

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 07/2023
C. ADM. Nº 17/2023

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 04/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023 - REGISTRO DE PREÇOS

VALIDADE: 31 de Dezembro de 2023

O **MUNICÍPIO DE MARCELINO RAMOS**, inscrito no CNPJ sob nº 87.613.287/0001-03, com sede na Praça Padre Basso, 15, Bairro Centro, representado, com amparo no Decreto Municipal nº 084/2021, neste ato pelo Secretário Municipal de Administração Senhor Rodrigo Vecchi, nos termos da Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.078/90, Decretos nº 3.931/01, 3.555/00, nº 5.450/05 e nº 3.722/01 e do Decreto Municipal nº 091/2020, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial** para Registro de Preços acima citado, conforme certame ocorrido em 19 de janeiro de 2023, e homologado pelo Secretário Municipal de Administração;

Resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **SUPERMERCADO MAPIK LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 08.366.424/0001-86, localizada na Praça Padre Basso, nº 143, Bairro Centro, na cidade de Marcelino Ramos/RS, neste ato representada por seu representante legal **MARCOS JOSÉ KNAPIK**, brasileiro, portador do CPF nº 433.798.000-82, residente e domiciliado na Praça Padre Basso, nº 143, Bairro Centro, na cidade de Marcelino Ramos/RS, cuja proposta foi classificada no certame.

1 CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1 Constitui objeto do presente termo: **Aquisição de produtos alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar das escolas públicas municipais.**

2 CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO:

2.1 O preço dos serviços conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo, será de **R\$ 222.139,75 (duzentos e vinte e dois mil, cento e trinta e nove reais e setenta e cinco centavos).**

ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
1	Carne	Carne, bovina, BIFE, coxão mole	KG	400	Semanal	38,49	15.396,00	<p>BIFE FATIADO NO MOMENTO DA ENTREGA, COXÃO MOLE, resfriada e cortada em bifes finos de 130 gramas em média. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico</p>

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								inspecionado), peso, data que foi processada (fatiada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
2	Carne	Carne, bovina, CUBOS/ISCAS, acém ou patinho	KG	400	Semanal	28,89	11.556,00	CARNE PICADA EM CUBOS PEQUENOS OU ISCAS NO MOMENTO DA ENTREGA, tipo acém ou patinho, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processada (picada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
3	Carne	Carne, bovina, de 1ª MOÍDA	KG	1000	Semanal	35,75	35.750,00	CARNE DE PRIMEIRA MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA , proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
4	Carne	Carne, bovina, de 2ª MOÍDA	KG	1000	Semanal	23,85	23.850,00	CARNE DE SEGUNDA MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA , com pouca gordura, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicida de de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								<p>de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM</p>

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								(Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
5	Carne	Carne, bovina, MÚSCULO	KG	400	Semanal	14,45	5.780,00	<p>CARNE PICADA NO MOMENTO DA ENTREGA, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. Livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Características sensoriais: textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco; cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta; odor: característico. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0° e 4°C . ISENTA de: ossos, cartilagens, gordura, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data</p>

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								que foi processada (picada), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária: SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos).
9	Carne	Carne, SUÍNA, sem pele e sem gordura	KG	250	Quinzenal	15,29	3.822,50	CARNE SUÍNA. Características: congelado, sem tempero, sem osso, magro, de primeira qualidade, cheiro e sabor próprio, picado em cubos de aproximadamente 20g. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 1 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal - Prefeitura de Marcelino Ramos). Fabricação: máximo de 15 dias.

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicida de de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								Validade: mínimo de 2 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
11	Fruta	Abacaxi, Pérola ou Havaí	Unidade	1500	Semanal	7,35	11.025,00	ABACAXI. Variedade Pérola ou Havaí, pesando aproximadamente 1,400 Kg por unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								mofo.
12	Fruta	Banana Caturra	KG	4000	2 vezes por semana	3,15	12.600,00	BANANA CATURRA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
13	Fruta	Banana Prata	KG	4000	2 vezes por semana	5,50	22.000,00	BANANA PRATA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
17	Fruta	Laranja	KG	400	Semanal	3,59	1.436,00	LARANJA. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
19	Fruta	Maçã Nacional Fugi ou Gala	KG	2600	Semanal	9,79	25.454,00	MAÇÃ NACIONAL FUGI OU GALA: Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
21	Fruta	Manga, Tommy ou Palmer	KG	2000	Semanal	5,49	10.980,00	MANGA, TOMMY OU PALMER. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas,

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
22	Fruta	Melancia	KG	3000	Semanal	2,73	8.190,00	Melancia Vermelha. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
23	Fruta	Melão Espanhol	KG	800	Semanal	6,25	5.000,00	MELÃO ESPANHOL. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
25	Fruta	Pêssego	KG	200	Semanal	7,88	1.576,00	Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicida de de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
26	Fruta	Uva Rubi	Embalagem com 1 kg	100	Mensal	16,39	1.639,00	UVA RUBI. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
32	Hortaliça	Alface	Unidade	1500	Semanal	3,19	4.785,00	ALFACE: Características: Alface lisa, pesando entre 100 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
33	Hortaliça	Alho graúdo	KG	25	Semanal	26,49	662,25	ALHO: Características: Alho Nobre. Características Técnicas: Tipo especial, Classe 6.

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicida de de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
35	Hortaliça	Batata inglesa	KG	1200	Semanal	5,69	6.828,00	BATATA INGLESA: Características: Batata inglesa nova, lavada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicida de de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
46	Hortaliç a	Moranga cabotiá	KG	400	Semanal	4,85	1.940,00	Moranga cabotiá. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
47	Hortaliça	Pepino para salada	KG	250	Semanal	4,98	1.245,00	PEPINO: Pepino comum salada de 1ª qualidade, categoria I - deverá apresentar coloração verde claro ou escuro. Deve apresentar-se com as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
48	Hortaliça	Repolho roxo	Unidade	100	Semanal	7,87	787,00	REPOLHO ROXO. Características: roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
49	Hortaliça	Repolho verde	Unidade	300	Semanal	4,83	1.449,00	REPOLHO VERDE. Características: Verde, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; c)

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
52	Hortaliça	Tomate	KG	900	Semanal	7,39	6.651,00	TOMATE, pesando de 100 a 200 g a unidade Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo.
53	Hortaliça	Vagem	KG	100	Semanal	17,38	1.738,00	VAGEM. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo no momento da entrega, são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas, limpas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) não apresentar rachaduras

Item	Tipo	Alimento	Embalag.	Quant.	Periodicidade de entrega	Valor Unitário	Valor total	Descrição do alimento
								ou cortes anormais e mofo.

*KG = quilograma; g= gramas; ml= mililitros

2.1.1. Os produtos a serem fornecidos deverão ser de **primeira qualidade**, sem defeitos ou irregularidades em suas embalagens originais, que possam garantir a conservação, o uso, o consumo, a resistência e a durabilidade dos mesmos, de acordo com os usos a que se destinam.

2.1.2. Todos os produtos deverão ser entregues pela empresa vencedora dando atenção especial para data de fabricação e validade, sendo que, o **PRAZO DE VALIDADE dos produtos DEVERÁ ter no mínimo 2/3 da sua validação no momento da entrega.**

2.1.3. As embalagens deverão estar limpas e com dados de rotulagem obrigatórios pela legislação vigente visíveis.

2.1.4. As verduras e legumes deverão ser frescos e sãs, isentas de danos e lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua APARÊNCIA e UTILIZAÇÃO. Estar maduras o suficiente para suportar a manipulação, transporte e armazenamento.

2.1.5. As verduras e legumes deverão estar isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, isentas de enfermidades.

2.1.6. O Município NÃO RECEBERÁ o objeto licitado caso esteja em desacordo com a proposta oferecida no certame licitatório, com mal estado de conservação, com perfuração ou mau cheiro, circunstância em que será devidamente registrado, estando a licitante vencedora sujeita a aplicação de penalidade.

2.1.7. Durante o recebimento das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA – Marcelino Ramos ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

2.1.8. Os produtos entregues deverão, obrigatoriamente, obedecer à gramatura de cada produto conforme solicitado na descrição individual do produto;

2.1.9. A periodicidade e as datas de entrega dos produtos serão previamente agendadas conforme demanda das escolas, sendo que todos os produtos serão

entregues de forma fracionada evitando os estoques nas escolas, e os pagamentos serão correspondentes aos produtos entregues.

2.1.10. Além da descrição acima, devem ser observadas as demais características constantes dos anexos deste edital.

2.1.11. As quantidades constantes neste edital e seus anexos são estimativas, não se obrigando a administração pela aquisição total.

2.1.12. Face ao disposto no art. 65, § 1º, da Lei 8.666/93, em sua total redação, as quantidades de que trata o item anterior poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial constante da Ata de Registro de Preços.

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

2.3 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3 CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

3.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência até 31 de dezembro de 2023, a contar da data de sua assinatura, conforme disposto pela Lei nº 8.666/93.

4 CLÁUSULA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

4.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.2 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

4.3 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no Mercado, o órgão gerenciador deverá:

4.3.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

4.3.2 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

4.3.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.4 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.4.1 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

4.4.2 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

- 4.5 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 4.6 Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

5 CLÁUSULA QUINTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO:

- 5.1 O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:
- 5.1.1 Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 5.1.2 Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 5.1.3 Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- 5.1.4 Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- 5.1.5 Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 5.2 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.
- 5.3 Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

6 CLÁUSULA SEXTA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES:

- 6.1 A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.1.1 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.
- 6.2 O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.
- 6.2.1 Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.
- 6.3 A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25%(vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 6.3.1 As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).
- 6.4 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- 6.5 A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em

compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

- 6.6 Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

7 CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

- 7.1 Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta de contrato ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, até **31 de dezembro de 2023**, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

8 CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

8.1 A Contratada obriga-se a:

- 8.1.1 Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente os serviços.
- 8.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.1.3 O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos;
- 8.1.4 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 8.1.5 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.1.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.1.7 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 8.1.8 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8.2 A Contratante obriga-se a:

- 8.2.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 8.2.2 Efetuar o pagamento no prazo previsto.

9 CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO:

- 9.1 O pagamento será efetuado à CONTRATADA em até **10 dias** após o recebimento definitivo, mediante a apresentação das respectivas notas fiscais.
- 9.2 Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 9.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 9.4 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 9.4.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 9.5 A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato

10 CLÁUSULA DÉCIMA - DO RECEBIMENTO:

- 10.1 O objeto será recebido pelo responsável do setor, com acompanhamento e fiscalização do recebimento do material adquirido, mediante o fornecimento da Nota Fiscal.
- 10.2 Os objetos da licitação deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, sito a Praça Padre Basso, nº 15, Centro, Marcelino Ramos - RS, durante o horário de expediente desta.
- 10.3 Os bens deverão ser entregues no preço cotado no processo licitatório, no local indicado, sem qualquer reajuste, e livre de quaisquer outras despesas relativo ao transporte dos bens.
- 10.4 Além da entrega no local especificado, deverá a empresa contratada também descarregar e armazenar o material em local indicado por servidor, comprometendo-se ainda, integralmente, com eventuais danos causados a este.
- 10.5 Para todos os itens será avaliado o acondicionamento do material no momento da entrega, sendo que o mesmo não deverá apresentar-se com fissuras, sujo, danificado, com aparência duvidosa, diferente das especificações do Edital, sob pena de não aceitação.
- 10.6 Não será aceito material de marca diferente daquela constante no contrato ou na proposta de preços apresentada.
- 10.7 Toda e qualquer entrega de material fora do estabelecido neste Edital será imediatamente notificada à CONTRATADA que deverá fazer a substituição em, no máximo, 05 (cinco) dias úteis, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o ônus desta.

10.8 No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com o solicitado, serão aplicadas as sanções e penalidades constantes neste Edital.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

11.1 Serão gestores e fiscais do contrato:

Responsáveis	Nome	Função
Gestor	Jaqueline Beal Gudoski	Secretária Municipal de Educação
Fiscal	Diana Ilse Riquetti	Nutricionista

11.2 Os responsáveis acima farão o acompanhamento e fiscalização de sua execução, procedendo o registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados e objetivos previstos no contrato, permitido o auxílio de terceiros.

11.3 A Contratada deve manter preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, para representá-lo sempre que for necessário.

11.4 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

11.5 A atestação de conformidade do fornecimento do objeto cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE GARANTIA, SE HOUVER:

12.1 A Contratada deverá garantir a qualidade do objeto, devendo atender a legislação e normas pertinentes.

12.2 No caso de defeito ou má execução, a Contratada deverá arcar com todas as despesas que por ventura ocorrerem para a realização da troca ou substituição do objeto, sem ônus ao CONTRATANTE.

12.3 A garantia terá início após a entrega e aceite dos mesmos.

12.4 A garantia compreende todo o objeto;

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS:

13.1 Os casos de inexecução do objeto deste contrato, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitarão o proponente contratado às penalidades previstas no Art. 87 da Lei 8.666/93:

13.1.1 Advertência;

13.1.2 Multa;

13.1.3 Impedimento de Licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciamento no cadastro de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

13.2 Para fins de aplicação das penalidades da cláusula anterior, considera-se a tabela abaixo:

GRAU	ADVERTÊNCIA	MULTA	Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Pública e descredenciamento
1	SIM	NÃO	NÃO
2	NÃO	0,3% ao dia sobre o valor	Mínimo: 1 mês - Máximo: 1 ano.

		total da parcela mensal do contrato.	
3	NÃO	5% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do contrato.	Mínimo: 6 meses - Máximo: 2 ano.
4	NÃO	5% a 10% ao dia sobre o valor total da parcela mensal do contrato.	Mínimo: 1 ano - Máximo: 3 anos.
5	NÃO	10% ao dia sobre o valor total a parcela mensal do contrato.	Mínimo: 1 ano - Máximo: 5 anos.

13.3 Constituem ações e/ou omissões sujeitos às penalidades constantes na tabela anterior:

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Não entregar documentação simples, solicitada pelo Município.	1
2	Atraso parcialmente justificado na execução.	1
3	Atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento, por até 30 dias.	2
4	Desatender, no prazo, às solicitações do Município ou deixar de fazer as correções no objeto.	2
5	Atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento, por mais de 30 dias.	3
6	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução do fiscal.	3
7	Não manutenção das condições de habilitação e de licitar e contratar com a Administração Pública durante a vigência contratual.	4
8	Inexecução parcial do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.	4
9	Inexecução total do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento.	5
10	Cometimento de fraude fiscal, durante a execução do Objeto.	5
11	Declaração, documentação ou informação falsa, ou adulteração de documentos, ou omissão de informações.	5
12	Comportamento inidôneo ou reincidência nos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08.	5

13.4 As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato.

13.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do Município, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

13.6 As importâncias relativas a multas poderão ser descontadas do pagamento ou da garantia, podendo ser inscritas como dívida ativa na forma da Lei, caso em que estarão sujeitas ao procedimento executivo.

13.7 O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da intimação da empresa apenada, no caso de impossibilidade de desconto no pagamento.

13.8 No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e a ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.9 As sanções previstas de Multa e Impedimento de Licitar e Contratar poderão ser aplicadas cumulativamente.

13.10 A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará na sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no Art. 78 da Lei 8.666/93.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - BASES DA ATA:

1.1 A presente Ata será regida pela Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.078/90, Decretos nº 3.931/01, 3.555/00, nº 5.450/05 e nº 3.722/01 e do Decreto Municipal nº 091/2020, posteriores alterações e legislação pertinente e tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do Objeto Contratado, sendo parte integrante do presente termo e fonte subsidiária os seguintes instrumentos:

1.1.1 Processo administrativo de licitação nº 04/2023;

1.1.2 Modalidade Pregão Presencial nº 01/2023 - Registro de Preço;

1.1.3 Proposta da CONTRATADA;

1.1.4 Termo de Referência;

1.1.5 Edital e seus anexos do processo acima citado.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1 As partes de comum acordo elegem o Foro da Comarca de Marcelino Ramos/RS, para dirimir as dúvidas emergentes do presente instrumento, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Marcelino Ramos - RS, 26 de janeiro de 2023.

Município de Marcelino Ramos
Rodrigo Vecchi
Secret. Municipal de Administração

SUPERMERCADO MAPIK LTDA
08.366.424/0001-86
Contratada

Jaqueline Beal Gudoski
Secretária de Educação
Gestora do Contrato

Diana Ilse Riquetti
Nutricionista
Fiscal do Contrato