



Anexo I

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº xx/2026**  
**Pregão Eletrônico 22/2026**

Ao(s) XX dia(s) do mês de outubro de 2026, 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 XXXXXXXXX, nº XXXX, Bairro XXXXXX, cidade de XXXXXXXXXXXXXXXX/UF, CEP XXXXX-XXX, representado(a) por XXXXXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob 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 361/2026** e **Pregão Eletrônico nº 22/2026**, 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 a **aquisição parcelada 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**, de acordo com as necessidades do Município, conforme especificações constantes no Estudo Técnico Preliminar (Anexo II) e Termo de Referência (Anexo III) do edital.
- 1.2 O presente instrumento está **vinculado** a TODOS documentos referentes ao **Pregão Eletrônico 22/2026**, inclusive à proposta apresentada pela empresa contratada e ao Ato de Homologação que autoriza a celebração da Ata e a proposta fornecida pela empresa XXXXX.



Cláusula II  
**VIGÊNCIA**

- 2.1. **O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses**, 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.
- 2.3. A presente Ata de Registro de Preços terá sua vigência iniciada na data estabelecida em seu escopo, independentemente da data de assinatura pelas partes, permanecendo válida pelo período nela definido, observadas as disposições legais aplicáveis e as condições previstas neste instrumento.
  - 2.3.1. A eventual assinatura da Ata em data posterior àquela indicada para início de sua vigência não implicará alteração do prazo de validade originalmente estabelecido, sendo considerados válidos e eficazes todos os atos praticados durante o período de vigência definido no escopo da presente Ata.

Cláusula III  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DESPESAS ORÇAMENTÁRIAS**

- 3.1. 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.
- 3.2. As despesas decorrentes correrão por conta dos recursos constantes nas seguintes dotações:
  - Referência: 454 | 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 | Vínculo: 15000001- Recurso Livre-Administração Direta Municipal | Subelemento: Gêneros de alimentação.



- Referência: 455 | 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 | Vínculo: 15521007- PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar | Subelemento: Gêneros de alimentação.
- Referência: 534 | Órgão: 06- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001- Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012 - Educação | Subfunção: 0365- Educação Infantil | Código Programa: 0404-Apoio ao Desenvolvimento da Educação Básica | Código Ação: 2027- MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL- CRECHE | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 15000020- MDE- Manutenção e Desenvolvimento Ensino | Subelemento: Gás e outros materiais engarrafados.
- Referência: 456 | 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 | Vínculo: 15000001- Recurso Livre-Administração Direta Municipal | Subelemento: Gêneros de alimentação.
- Referência: 457 | 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 | Vínculo: 15521007- PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar | Subelemento: Gêneros de alimentação.
- Referência: 477 | Órgão: 06- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001- Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012- Educação | Subfunção: 0361- Ensino Fundamental | Código Programa: 0404-Apoio ao Desenvolvimento da Educação Básica | Código Ação: 2029- MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 15000020- MDE- Manutenção e Desenvolvimento Ensino | Subelemento: Gas e outros materiais engarrafados.
- Referência: 458 | 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 | Vínculo: 15000001- Recurso Livre-Administração Direta Municipal | Subelemento: Gêneros de alimentação.



- Referência: 459 | 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 DAMERENDAESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL- PRÉ ESCOLA | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 15521007- PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- Referência: 550 | Órgão: 06- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001- Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012- Educação | Subfunção: 0365- Educação Infantil | Código Programa: 0404- Apoio ao Desenvolvimento da Educação Básica | Código Ação: 2080- MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL- PRÉ-ESCOLA | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 15000020- MDE- Manutenção e Desenvolvimento Ensino | Subelemento: Gás e outros materiais engarrafados.
- Referência: 438 | Órgão: 06- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Unidade Orçamentária: 001- Secretaria Municipal de Educação | Função: 0012- Educação | Subfunção: 0122- Administração Geral | Código Programa: 0401- Gestão administrativa da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo | Código Ação: 2020- MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 15000020- MDE- Manutenção e Desenvolvimento Ensino | Subelemento: Gêneros de alimentação.
- Referência: 248 | Órgão: 03- Secretaria Municipal de Administração | Unidade Orçamentária: 001- Secretaria Municipal de Administração | Função: 0004- Administração | Subfunção: 0122- Administração Geral | Código Programa: 0200- Gestão do Poder Executivo | Código Ação: 2006- MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 15000001- Recurso Livre-Administração Direta Municipal | Subelemento: Gêneros de alimentação | Subelemento: Gás e outros materiais engarrafados.
- Referência: 1100 | Órgão: 07- Secretaria Municipal de Saúde e assistência Social | Unidade: 002- Fundo Municipal de Assistência Social | Função: 0008- Assistência Social | Subfunção: 0245- Serviços Socioassistenciais | Código Programa: 0602- Proteção Social Básica e Inclusão Socioproductiva | Código Ação: 2056- BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 26612025- FEAS- Piso Gaúcho Regular | Subelemento: Gêneros de alimentação.
- Referência: 1254 | Órgão: 07- Secretaria Municipal de Saúde e assistência Social | Unidade: 001- Fundo Municipal da Saúde | Função: 0010- Saúde | Subfunção: 0301- Atenção Básica | Código Programa: 0503- Fortalecimento da Atenção Básica Integral à Saúde em São João do Polêsine | Código Ação: 2048- SERVIÇOS INTEGRADOS À ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE | Elemento: 33390300000000000000- Material de consumo | Vínculo: 15000040- ASPS- Ações de Serviços Públicos de Saúde | Subelemento: Gêneros de alimentação | Subelemento: Gás e outros materiais engarrafados



Cláusula IV  
DO VALOR

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

| Item | QTD | Un. | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Marca | Valor Registrado Unitário - em Reais (R\$) |
|------|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------|
| 1.   | 500 | Un. | <b>Abacaxi</b> ; 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.                                                                    |       |                                            |
| 2.   | 50  | Pc. | <b>Açafrão em pó</b> ; de boa qualidade, cor amarelo intenso, odor característico, isento de contaminação. Embalagem: embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Número do lote;<br>3) Data de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.<br>4) Procedência;<br>5) Informação nutricional. |       |                                            |
| 3.   | 650 | Pc. | <b>Açúcar cristal</b> ; de boa qualidade, cor clara, sem umidade e sem sujidades.<br>Embalagem: embalagem plástica atóxica de 2 Kg.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                 |       |                                            |
| 4.   | 200 | Kg  | <b>Açúcar mascavo</b> ; sem umidade e sem sujidades ou qualquer outra contaminação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |                                            |



|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |     |     | Embalagem: embalagem plástica atóxica de 1 Kg.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega.<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 5. | 100 | Kg  | <b>Agnoline congelado;</b> 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.<br>Embalagem: plástica, atóxica, resistente e adequada para alimentos congelados.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Nome e tipo do produto;<br>3) Ingredientes;<br>4) Número do lote;<br>5) Data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir da entrega;<br>6) Peso líquido;<br>7) Instruções de preparo e conservação;<br>8) Procedência (fabricante ou distribuidor);<br>9) Informação nutricional;<br>10) Registro no órgão fiscalizador competente. |  |  |
| 6. | 350 | Un. | <b>Alface;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 7. | 40  | Kg  | <b>Alho;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 8. | 50  | Kg  | <b>Ameixa seca sem caroço,</b> contendo apenas ameixa, seca, limpa, de boa qualidade, com coloração roxo escuro a preto, uniforme, odor e sabor característicos, textura macia, sem mofo, fermentação ou umidade excessiva.<br>Embalagem: plástica, íntegra, limpa e resistente, contendo 500g ou 1kg, devidamente selada, que proteja o produto de contaminações e permita visualização do conteúdo.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|-----|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |     | 2) Classificação do produto;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| 9.  | 100 | Pc. | <b>Amendoim cru, sem casca;</b> Produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, de 400g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega.<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 10. | 160 | Kg  | <b>Amido de milho;</b> Não deve apresentar resíduo impurezas, bolor ou cheiro não característico.<br>Embalagem: em polietileno, de 1 Kg.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Rotulagem: Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                 |  |  |
| 11. | 420 | Pc. | <b>Arroz polido;</b> tipo 1; classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos.<br>Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 5 Kg.<br>Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade de no mínimo 6 meses;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                |  |  |
| 12. | 250 | Pc. | <b>Arroz parboilizado;</b> tipo 1, de boa qualidade, cor característica, sem umidade e sem sujidades.<br>Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 2 Kg.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |



|     |       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|-----|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |       |       | 1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 13. | 100   | Unid. | <b>Atum em conserva:</b> sólido, em pedaços, enlatado, conservado em óleo comestível, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>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.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional;<br>7) Certificação de inspeção federal ou estadual. |  |  |
| 14. | 400   | L     | <b>Bebida de soja;</b> sem adição de açúcar, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação completa do produto<br>2) Procedência;<br>3) Quantidade do produto;<br>4) Número do lote;<br>5) Data de validade de até 6 meses da data de entrega;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                    |  |  |
| 15. | 2.100 | Kg    | <b>Banana prata;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 16. | 150   | Kg    | <b>Batata doce;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 17. | 700 | Kg  | <b>Batata-inglesa;</b> 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.                                                                                                                                                   |  |  |
| 18. | 250 | Kg  | <b>Beterraba;</b> 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.                                                                                                                                                           |  |  |
| 19. | 200 | Pc. | <b>Biscoito salgado – tipo cream cracker;</b> sem lactose e sem proteína do leite. O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação.<br>Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 360 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 20. | 200 | Pc. | <b>Biscoito salgado integral;</b> sem lactose e sem proteína do leite. O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação.<br>Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 345 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.             |  |  |
| 21. | 700 | Pc. | <b>Biscoito salgado – tipo snack;</b> assado, sem leite e sem glúten. O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação.<br>Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 30 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:                                                                                                                                                                                                               |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|-----|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |     | 1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 22. | 600 | Pc. | <b>Biscoito doce sem leite, sem glúten;</b> O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação.<br>Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 100g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.             |  |  |
| 23. | 250 | Pc. | <b>Biscoito tipo maria, sem lactose e sem proteína do leite.</b> O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação.<br>Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 24. | 200 | Pc. | <b>Biscoito tipo maria integral;</b> O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação.<br>Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                             |  |  |
| 25. | 200 | Kg  | <b>Bolacha doce caseira;</b> deve ser de boa qualidade, livre de gorduras trans, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Embalagem de 500g, apresentando rótulo indicando procedência e data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|-----|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 26. | 350 | Kg  | <b>Bolacha salgada caseira;</b> deve ser de boa qualidade, livre de gorduras trans, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Embalagem de 500g, apresentando rótulo indicando procedência e data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 27. | 200 | Un. | <b>Brócolis;</b> 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.                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 28. | 300 | Pc. | <b>Cacau alcalino em pó;</b> de boa qualidade; com único ingrediente de cacau em pó puro, sem glúten, sem lactose, sem contaminação,<br>Embalagem: embalagem primária de plástico transparente, resistente, íntegra, contendo 200 gramas.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 29. | 150 | Pc. | <b>Canela em pó;</b> produto minimamente processado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo no mínimo 40 g do produto.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                         |  |  |
| 30. | 150 | Kg  | <b>Caqui chocolate;</b> 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.                                                                                                                                                     |  |  |
| 31. | 800 | Kg  | <b>Carne bovina moída,</b> 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.<br>Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIM, SISBI, SIE ou SIF, 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. | 500 | Kg | <b>Carne bovina;</b> para bife, tipo coxão mole, limpa, SEM CAPA ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), resfriada, 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.<br>Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIM, SISBI, SIE ou SIF, 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. |  |  |
| 33. | 500 | Kg | <b>Carne suína - lombo,</b> sem osso, congelada, sem capa ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem de 1Kg, em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra, não violada, rotulada, isenta de aditivos químicos ou substâncias estranhas ao produto.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIM, SISBI, SIE ou SIF, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 34. | 400 | Kg | <b>Cebola;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 35. | 300 | Kg  | <b>Cenoura;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 36. | 700 | Cx. | <b>Chá em sachê;</b> 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.<br>Rotulagem: A caixa deve conter, de forma clara e legível:<br>1) Nome do produto;<br>2) Nome e endereço do fabricante ou distribuidor;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Peso líquido;<br>6) Lista de ingredientes (apenas a planta utilizada);<br>7) Informação nutricional (conforme legislação vigente);<br>8) Registro no órgão competente. |  |  |
| 37. | 400 | Pc. | <b>Coco ralado desidratado;</b> 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.<br>Rotulagem: deve conter, de forma clara e legível:<br>1. Nome do produto;<br>2. Lista de ingredientes;<br>3. Peso líquido;<br>4. Número do lote;<br>5. Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>6. Informação nutricional<br>7. Nome e endereço do fabricante ou distribuidor;<br>8. Registro no órgão fiscalizador competente.                                                                                   |  |  |
| 38. | 200 | Pc. | <b>Colorau/vermelhão (condimento à base de urucum);</b> produto obtido a partir de sementes de urucum ( <i>Bixa orellana L.</i> ), podendo conter ingredientes permitidos pela legislação vigente, como farinha de milho e óleo vegetal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |



|     |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|-----|------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |      |    | <p>Deve apresentar coloração vermelho-alaranjada característica, odor e sabor próprios, intensos e agradáveis. Produto isento de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, fermentação ou sinais de deterioração. Deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, de coloração uniforme e adequada para utilização como condimento em preparações culinárias.</p> <p>Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente, íntegra e apropriada para armazenamento de condimentos secos, contendo no mínimo 90 g.</p> <p>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificação da marca;</li><li>2. Nome do produto;</li><li>3. Lista de ingredientes;</li><li>4. Número do lote;</li><li>5. Data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega;</li><li>6. Peso líquido;</li><li>7. Procedência;</li><li>8. Informação nutricional;</li><li>9. Registro no órgão fiscalizador competente.</li></ol> |  |  |
| 39. | 1000 | Kg | <p><b>Corte de frango (coxa e sobrecoxa, sem dorso);</b> congelado, sem temperos, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.</p> <p>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.</p> <p>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 e registro nos órgãos de inspeção competentes (SIM, SISBI, SIE ou SIF).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 40. | 700  | Kg | <p><b>Corte de frango (filé de peito sassami);</b> congelado, contendo no máximo 6% de água, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.</p> <p>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.</p> <p>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 e registro nos órgãos de inspeção competentes (SIM, SISBI, SIE ou SIF).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |



|     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|-----|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 41. | 100 | Un.  | <b>Couve-flor;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 42. | 250 | Maço | <b>Couve folha;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 43. | 200 | Pc.  | <b>Ervilha congelada,</b> verde, comum, selecionada, em grãos, higienizada, firme e intacta. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.<br>Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                        |  |  |
| 44. | 650 | Un.  | <b>Extrato de tomate;</b> obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Constando apenas tomate como ingrediente único. Produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: em sachê de 300g, em perfeitas condições, não deteriorada.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 45. | 300 | Pc.  | <b>Farelo de aveia;</b> de boa qualidade, livre de sujidade, e qualquer contaminação. Ingredientes: 100% aveia.<br>Embalagem: embalagem primária plástica, íntegra, contendo de 150 a 170 gramas.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |



|     |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|-----|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |    | 2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 46. | 100 | Kg | <b>Farinha de arroz;</b> sem glúten, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica de 1 Kg, íntegra.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 47. | 200 | Kg | <b>Farinha de milho;</b> sem glúten, obtida do milho moído. Deve ser do tipo média, livre de qualquer contaminação.<br>Embalagem: plástica, atóxica, transparente, íntegra, de 1 Kg.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                            |  |  |
| 48. | 900 | Kg | <b>Farinha de trigo;</b> tipo 1, obtido do trigo moído, limpo, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem qualquer contaminação.<br>Embalagem: íntegra, de 1 Kg.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                 |  |  |
| 49. | 800 | Kg | <b>Feijão preto;</b> tipo 1, grãos novos, inteiros e são, sem defeitos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos mecânicos.<br>Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg.<br>Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as                                                                                                                                                                                              |  |  |



|     |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|-----|-----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |       | seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade de no mínimo 6 meses;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 50. | 200 | Un.   | <b>Fermento químico;</b> fermento químico em pó, isento de mofo e qualquer substância nociva.<br>Embalagem: íntegra de 250g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 51. | 100 | Unid. | <b>Fermento biológico;</b> biológico seco instantâneo, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: atóxica, limpa, íntegra de 125 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 52. | 200 | Pc.   | <b>Folha de louro seca;</b> inteira, de coloração verde-acinzentada a verde-oliva, com odor e sabor característicos, intensa e agradável. Produto 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.<br>Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente, íntegra e apropriada para armazenamento de condimentos secos, contendo no mínimo 4g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Nome do produto;<br>3) Lista de ingredientes;<br>4) Número do lote;<br>5) Data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega;<br>6) Peso líquido; |  |  |



|     |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|-----|-----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |    | 7) Procedência;<br>8) Informação nutricional;<br>9) Registro no órgão fiscalizador competente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 53. | 70  | Kg | <b>Geleia de frutas;</b> produzida somente com frutas selecionadas e açúcar, sem adição de conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes; produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável. Embalagem primária: pote de vidro ou plástico contendo 250g, 500g ou 1 Kg do produto, íntegro, limpo e lacrado. A embalagem deve apresentar rótulo indicando a procedência, ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 54. | 300 | Kg | <b>Goiaba;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 55. | 750 | L  | <b>Iogurte de frutas;</b> 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.<br>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. Transporte realizado obrigatoriamente em veículo refrigerado, devidamente licenciado pela autoridade sanitária competente, mantendo durante todo o transporte a temperatura de conservação indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente |  |  |
| 56. | 200 | L  | <b>Iogurte natural;</b> obtido exclusivamente pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por meio de fermentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |



|     |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|-----|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |    | <p>lácteos específicos que determinam as características do produto final, <b>sem adição de açúcares, polpa de frutas, corantes, aromatizantes ou edulcorantes</b>. Pode conter outros produtos de origem láctea aprovados pela legislação, desde que não interfiram no processo de fermentação do leite. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, estando 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.</p> <p>Embalagem primária: de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, com tampa plástica lacrada, que mantenha perfeita vedação antes e após a abertura, com capacidade de 1 L. 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; lista de ingredientes e carimbo da inspeção sanitária. Transporte realizado obrigatoriamente em veículo refrigerado, devidamente licenciado pela autoridade sanitária competente, mantendo durante todo o transporte a temperatura de conservação indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente</p>                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 57. | 200 | Kg | <p><b>Logurte zero lactose</b>; obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, com redução ou eliminação da lactose por processo tecnológico adequado. O produto deverá apresentar consistência cremosa, homogênea, coloração e sabor característicos, podendo ser natural ou adicionado de polpa/suco de frutas de diversos sabores, conforme disponibilidade do fabricante, e conter açúcar ou outros ingredientes alimentícios permitidos pela legislação vigente, desde que não interfiram no processo de fermentação do leite. O produto deverá ser integral, podendo conter outros produtos de origem láctea e substâncias alimentícias aprovadas pela legislação. Deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias-primas e às etapas de processamento. Validade mínima de <b>30 dias</b>, a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, íntegra, resistente, tampa plástica lacrada, que mantenha perfeita vedação antes e após a sua abertura, adequada para armazenamento sob refrigeração, com peso mínimo de <b>1 Kg</b></p> <p>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nome do produto e marca;</li><li>2. Identificação do estabelecimento fabricante;</li></ol> |  |  |



|     |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|-----|------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |      |     | 3. Data de fabricação e data de validade;<br>4. Informação nutricional;<br>5. Ingredientes;<br>6. Informação sobre ausência de lactose;<br>7. Condições de conservação;<br>8. Carimbo ou registro da inspeção sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 58. | 500  | Kg  | <b>Laranja;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 59. | 3750 | L   | <b>Leite UHT integral;</b> leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos.<br>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade.<br>Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações:<br>1) Identificação completa do produto<br>2) Procedência;<br>3) Quantidade do produto;<br>4) Número do lote;<br>5) Data de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega;<br>6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário;<br>7) Informação nutricional. |  |  |
| 60. | 1000 | L   | <b>Leite UHT integral;</b> leite de vaca para dietas com restrição de lactose (sem lactose), sem adulterações, integral, líquido, cor branca, odor e sabor característicos.<br>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação completa do produto;<br>2) Procedência;<br>3) Quantidade do produto;<br>4) Número do lote;<br>5) Data de validade de até 3 meses da data de entrega;<br>6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário;<br>7) Informação nutricional.     |  |  |
| 61. | 400  | Pc. | <b>Leite em pó integral;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, de 400 gramas, apresentando                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |



|     |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|-----|------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |      |     | perfeita condição de conservação e integridade.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 62. | 200  | Pc. | <b>Lentilha;</b> tipo 1, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, resistente, transparente, de 500g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 63. | 400  | Kg  | <b>Limão taiti;</b> 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.                                                                                                                                                       |  |  |
| 64. | 1000 | Kg  | <b>Maçã nacional;</b> 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.                                                                                                                                                  |  |  |
| 65. | 700  | Kg  | <b>Mamão formosa;</b> 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.                                                                                                                                                     |  |  |
| 66. | 200  | Kg  | <b>Mandioca descascada;</b> in natura, higienizada, cortada em toletes uniformes, sproduto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, resistente, transparente, de 1 kg, selada hermeticamente [ou a vácuo].<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:                                                                                                   |  |  |



|     |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|-----|-----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |       | 1. Identificação da marca e do produtor/fornecedor;<br>2. Identificação do produto e peso líquido;<br>3. Número do lote e data de embalagem;<br>4. Data de validade (mínima de 6 meses, a partir da data de entrega);<br>5. Procedência e condições de conservação (manter sob refrigeração/congelamento);<br>6. Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 67. | 500 | Kg    | <b>Manga;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 68. | 400 | Unid. | <b>Manteiga sem sal;</b> produto refrigerado, processado, à base de leite de vaca, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, em embalagens de 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional;<br>7) Registro do Ministério da Agricultura. |  |  |
| 69. | 200 | Kg    | <b>Massa alimentícia caseira;</b> fresca, ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal; sem conservantes, do tipo espaguete; de boa qualidade; em embalagem de 500g, íntegro e limpo, apresentando rótulo indicando procedência e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 70. | 200 | Pc.   | <b>Massa alimentícia com ovos do tipo espaguete;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                              |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|-----|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 71. | 400 | Pc. | <b>Massa alimentícia com ovos do tipo letrinha/ alfabeto;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 72. | 300 | Pc. | <b>Massa alimentícia com ovos do tipo parafuso;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.           |  |  |
| 73. | 200 | Pc. | <b>Massa alimentícia sem glúten e sem ovos, do tipo parafuso;</b> de boa qualidade, livre de contaminação.<br>Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional;<br>7) Especificação de “Sem glúten”.                                                 |  |  |
| 74. | 50  | Kg  | <b>Melado batido de cana:</b> produto processado, 100% sacarose. Embalagem primária: pote plástico ou vidro contendo 500g ou 1 Kg do produto. Embalagem contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura ou órgãos competentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.                                                                                                                |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 75. | 400 | Kg  | <b>Melancia;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 76. | 400 | Kg  | <b>Melão amarelo;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 77. | 350 | Pc. | <b>Milho para pipoca;</b> produto minimamente processado, tipo 1.<br>Embalagem: embalagem primária plástica transparente, contendo 500g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 78. | 400 | Pc. | <b>Milho verde congelado;</b> aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.<br>Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                           |  |  |
| 79. | 500 | Un. | <b>Milho verde em espiga,</b> 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.<br>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.<br>Se embalado, a rotulagem deve conter: nome do produto, |  |  |



|     |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|-----|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |       | data de colheita ou embalagem, prazo de validade e procedência                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 80. | 300 | Kg    | <b>Moranga cabotiá;</b> 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.                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 81. | 200 | Kg    | <b>Morango;</b> 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.                                                                                                                                          |  |  |
| 82. | 600 | Un.   | <b>Óleo de soja;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica de 900 ml, em bom estado de conservação.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 83. | 100 | Pc.   | <b>Orégano;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, 100g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                      |  |  |
| 84. | 900 | Dúzia | <b>Ovos de galinha;</b> frescos, de boa qualidade, tamanho médio, íntegros, limpos, sem contaminação.<br>Embalagem: em bandejas de papelão limpas, contendo 1 dúzia.<br>Rotulagem conforme legislação vigente para ovos e produtos de origem animal, contendo as informações obrigatórias aplicáveis, identificação do estabelecimento e respectivo serviço de inspeção                                                                                                                         |  |  |
| 85. | 850 | Kg    | <b>Pão caseiro;</b> unidades de 50g, sem conservantes, livre de gorduras trans, em embalagem plástica, livre de fungos,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |     | apresentando bom estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 86. | 600 | Kg  | <b>Pão de cachorro-quente;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 87. | 650 | Kg  | <b>Pão de sanduíche;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 88. | 200 | Pc. | <b>Pão fatiado sem glúten;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 89. | 300 | Kg  | <b>Pêssego;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 90. | 80  | Kg  | <b>Pimentão;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 91. | 200 | Kg  | <b>Polpa de frutas congelada;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável, em embalagem de 1Kg ou 500g. Deve possuir rótulo indicando procedência e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 92. | 150 | Pc. | <b>Polvilho Azedo:</b> 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 IN 32, de 2005 (MAPA).<br>Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência; |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|-----|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |     | 6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 93. | 300 | Pc. | <b>Polvilho doce;</b> 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).<br>Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                  |  |  |
| 94. | 120 | Pc. | <b>Proteína Texturizada de Soja;</b> de boa qualidade, livre de qualquer contaminante.<br>Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 95. | 350 | Kg  | <b>Queijo fatiado tipo muçarela;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor e impedindo contaminação cruzada.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional;<br>7) Registro no órgão fiscalizador competente. |  |  |
| 96. | 100 | Kg  | <b>Queijo fatiado tipo muçarela sem lactose;</b> produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.<br>Elaborado com adição da enzima lactase, sendo adequado para indivíduos com intolerância à lactose.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |



|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
|-----|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|     |     |     | Embalagem Plástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor do produto e impedindo contaminação cruzada.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação do produto (Queijo tipo muçarela sem lactose);<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega);<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional;<br>7) Indicação de isenção de lactose (ex.: “Zero lactose” ou “Sem lactose”);<br>8) Registro no órgão fiscalizador competente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 97. | 400 | Un. | <b>Repolho;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 98. | 450 | Un. | <b>Requeijão cremoso tradicional;</b> 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, 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.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações:<br>Identificação da marca;<br>1) Classificação do produto;<br>2) Número do lote;<br>3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega);<br>4) Procedência;<br>5) Informação nutricional completa;<br>6) Registro no órgão fiscalizador competente. |  |  |
| 99. | 200 | Un. | <b>Requeijão cremoso tradicional sem Lactose;</b> 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,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |



|      |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|      |     |     | <p>cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes permitidos por legislação vigente. Indicado para o consumo por pessoas com intolerância a lactose.</p> <p>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.</p> <p>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações:</p> <p>Identificação da marca;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Classificação do produto;</li><li>2) Número do lote;</li><li>3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega);</li><li>4) Procedência;</li><li>5) Informação nutricional completa, incluindo menção à isenção de lactose;</li><li>6) Registro no órgão fiscalizador competente.</li></ol> |  |  |
| 100. | 100 | Kg  | <p><b>Sal refinado;</b> iodado, de boa qualidade, livre de contaminantes.</p> <p>Embalagem: de polietileno, atóxica, íntegra, resistente, vedado, contendo 1 Kg.</p> <p>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Identificação da marca;</li><li>2) Classificação;</li><li>3) Número do lote;</li><li>4) Data de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega;</li><li>5) Procedência;</li><li>6) Informação nutricional.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 101. | 150 | Un. | <p><b>Sardinha em conserva;</b> ao próprio suco com óleo comestível, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável.</p> <p>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.</p> <p>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Identificação da marca;</li><li>2) Classificação;</li><li>3) Número do lote;</li><li>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;</li><li>5) Procedência;</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |



|      |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|------|-----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|      |     |      | 6) Informação nutricional;<br>7) Certificação de inspeção federal ou estadual.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 102. | 100 | Pc.  | <b>Seleta de legumes congelada;</b> 100% vegetal, sem adição de sal, açúcar ou temperos, congelados individualmente, livre de blocos de gelo, cor, sabor e odor característicos dos vegetais.<br>Embalagem: plástica, atóxica, resistente e selada, que proteja o produto de contaminações e rupturas, permitindo conservação no congelador, contendo no mínimo 1 Kg.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional. |  |  |
| 103. | 750 | Un.  | <b>Suco integral de uva;</b> 100% suco, sem adição de água, açúcares, corantes e conservantes.<br>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 1,5 litros, apresentando perfeita condição de conservação e integridade.<br>Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações:<br>1) Identificação completa do produto<br>2) Procedência;<br>3) Quantidade do produto;<br>4) Número do lote;<br>5) Informação nutricional;<br>6) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                            |  |  |
| 104. | 250 | Maço | <b>Tempero verde;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| 105. | 700 | Kg   | <b>Tomate;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 106. | 50  | Kg   | <b>Uva passa sem semente;</b> 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.<br>Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g ou 1 Kg<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |



|      |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|------|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|      |     |     | informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 107. | 200 | Un. | <b>Vinagre de maçã;</b> de boa qualidade, íntegro, sem contaminantes.<br>Embalagem: íntegra, plástica com tampa inviolável, hermeticamente fechada, contendo 750 ml.<br>Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:<br>1) Identificação da marca;<br>2) Classificação;<br>3) Número do lote;<br>4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;<br>5) Procedência;<br>6) Informação nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 108. | 400 | Kg  | <b>Bergamota;</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 109. | 250 | Un. | <b>Recarga gás P13;</b> 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.                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 110. | 50  | Kg  | <b>Salsichão Misto;</b> elaborado com carnes suína e bovina, resfriado, produto íntegro, sem sinais de deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e resistente, devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, composição, informações nutricionais e registro nos órgãos de inspeção competentes (SIM, SISBI, SIE ou SIF). O produto deverá ser entregue sob refrigeração, em conformidade com a legislação sanitária vigente, com validade mínima de <b>30 dias</b> a partir da data de entrega. |  |  |
| 111. | 50  | Kg  | <b>Salsichão Misto de queijo;</b> elaborado com carnes suína e bovina e queijo resfriado, produto íntegro, sem sinais de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | deterioração, com características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação aplicável. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e resistente, devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, composição, informações nutricionais e registro nos órgãos de inspeção competentes (SIM, SISBI, SIE ou SIF). O produto deverá ser entregue sob refrigeração, em conformidade com a legislação sanitária vigente, com validade mínima de <b>30 dias</b> a partir da data de entrega. |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

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 nº 361/2026 – Pregão Eletrônico nº 22/2026.
- b) **Número da Ata de registro de Preço firmado com o município:** Ata de Registro de Preço nº xxx/2026.
- 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 RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

- 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 **10 (dez) dias úteis para produtos não perecíveis e até 5 (cinco) dias úteis para produtos perecíveis.**
- 5.1.1. O prazo que trata o item 5.1 poderá ser prorrogado, por igual período, desde que motivado, comunicado à secretaria competente e autorizado pelo(a) Secretário(a), sendo negociado outra data para a execução dos serviços ou fornecimentos dos bens.
- 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**, no Setor de Almoxarifado, das 8h às 11h, e das 13h às 16h, de segunda a sexta-feira, sem ônus de frete, ou diretamente nas **Escolas**, devendo se comunicar previamente com o fiscal da presente ata, para que este acompanhe a entrega.
- 5.3. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.
- 5.4. *Os produtos a ser(em) entregues deverá(ão) estar adequadamente acondicionado(s), conforme definido no Termo de Referência, de forma a permitir a completa preservação do(s) mesmo(s) e sua segurança durante o transporte.*

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 6.1. 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 registrado 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 do orçamento vinculado ao processo.
- 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.

**6.15. Responsabilidades da CONTRATADA:**

- 6.15.1. Entregar o objeto licitado conforme especificações deste edital, estudo técnico preliminar, termo de referência e em consonância com a proposta de preços;
- 6.15.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.15.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- 6.15.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do Contrato/ARP;
- 6.15.5. Arcar com os encargos sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes do Contrato, bem como encargos previdenciários previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la a época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Contratante.
- 6.15.6. Assumir integralmente a responsabilidade por quaisquer acidentes de trabalho que venham a ocorrer, bem como cumprir as obrigações previstas na legislação específica aplicável, especialmente quando os empregados da Contratada forem vítimas, ainda que o evento tenha ocorrido nas dependências da Contratante;
- 6.15.7. Responder por todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução do contrato, originariamente ou vinculada por prevenção de conexão ou continência;
- 6.15.8. Assumir total responsabilidade pela qualidade dos itens fornecidos e/ou dos serviços executados, comprometendo-se a realizar as devidas readequações sempre que forem identificadas impropriedades que possam comprometer a execução e a finalidade do



objeto contratual.

6.15.9. Observar integralmente a Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), bem como as disposições da Lei nº 14.133/2021.

#### 6.16. Responsabilidades do CONTRATANTE

- 6.16.1. Realizar o pagamento dos valores ajustados, observando os prazos fixados em Contrato/ARP;
- 6.16.2. Manifestar-se formalmente em todos os atos relacionados à entrega dos itens contratados, incluindo, mas não se limitando, à aplicação de sanções e à realização de alterações contratuais;
- 6.16.3. Disponibilizar as informações e prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATADA, quando necessários à execução do contrato;
- 6.16.4. Comunicar ao representante da CONTRATADA toda e qualquer falta no cumprimento das obrigações contratuais, visando à sua correção em tempo hábil;
- 6.16.5. Verificar, no momento do recebimento, as condições de conservação dos produtos e, quando aplicável, a temperatura de entrega, podendo recusar os produtos que apresentem temperatura inadequada, sinais de descongelamento, alterações nas características, comprometimento da embalagem ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade e segurança.

#### Cláusula VII

#### DO RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 7.1. A Gestão da Ata de Registro de Preços e a fiscalização ficará a cargo do Servidor(a) municipal **Giane Engel Montagner**.
- 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(s) material(is) 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**

- 8.1. 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 registrado descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
  - b) Quando o fornecedor registrado não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;
  - c) Quando o fornecedor registrado 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 registrado sofrer a sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8.2. 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 registrado 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.
- 8.3. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho da Administração, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 8.4. Na hipótese de cancelamento do registro de fornecedor registrado, a Administração poderá convocar os demais licitantes registrados em ata, em ordem de classificação.
- 8.5. 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 registrado, 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 registrado para negociar a redução do preço registrado e não houver êxito nas negociações.

8.6. No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor registrado, 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:

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

- Greve geral;
- Calamidade pública;
- Interrupção dos meios de transporte;
- Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; 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 registrado.
- 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, XX de outubro de 2026.

**JAQUELINE MARIA SCHMITZ MILANESI**

*Prefeita*

MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO POLÊSINE

Contratante

CNPJ: 94.444.247/0001-40

**REPRESENTANTE LEGAL**

*Representante Legal*

EMPRESA

Contratada

CNPJ:

**Testemunhas**