



- Anexo III -

Minuta

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº **/2025

Aos XX dias do mês de XXXXX de 2025, o **MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO POLÊSINE**, com sede na rua *Guilherme Alberti*, nº 1631, com inscrição no CNPJ sob o nº 94.444.247/0001-40, representado por sua Prefeita Municipal, Sra. **JAQUELINE MARIA SCHMITZ MILANESI**, brasileira, casada, inscrita no CPF sob o nº 998.***.***-10, residente e domiciliada na cidade de São João do Polêsine – RS, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa, XXXXXXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na RUA XXXXXXXX, nº XXXX, Bairro XXXXXX, cidade de XXXXXXXXXXXXXXXX/UF, CEP XXXXX-XXX, representado(a) por XXXXXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o nº XXX.***.***-XX e portador(a) do RG nº XX*****XX, doravante denominada **CONTRATADA**, têm justo e acertado a presente Ata de Registro de Preço, em conformidade com o **Processo Administrativo nº 358/2025** e **Pregão Eletrônico nº 08/2025**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

**Cláusula I
DO OBJETO**

- 1.1 A presente ata de registro de preço tem por objetivo registrar os preços visando **aquisição de gêneros alimentícios destinados às escolas municipais e demais secretarias do município de São João do Polêsine, bem como serviço de recarga de gás P13, conforme especificações constantes no Termo de Referência.**
- 1.2 O presente instrumento está **vinculado** a TODOS documentos referentes ao **Pregão Eletrônico 08/2025**, inclusive à proposta apresentada pela empresa contratada e ao Ato de Homologação de ** de ** e 2025, que autoriza a celebração da Ata e a proposta fornecida pela empresa.....

**Cláusula II
VIGÊNCIA**

- 2.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021. 2.2 Conforme art. 83, da Lei nº 14.133/2021, a Administração não está obrigada a realizar contratação por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação



específica para o pretendido, desde que motivadamente, assegurando-se, todavia, a preferência de contratação aos registrados, no caso de igualdade de condições.

Cláusula III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DESPESAS ORÇAMENTÁRIAS

2.1. Para a contratação dos itens registrados nessa Ata, poderá ser dispensada a celebração de contrato com o licitante registrado, se preenchidos os requisitos do art. 95, incisos I e II, e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e serão celebradas Notas de Empenho específicas com a empresa, de acordo com a demanda das Secretarias requisitantes.

2.2. As despesas decorrentes correrão por conta dos recursos constantes nas seguintes dotações:

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição | Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar | Código Ação: 2024 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação | Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal;

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição | Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar | Código Ação: 2025 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA O ENSINO FUNDAMENTAL | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação | Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição | Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar | Código Ação: 2073 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação | Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0365 | Código Programa: 0404 | Código Ação: 2027 - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 04 - Gás e outros materiais engarrafados | Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino;

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0365 | Código Programa: 0404 | Código Ação: 2080 - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 04 - Gás e outros materiais engarrafados | Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino;



Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0361 | Código Programa: 0404 | Código Ação: 2029 - MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 04 - Gás e outros materiais engarrafados | Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino;

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0122 | Código Programa: 0200 | Código Ação: 2020 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 04 - Gás e outros materiais engarrafados | Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino;

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0122 | Código Programa: 0200 | Código Ação: 2020 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação | Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino;

Órgão: 07 - Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social | Unidade Orçamentária: 002 - Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS - Lei 434 2004 | Função: 0008 - Assistência Social | Subfunção: 0244 | Código Programa: 0602 | Código Ação: 2056 - MANUTENÇÃO DE AÇÕES SÓCIO-ASSISTENCIAIS BÁSICAS | Elemento: 33390320000000000000 - Material, bem ou serviço para distribuição gratuita | Natureza da Despesa: 3.3.90.32.05.00 - Mercadorias para doação | Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 07 - Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social | Unidade Orçamentária: 002 - Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS - Lei 434 2004 | Função: 0008 - Assistência Social | Subfunção: 0244 | Código Programa: 0602 | Código Ação: 2059 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Natureza da Despesa: 3.3.90.30.04.00 - Gás e outros materiais engarrafados | Vínculo: 26601081 - IGD - BOLSA FAMÍLIA;

Órgão: 03 - Secretaria Municipal de Administração | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Administração | Função: 0004 - Administração | Subfunção: 0122 | Código Programa: 0200 | Código Ação: 2006 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 04 - Gás e outros materiais engarrafados | Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal;

Órgão: 03 - Secretaria Municipal de Administração | Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Administração | Função: 0004 - Administração | Subfunção: 0122 | Código Programa: 0200 | Código Ação: 2006 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO | Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo | Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação | Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal.

Cláusula IV DO VALOR

4.1. Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados, conforme demonstrativo abaixo:



ITEM	DESCRIÇÃO	Quant.	Un.	Marca/Modelo	Valor unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1.	Abacaxi ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Un.			
2.	Açafrão em pó ; de boa qualidade, cor amarelo intenso, odor característico, isento de contaminação. Embalagem: embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Número do lote; 3) Data de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. 4) Procedência; 5) Informação nutricional.	50	Pc.			
3.	Açúcar cristal ; de boa qualidade, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalagem: embalagem plástica atóxica de 2 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	800	Pc.			
4.	Açúcar mascavo ; sem umidade e sem sujidades ou qualquer outra contaminação. Embalagem: embalagem plástica atóxica de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 13,22 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data	100	Kg			



	de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
5.	Agnoline congelado; recheado com frango. Massa à base de farinha de trigo e ovos, de coloração clara, textura firme e sabor característico. Produto pronto para preparo, congelado individualmente, isento de corantes artificiais, conservantes não permitidos, matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração. Deve ser armazenado a -12°C ou inferior. Embalagem: plástica, atóxica, resistente e adequada para alimentos congelados. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara: 1) Identificação da marca; 2) Nome e tipo do produto; 3) Ingredientes; 4) Número do lote; 5) Data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir da entrega; 6) Peso líquido; 7) Instruções de preparo e conservação; 8) Procedência (fabricante ou distribuidor); 9) Informação nutricional; 10) Registro no órgão fiscalizador competente.	100	Kg			
6.	Alface; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	350	Un.			
7.	Alho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, em perfeitas condições de conservação, íntegro, isento de sujidades, ser de boa qualidade.	40	Kg			
8.	Ameixa seca sem caroço, contendo apenas ameixa, seca, limpa, de boa qualidade, com coloração roxo escuro a preta, uniforme, odor e sabor característicos, textura macia, sem mofo, fermentação ou umidade excessiva. Embalagem: plástica, íntegra, limpa e resistente, contendo 500g ou 1kg, devidamente selada, que proteja o produto de contaminações e permita visualização do conteúdo. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível, as seguintes informações: 1) Identificação da marca;	50	Kg			



	2) Classificação do produto; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional conforme legislação vigente.					
9.	Amendoim cru, sem casca. Produto de primeira qualidade, inteiro, certificado pela ABICAB. Embalagem: em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, de 400g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.			
10.	Amido de milho; não deve apresentar resíduo impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: em polietileno, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Rotulagem: Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Kg			
11.	Arroz polido; tipo 1; classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 5 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	250	Pc.			



12.	Arroz parboilizado; tipo 1, de boa qualidade, cor característica, sem umidade e sem sujidades. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 2 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.			
13.	Atum em conserva: sólido, em pedaços, enlatado, conservado em óleo comestível, primeira qualidade. Embalagem: de 170 gramas, com tampa abre fácil, sabor natural. A lata deve apresentar revestimento interno apropriado, vedada, sem amassados, isenta de ferrugem e substâncias nocivas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Certificação de inspeção federal ou estadual.	100	Unid.			
14.	Bebida de soja; de primeira qualidade, sem adição de açúcar. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de até 6 meses da data de entrega; 6) Informação nutricional.	400	L			
15.	Banana prata; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	1.800	Kg			



	desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.					
16.	Batata doce; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.	150	Kg			
17.	Batata-inglesa; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, isenta de sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	700	Kg			
18.	Bergamota; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade com grau médio de amadurecimento e tamanho médio.	150	Kg			
19.	Beterraba; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e embalagem plástica.	250	Kg			
20.	Biscoito salgado – tipo cream cracker; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 360 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da	200	Pc.			



	data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
21.	Biscoito salgado integral; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 345 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.			
22.	Biscoito salgado – tipo snack; assado, sem leite e sem glúten. O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 30 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	600	Pc.			
23.	Biscoito doce sem leite, sem glúten; O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;	500	Pc.			



	5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
24.	Biscoito tipo maria; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Pc.			
25.	Biscoito tipo maria integral; O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.			
26.	Brócolis; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio e ser de boa qualidade.	150	Un.			
27.	Cacau alcalino em pó; de boa qualidade; com único ingrediente de cacau em pó puro, sem glúten, sem lactose, sem contaminação. Embalagem: embalagem primária de plástico transparente, resistente, íntegra, contendo 200 gramas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote;	250	Pc.			



	4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
28.	Canela em pó; produto minimamente processado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo no mínimo 40 g do produto. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.			
29.	Caqui chocolate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	150	Kg			
30.	Carne bovina moída, de segunda, congelada, com no máximo 15% de gordura, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (Mínimo 30 dias a partir a data de entrega do produto), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.	500	Kg			
31.	Carne bovina; para bife de primeira qualidade, tipo coxão mole, limpa, SEM CAPA ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), resfriada,	300	Kg			



	embalada a vácuo, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (Mínimo 30 dias a partir a data de entrega do produto), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.					
32.	Carne suína - lombo, sem osso, congelada, de primeira qualidade, limpa, sem capa ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem de 1Kg, em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra, não violada, rotulada, isenta de aditivos químicos ou substâncias estranhas ao produto. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (mínimo 3 meses a contar da data de entrega), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.	300	Kg			
33.	Cebola; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	400	Kg			



34.	Cenoura; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	300	Kg			
35.	Chá em sachê; contendo unicamente a parte vegetal seca da respectiva planta (camomila, erva-doce ou hortelã), livre de aditivos, conservantes e açúcares. Produto seco, limpo, de boa qualidade, com odor e sabor característicos, isento de parasitas, sujidades, mofo ou umidade excessiva. Embalagem primária (sachê) individual e secundária (caixa) em material apropriado, íntegro, limpo e resistente, que proteja o produto da luz, umidade e contaminação. Sachês com lacre ou costura adequada, próprios para infusão. Caixa contendo 10 sachês de 1 a 1,5g. Rotulagem: A caixa deve conter, de forma clara e legível: 1) Nome do produto; 2) Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Peso líquido; 6) Lista de ingredientes (apenas a planta utilizada); 7) Informação nutricional (conforme legislação vigente); 8) Registro no órgão competente.	300	Cx.			
36.	Coco ralado desidratado; 100% natural, sem adição de açúcar, obtido da polpa do coco maduro (<i>Cocos nucifera L.</i>), com granulometria fina ou média, coloração branco-creme uniforme, sabor e aroma característicos, pronto para uso. Produto seco, com umidade máxima de 3%, isento de resíduos de casca, fermentação, bolores, ranço ou qualquer sinal de deterioração. Livre de corantes, conservantes ou aditivos químicos, conforme legislação vigente. Embalagem: plástica, selada, resistente, atóxica e íntegra, com peso líquido de 100g. Rotulagem: deve conter, de forma clara e legível: 1. Nome do produto; 2. Lista de ingredientes; 3. Peso líquido;	200	Pc.			



	4. Número do lote; 5. Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 6. Informação nutricional 7. Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 8. Registro no órgão fiscalizador competente.					
37.	Corte de frango (coxa e sobrecoxa, sem dorso); congelado, de primeira qualidade, limpo, sem temperos, com cor, sabor e aparência característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem primária um a um, constituída de plástico atóxico transparente, íntegro, isento de sujidades e ou ação de micro-organismos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: especificação de peso, procedência, lote, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	400	Kg			
38.	Corte de frango (filé de peito sassami); congelado, contendo no máximo 6% de água, de primeira qualidade, limpo, com cor, sabor e aparência característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem primária um a um, constituída de plástico atóxico transparente, íntegro, isento de sujidades e ou ação de micro-organismos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: especificação de peso, procedência, lote, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	400	Kg			
39.	Couve-flor; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	100	Un.			
40.	Couve folha; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação	250	Maço			



	e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.					
41.	Ervilha congelada , verde, comum, selecionada, em grãos, higienizada, firme e intacta. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.			
42.	Extrato de tomate , de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Constando apenas tomate como ingrediente único. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: em sachê de 300g, em perfeitas condições, não deteriorada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	400	Un.			
43.	Farelo de aveia ; de boa qualidade, livre de sujidade, e qualquer contaminação. Ingredientes: 100% aveia. Embalagem: embalagem primária plástica, íntegra, contendo de 150 a 170 gramas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;	300	Pc.			



	5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
44.	Farinha de arroz; de primeira qualidade, sem glúten, sem contaminação. Embalagem: plástica de 1 Kg, íntegra. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Kg			
45.	Farinha de milho; sem glúten, obtida do milho moído. Deve ser do tipo média, livre de qualquer contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Kg			
46.	Farinha de trigo; tipo 1, obtido do trigo moído, limpo, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem qualquer contaminação. Embalagem: íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	500	Kg			
47.	Feijão preto; tipo 1, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos mecânicos.	500	Kg			



	Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
48.	Fermento químico; fermento químico em pó, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: íntegra de 250g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Un.			
49.	Fermento biológico; biológico seco instantâneo, de primeira qualidade, sem contaminação. Embalagem: atóxica, limpa, íntegra de 125 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Unid.			
50.	Folha de louro seca; inteira, de coloração verde-acinzentada a verde-oliva, com odor e sabor característicos, intensa e agradável. Produto 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou outros aditivos, isento de sujidades, umidade excessiva, mofo, fermentação ou deterioração. Deve apresentar folhas inteiras, limpas, sem talos ou partes danificadas. Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente, íntegra e apropriada para armazenamento de condimentos secos, contendo 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e	100	Pc.			



	legível: 1) Identificação da marca; 2) Nome do produto; 3) Lista de ingredientes; 4) Número do lote; 5) Data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega; 6) Peso líquido; 7) Procedência; 8) Informação nutricional; 9) Registro no órgão fiscalizador competente.					
51.	Goiaba; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg			
52.	Iogurte; com polpa de frutas de diversos sabores, como: morango, frutas vermelhas, coco, ameixa e salada de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado polpa/suco de duas ou mais frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite. O produto deverá ser integral e não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento. Validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega. Embalagem primária de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, opaca, tampa plástica lacrada, que mantenha perfeita vedação antes e após a sua abertura, com capacidade de 1L. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: nome do produto e marca; identificação do estabelecimento fabricante; data de fabricação e data de validade; informação nutricional; ingredientes e carimbo da inspeção sanitária. Transportado em carro refrigerado ou isotérmico em temperatura adequada.	600	L			
53.	Laranja; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em	350	Kg			



	perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.					
54.	Leite UHT integral; leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.	3000	L			
55.	Leite UHT integral; leite de vaca para dietas com restrição de lactose (sem lactose), sem adulterações, integral, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto; 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de até 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.	1000	L			
56.	Leite em pó integral; de primeira qualidade, sem contaminantes. Embalagem: plástica, atóxica, de 400 gramas, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:	400	Pc.			



	1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
57.	Lentilha; tipo 1, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, isento de sujidades. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, resistente, transparente, de 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.			
58.	Limão taiti; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	400	Kg			
59.	Maçã nacional; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	800	Kg			
60.	Mamão formosa; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	500	Kg			
61.	Mandioca descascada; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar	200	Kg			



	fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio, ser de boa qualidade e ser previamente descascada.					
62.	Manga; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Kg			
63.	Manteiga sem sal; produto refrigerado, processado, à base de leite de vaca, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, em embalagens de 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Registro do Ministério da Agricultura.	200	Unid.			
64.	Massa alimentícia com ovos do tipo espaguete; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.			
65.	Massa alimentícia com ovos do tipo letrinha/alfabeto; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g.	200	Pc.			



	Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
66.	Massa alimentícia com ovos do tipo parafuso; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.			
67.	Massa alimentícia sem glúten e sem ovos, do tipo parafuso; de boa qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Especificação de “Sem glúten”.	200	Pc.			
68.	Melancia; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	400	Kg			
69.	Melão amarelo; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	300	Kg			



	desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.				
70.	Milho para pipoca; produto minimamente processado, tipo 1. Embalagem: embalagem primária plástica transparente, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.		
71.	Milho verde congelado; aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	300	Pc.		
72.	Milho verde em espiga, inteiro, fresco, <i>in natura</i> , com grãos bem desenvolvidos, suculentos e aderidos à espiga, de coloração amarelo-clara a amarelo-ouro. Espigas de tamanho uniforme, pesando entre 250g e 400g , sem palha, limpas, isentas de fungos, insetos, mofo, fermentação, danos mecânicos ou sinais de apodrecimento. Produto livre de aditivos químicos, pronto para cocção. Com validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega, armazenado em local fresco, seco e ventilado, preferencialmente refrigerado para prolongar a conservação. Se embalado, a rotulagem deve conter: nome do	500	Un.		



	produto, data de colheita ou embalagem, prazo de validade e procedência					
73.	Moranga cabotiá; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade e tamanho médio.	300	Kg			
74.	Morango; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg			
75.	Óleo de soja; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica de 900 mL, em bom estado de conservação. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	300	Un.			
76.	Orégano; de primeira qualidade, sem contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	60	Pc.			
77.	Ovos de galinha; frescos, de boa qualidade, tamanho médio, íntegros, limpos, sem contaminação. Embalagem: em bandejas de papelão limpas, contendo 1 dúzia.	500	Dúzia			



	Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do entreposto/aviário, constando obrigatoriamente registro de Inspeção Sanitária; 3) Identificação completa do produto; 4) Data de classificação e validade - produto com no máximo 5 dias de classificação e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Temperatura de conservação; 6) Peso líquido.					
78.	Pão de cachorro-quente; com 50g a unidade, sem leite e derivados, em embalagem plástica, livre de fungos, apresentando ótimo estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade.	400	Kg			
79.	Pão de sanduíche; embalagem de 700g, sem leite e derivados, em embalagem plástica individual, livre de fungos, apresentando ótimo estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade.	400	Kg			
80.	Pão fatiado sem glúten; de boa qualidade, sabor, cor e aroma característicos, livre de contaminantes, embalagem plástica individual de 300g a 350g, íntegra e limpa, apresentando etiqueta indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade mínimo de 45 dias.	200	Pc.			
81.	Pêssego; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg			
82.	Pimentão; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	30	Kg			
83.	Polvilho Azedo: Produto amiláceo de coloração branca, constituído apenas por fécula de mandioca fermentada. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da	150	Pc.			



	IN 32, de 2005 (MAPA). Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
84.	Polvilho doce; Produto amiláceo de coloração branca constituído apenas por fécula de mandioca. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Pc.			
85.	Proteína Texturizada de Soja; de boa qualidade, livre de qualquer contaminante. Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	120	Pc.			
86.	Queijo fatiado tipo mussarela; de primeira qualidade, coloração e textura características, livre de qualquer contaminante, fungos, bactérias, umidade excessiva ou sabor alterado, fatiado e resfriado.	200	Kg			



	Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor e impedindo contaminação cruzada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Registro no órgão fiscalizador competente.				
87.	Queijo fatiado tipo mussarela sem lactose; de primeira qualidade, com coloração, odor e textura características, fatiado uniformemente, resfriado, pronto para consumo. Produto livre de contaminantes, fungos, bactérias, umidade excessiva, sabor ou odor alterado. Elaborado com adição da enzima lactase, sendo adequado para indivíduos com intolerância à lactose. EmbalagemPlástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor do produto e impedindo contaminação cruzada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1) Identificação da marca; 2) Classificação do produto (Queijo tipo mussarela sem lactose); 3) Número do lote; 4) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Indicação de isenção de lactose (ex.: “Zero lactose” ou “Sem lactose”); 8) Registro no órgão fiscalizador competente.	100	Kg		
88.	Repolho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	300	Kg		
89.	Requeijão cremoso tradicional; de consistência uniforme, textura cremosa e fácil espalhabilidade, com sabor suave e coloração branca ou levemente	300	Un.		



	amarelada, características do produto. Elaborado com os seguintes ingredientes básicos: leite, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes permitidos por legislação vigente. Embalagem: Primária: Copo composto por polipropileno translúcido, com tampa de alumínio lacrada e tampa plástica externa de polipropileno, com capacidade de 200g, selada, íntegra e resistente, adequada à conservação do produto refrigerado. Secundária: Caixa de papelão reforçado, lacrada e resistente, garantindo proteção no transporte e armazenamento. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações: Identificação da marca; 1) Classificação do produto; 2) Número do lote; 3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 4) Procedência; 5) Informação nutricional completa; 6) Registro no órgão fiscalizador competente.				
90.	Requeijão cremoso tradicional sem Lactose; de consistência uniforme, textura cremosa e fácil espalhabilidade, com sabor suave e coloração branca ou levemente amarelada, características do produto. Elaborado com os seguintes ingredientes básicos: leite com redução de lactose (adicionado de enzima lactase), creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes permitidos por legislação vigente. Indicado para o consumo por pessoas com intolerância a lactose. Embalagem: Primária: Copo composto por polipropileno translúcido, com tampa de alumínio lacrada e tampa plástica externa de polipropileno, com capacidade de 200g, selada, íntegra e resistente, adequada à conservação do produto refrigerado. Secundária: Caixa de papelão reforçado, lacrada e resistente, garantindo proteção no transporte e armazenamento. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações: Identificação da marca; 1) Classificação do produto; 2) Número do lote; 3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega);	100	Un.		



	4) Procedência; 5) Informação nutricional completa, incluindo menção à isenção de lactose; 6) Registro no órgão fiscalizador competente.					
91.	Sal refinado; iodado, de boa qualidade, livre de contaminantes. Embalagem: de polietileno, atóxica, íntegra, resistente, vedado, contendo 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	80	Kg			
92.	Sardinha em conserva; ao próprio suco com óleo comestível, primeira qualidade. Embalagem: de 125 gramas (peso líquido), com tampa abre fácil. A lata deve apresentar revestimento interno apropriado, vedada, sem amassados, isenta de ferrugem e substâncias nocivas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Certificação de inspeção federal ou estadual.	120	Un.			
93.	Seleta de legumes congelada; 100% vegetal, sem adição de sal, açúcar ou temperos, congelados individualmente, livre de blocos de gelo, cor, sabor e odor característicos dos vegetais. Embalagem: plástica, atóxica, resistente e selada, que proteja o produto de contaminações e rupturas, permitindo conservação no congelador, contendo no mínimo 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote;	100	Pc.			



	4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.					
94.	Suco integral; 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e conservantes. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 1,5 litros, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Informação nutricional; 6) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	300	Un.			
95.	Tempero verde; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	250	Maço			
96.	Tomate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	450	Kg			
97.	Uva passa sem semente; contendo apenas uva, seca, limpa, de boa qualidade, com coloração marrom escura a arroxeada, uniforme, odor e sabor característicos, sem mofo, fermentação ou umidade excessiva. Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g ou 1 Kg Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	50	Kg			



98.	Vinagre de maçã; de boa qualidade, íntegro, sem contaminantes. Embalagem: íntegra, plástica com tampa inviolável, hermeticamente fechada, contendo 750 mL. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Un.			
99.	Recarga gás P13; Recarga gás liquefeito de petróleo - GLP, material chapa aço, tipo gás propano butano, capacidade botijão 13 kg, aplicação fogão residencial, Botijão de uso doméstico com capacidade para 13 kg de GLP. Fabricado segundo norma NBR 8460 da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Possuir dispositivo de segurança de acordo com a norma ABNT NBR 8614 que, em caso de aumento da pressão interna, libera o GLP impedindo que ocorra uma explosão do vasilhame, entrega.	150	Un.			
100.	Café torrado e moído; 100% da espécie <i>Coffea arabica</i> , tipo tradicional ou superior, com selo de qualidade da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), que comprove a pureza do produto e sua avaliação sensorial, com classificação mínima “Tradicional”. Produto de moagem média, coloração marrom escura uniforme, aroma e sabor intensos e característicos. Deve ser isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, fermentação ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem: plástica laminada de 500g, a vácuo ou em atmosfera modificada, selada, atóxica, resistente, íntegra e adequada à conservação do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Armazenamento recomendado em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1. Nome do produto (Café torrado e moído 100% arábica); 2. Selo de qualidade da ABIC (mínimo categoria Tradicional); 3. Lista de ingredientes (“Café 100% arábica”);	500	Pc.			



	4. Número do lote; 5. Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 6. Peso líquido: 500g; 7. Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 8. Registro no órgão fiscalizador competente (MAPA).					
101.	Cesta básica , com os seguintes itens: – 1 un. de óleo de soja de 900 mL; – 2 un. de leite em pó integral de 400 g; – 1 pc. de 1 Kg de farinha de milho; – 1 pc. de 5 Kg de farinha de trigo, – 1 pc. de 1 Kg de sal; – 1 pc. de 5 Kg de arroz polido; – 2 pc. de 1 Kg de feijão preto; – 1 pc. de 1 Kg de massa com ovos; – 1 pc. de 1 Kg de bolacha doce; – 1 pc. de 200 g de café solúvel; – 1 pc. de 2 Kg de açúcar branco. OBS: os itens deverão conter, no mínimo, as seguintes informações: prazo de validade, denominação do produto, peso, lote, ingredientes, tabela nutricional e fabricante. Os produtos deverão possuir a validade mínima de 02 meses no momento da entrega.	150	Un.			
TOTAL						

4.1.1. 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.

4.2. **Para cada Nota de Empenho recebida pela contratada, deverá ser gerada uma nota fiscal**, com identificação do número do Edital e da Ata de Registro de Preços.

4.2.1. A **Nota Fiscal** deverá ser emitida com as seguintes identificações:

- a) **Número do procedimento licitatório realizado:** Processo Administrativo 358/2025 – Pregão Eletrônico nº 08/2025.
- b) **Número da Ata de registro de Preço firmado com o município:** Ata de Registro de Preço nº **/2025.



c) **Dados bancários:** Razão Social e número do Banco, nome e número da agência e nº da conta corrente.

- ✓ Serão processadas as retenções previdenciárias e outras que vierem a ser instituídas, quando for o caso, nos termos da lei que regula a matéria.

Cláusula V

DA ENTREGA, GARANTIA DOS PRODUTOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- 5.1. A Contratada deverá realizar a **ENTREGA** dos produtos, após Ordem de fornecimento ou da Nota de Empenho emitido pela Secretaria competente, conforme necessidade da realização das atividades, em até **15 (quinze) dias consecutivos** para os gêneros alimentícios e **48 (quarenta e oito) horas** para o item 99 – **Recarga de Gás (P13)**.
- 5.1.1. O prazo que trata o item 5.1 poderá ser prorrogado, por mais 5 dias consecutivos, desde que motivado, comunicado à secretaria competente e autorizado pelo(a) Secretário(a), sendo negociado outra data para a execução dos serviços.
- 5.2. A **entrega** dos produtos deverá ser feita no Prédio da Administração Municipal, sito na **Rua Guilherme Alberti, nº 1631, CEP 97230-000, São João do Polêsine/RS**, das 8h às 11h, e das 13h às 16h, de segunda a sexta-feira, sem ônus de frete, devendo se comunicar previamente com o fiscal da presente ata, para que este acompanhe a entrega.
- 5.2.1. O ponto de entrega poderá sofrer alterações, ficando a cargo da contratante comunicar a contratada sobre o novo local.
- 5.3. **A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.**
- 5.4. Na entrega, na Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição e disposto neste edital (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), quantidade (e), dentre outras situações (f), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;
- 5.5. A CONTRATADA não poderá entregar produto(s) impróprio(s) para consumo ou em desacordo com o(s) descritivo(s) do Termo de Referência. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produto(s) para reposição, de modo a substituir o(s) produto(s) que apresentar(em) qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);
- 5.6. Fica terminantemente proibida a entrega de gênero(s) alimentício(s) sem rótulos;
- 5.7. Os materiais/produtos a ser(em) entregues deverá(ão) estar adequadamente acondicionado(s), de forma a permitir a completa preservação do(s) mesmo(s) e sua segurança durante o transporte.
- 5.8. O(s) equipamento(s) e/ou material(is) deverá(ão) ser novo(s), sem uso, reforma, recondicionamento ou remanufaturados e possuir garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.
- 5.9. A CONTRATADA deverá ter pelo menos um acompanhante para o transporte do(s) produto(s) até o



local de entrega. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios.

- 5.10. A CONTRATADA deverá entregar apenas o(s) alimento(s) aprovado(s) na vistoria realizada pela Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Termo de Referência.
- 5.11. O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte;
- 5.12. Em caso de necessidade de troca de marca de um produto, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas a Secretaria de Educação, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário da amostra para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos;
- 5.13. A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades de a empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento em papel timbrado do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada na Secretaria de Educação com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise;
- 5.14. Se após a assinatura da Ata de Registro de Preços, o(s) produto(s) sofrer(em) alterações de composição, peso, embalagem, entre outros, a CONTRATADA deve comunicar imediatamente a Secretaria de Educação;
- 5.15. Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado à Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha do mesmo e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo;
- 5.16. Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação do(s) alimento(s) suspeito(s) e para comprovação se o(s) mesmo(s) está(ão) apto(s) para consumo.

Cláusula VI

DO PAGAMENTO E DAS CONDIÇÕES DE ALTERAÇÃO DE PREÇOS

- 6.1. O **pagamento** será efetuado em **até 30 dias após a entrega do objeto**, contra empenho e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, preferencialmente em parcela única.
 - 6.1.1. Será emitida a ordem de fornecimento à empresa contratada, que terá o prazo para efetuar a entrega do bem conforme item 5.1. da presente ata de registro de preços.
 - 6.1.1.1. O prazo que trata o item 6.1.1 poderá ser prorrogado, por igual período, desde que justificado e aceito pela administração.
- 6.2. 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.
- 6.3. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA do período, ou



outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

- 6.4. O preço contratado é considerado completo e abrange todas as despesas com custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, frete, encargos comerciais ou de qualquer natureza, acessórios e/ou necessários à execução do objeto contratado, ainda que não especificados no Edital e anexos.

Observação 01: De acordo com o decreto municipal nº 2.742/2022 o município passará a aplicar a inscrição normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para fins de retenção de imposto de renda em seus pagamentos. Desta forma para todos documentos fiscais emitidos deverão ser observadas as disposições da citada Instrução Normativa quanto ao Imposto de Renda.

Observação 02: Pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES Nacional/MEI não estarão sujeitas a retenção de imposto de renda.

- 6.5. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da proposta.
- 6.6. Com fundamento no disposto pelo art. 124, II, “d” da Lei 14.133/21, o valor do contrato poderá ser alterado para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato 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 do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.
- 6.7. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 desta Lei, devendo ser instruídos com documentos que comprovem a ocorrência de algumas das situações previstas pelo item anterior.
- 6.8. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados pela administração, a qual deve emitir laudo técnico ou instrumento equivalente, expedido pelo setor competente, por meio do qual é certificado se o fato ou ato ocorrido repercutiu nos preços pactuados no contrato;
- 6.9. Na análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro não deve ser avaliada a margem de lucro da empresa, mas sim se o fato superveniente é capaz de trazer impactos financeiros que inviabilizem e/ou impeçam a execução do contrato pelo preço firmado inicialmente.
- 6.10. O reequilíbrio econômico-financeiro será realizado por aditivo contratual.
- 6.11. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 6.12. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do contratado, a Administração deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.
- 6.13. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços



contratados.

- 6.14. O prazo para resposta ao pedido de reequilíbrio econômico financeiro será de até 1 (um) mês, contado da data do fornecimento da documentação prevista no § 6º do art. 135 desta Lei.

Cláusula VII

DO RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 7.1. A **gestão da Ata de Registro** de Preços ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo e a **fiscalização** ficará a cargo do Servidor(a) municipal *Giane Engel Montagner*, matrícula 9407-01.
- 7.2. O objeto será recebido:
- 7.2.1. *Provisoriamente*, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
 - 7.2.2. *Definitivamente*, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.
- 7.3. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

Cláusula VIII

CANCELAMENTO DO REGISTRO DE LICITANTE E DO PREÇO REGISTRADO

- 5.1. A contratada que teve seu preço registrado poderá ter seu registro cancelado da presente Ata, com consequente aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:
- a) Quando o fornecedor descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
 - b) Quando o fornecedor não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;
 - c) Quando o fornecedor não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou
 - d) Quando o fornecedor sofrer a sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 5.2. O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu registro cancelado da presente Ata, sem aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:
- a) Quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata por fato superveniente à licitação, alheio à sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento seja devidamente comprovado com a



respectiva documentação da situação alegada;

b) Falecimento do registrado.

5.3. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho da Administração, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

5.4. Na hipótese de cancelamento do registro de fornecedor, a Administração poderá convocar os demais licitantes registrados em ata, em ordem de classificação.

5.5. O licitante que teve seu preço registrado poderá ter o cancelamento dos preços registrados da presente Ata, sem a consequente aplicação das penalidades previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) Quando por razão de interesse público;

b) Quando a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;

c) Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, a Administração convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado e não houver êxito nas negociações.

5.6. No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação no diário oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado, o licitante, da ata de registro de preços.

Cláusula IX

PENALIDADES

9.1. Os itens que vierem a ser contratados deverão ser entregues/executados conforme o prazo estabelecido no edital ou termo de referência, no caso de contratação direta, a contar da data da assinatura da Ordem de Compra, sob pena de:

a) Multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a 30 (trinta) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;

b) Multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

c) Multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).

9.2. As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato, se houver. Caso não formalizado, serão calculadas sobre o valor da nota de empenho.

Cláusula X

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR



- 10.1. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:
- a) Greve geral;
 - b) Calamidade pública;
 - c) Interrupção dos meios de transporte;
 - d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
 - e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).
- 10.2. Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.
- 10.3. Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao OP, em até 24 horas após a ocorrência.
- 10.4. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

Cláusula XI

FORO

- 11.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Faxinal do Soturno/RS.

São João do Polêsine, RS, ** de ***** de 2025.

JAQUELINE MARIA SCHMITZ MILANESI

Prefeita
Contratante
CNPJ: 94.444.247/0001-40

REPRESENTANTE LEGAL

Empresa
Contratada
CNPJ:

Testemunhas



SÃO JOÃO DO
POLÊSINE
PREFEITURA
GIGANTE NA HISTÓRIA
FORTE NA UNIÃO

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO JOÃO DO POLÊSINE



Testemunha

Testemunha

☎ 55 3269 1155 📞 55 3269 1144
✉ gabinete@saojoaodopolesine.rs.gov.br
📍 Rua Guilherme Alberti, 1631 - Centro
CEP: 97230-000
São João do Polêsine - RS
📱 pmsjpo
CNPJ: 94.444.247/0001-40

