sistema de Registro de Preços e que a demanda será atendida de forma pontual, conforme a necessidade da Administração, nos termos do Termo de Referência.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO.

13.1. Não será admitida a subcontratação total do objeto.

13.2. Contudo, a subcontratação parcial para atividades acessórias, como logística ou transporte, poderá ser realizada, desde que a contratada mantenha a responsabilidade integral pelo cumprimento do objeto principal.



14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1. Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na entrega do material ou execução do serviço, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções previstas na Lei 14.133/21 e no Decreto Municipal 2399/2023, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – EXTINÇÃO.

15.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser extinta:

15.2. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

15.3. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

15.4. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

15.5. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da lei nº 14.133/2021.

15.6. O termo de rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

15.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.6.3. Indenizações e multas.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – VEDAÇÕES.

16.1. É VEDADO À CONTRATADA:

16.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

16.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES.

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.



MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA
Estado do Rio Grande do Sul

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS.

18.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – PUBLICAÇÃO.

19.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO.

20.1. É eleito o Foro da Comarca de São Francisco de Paula/RS para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, foi assinado pelos contraentes.

São Francisco de Paula, xxxx de 2026.

Esta Minuta de Ata de Registro de Preço foi devidamente examinada e aprovada pela Procuradoria Geral do Município.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA