

## CHAMADA PÚBLICA 002-2024

### TERMO DE CREDENCIAMENTO DE FORNECEDORES PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº 82-2024

**O MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ-RS**, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede à Rua Tiradentes, n.º 700, inscrito no CNPJ sob n.º 87.564.381/0001-10, neste ato representado pelo Prefeito, Sr. **ABEL GRAVE**, CPF n.º \*\*\*.264.290-\*\*, de ora em diante denominado apenas como **CONTRATANTE**, e do outro lado a Cooperativa de Pequenos Agropecuaristas de Ibirubá - COOPEAGRI, pessoa jurídica, inscrita no CNPJ sob n.º 04.355.355/0007-40, com sede na Rua Mérito, 853, Bairro Planalto, Ibirubá-RS, neste ato representado pelo Sr. **LECIAN GILBERTO CONRAD**, portador do CPF n.º \*\*\*.323.720-\*\*, doravante simplesmente denominada **CONTRATADA**, fundamentados nas disposições Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública N.º 002-2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a chamada pública N.º 002-2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA:**

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA:**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### **CLÁUSULA QUARTA**

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

#### **CLÁUSULA QUINTA:**

O início da entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública N.º 002-2024, de acordo com programação a ser elaborada em conjunto com os fornecedores classificados, elaborada pela Secretaria Municipal de Educação. **O fornecedor deverá fazer as entregas uma vez na semana.**

- As mercadorias deverão ser entregues mediante ordem de compra, de acordo com a necessidade da secretaria, sendo que a Nota Fiscal deverá ser entregue ao setor de Compras, juntamente com o Termo de Recebimento assinado pela Nutricionista responsável Ariélen Ferigollo, após a finalização da entrega dos produtos nas escolas.

#### **CLÁUSULA SEXTA:**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor conforme listagem a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT. MÁX.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL R\$
1.	Alho	KG	<b>Alho</b> - Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	162,5	40,16	6.526,00
2.	Batata-doce	KG	<b>Batata-doce</b> - Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Em perfeito estado. KG	760	6,22	4727,20
3.	Beterraba	KG	<b>Beterraba</b> de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	1246	7,88	9818,48
4.	Cebola	KG	<b>Cebola</b> - Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar	1723	8,50	14645,25

			inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG			
5.	<b>Cenoura</b>	<b>KG</b>	<b>Cenoura</b> - Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	1445	8,17	11805,00 JAIRO DAL MOLIN (***.234.430-**) JAIR DAL MOLIN (***.234.430-**)
6.	<b>Couve Manteiga</b>	<b>maço</b>	<b>Couve Manteiga</b> - Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme, e sem manchas. Bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material, terroso e umidade externa, anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Molho de no mínimo 7 folhas.	240	5,71	1370,40 Abel Gouveia (***.264.290-**) Abel Gouveia (***.264.290-**)
7.	<b>Pepino</b>	<b>KG</b>	<b>Pepino</b> - De 1ª qualidade, limpo, túrgido (sem sinais de desidratação e enrugamento da casca). Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	120	7,86	943,20 WOHLEBERG (***.749.900-**) WOHLEBERG (***.749.900-**)

8.	<b>Couve-flor</b>	<b>UND</b>	<p><b>Couve-flor</b> - Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da inflorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE</p>	1006	9,55	9607,30
9.	<b>Moranga Cabotiá</b>	<b>KG</b>	<p><b>Moranga Cabotiá</b> - Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>	460	5,44	2502,40
10.	<b>Repolho</b>	<b>UND</b>	<p><b>Repolho</b> - Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE</p>	815	7,06	5753,90

11.	<b>Chuchu</b>	<b>KG</b>	<b>Chuchu</b> verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG	60	5,38	322,80
12.	<b>Brócolis</b>	<b>UND</b>	<b>Brócolis</b> de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE.	1399	9,02	12618,98
13.	<b>Rúcula</b>	<b>UND</b>	<b>Rúcula</b> - Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Isento de sinais de apodrecimento, e sujidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Maço	42	6,05	254,10
14.	<b>Alface</b>	<b>UND</b>	<b>Alface</b> - Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Isento de sinais de apodrecimento, e sujidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE	1654	5,88	9725,52
15.	<b>Milho Verde</b>	<b>DZ</b>	<b>Milho Verde</b> - Espiga "in natura" descascada e limpa, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Embalados em saco plástico. DÚZIA.	588	27,11	15940,68

16.	<b>Aipim descascado in natura</b>	<b>KG</b>	<b>Aipim descascado in natura</b> - Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	778	11,54	8978,12
17.	<b>Tempero Verde MAÇO 500G</b>	<b>maço</b>	<b>Tempero Verde MAÇO 500G</b> - De primeira qualidade. Hortalíça classificada como verdura, cor verde vivo, fresco, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Não pode estar com aspecto murcho. O produto deverá estar condicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. Maços de 0,5kg.	246	8,63	2122,980 (***)
18.	<b>Legumes cortados</b>	<b>Emb. 250g</b>	<b>Legumes cortados</b> - Mix de legumes cortados; composto aproximadamente de 16% milho verde, 21% cabotiá, 21% cenoura, 21% chuchu, 21% mandioca. Pode conter brócolis no lugar do chuchu. Sem aditivos. Embalados em embalagem selada, com data de fabricação e validade. Sem conservantes. Embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre a conservação doméstica, e ter registro de inspeção. Bem. com 250g.	1196	11,50	13.754,00 (***)
19.	<b>Morango</b>	<b>KG</b>	<b>Morango</b> - Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG	375	35,19	13196,25 (***)
20.	<b>Pitaia</b>	<b>KG</b>	<b>Pitaia</b> - Características: de primeira qualidade, suculenta, casca coloração rosa-viva, odor característico, agradável e doce. Tipo principal: pitaia-rosa de polpa vermelha. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato (ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Com aroma e sabor característicos do produto. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). KG	60	24,05	1.443,00 (***)

21.	Suco de laranja integral	L	<b>Suco de laranja integral</b> - Produto de primeira qualidade, sem adição de corantes, água e açúcar. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Litro. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	1542	14,62	22544,04
22.	Schimier de frutas	KG	<b>Schimier de frutas</b> - Schimier de fruta, sabores diversos, preparada à base de fruta, açúcar e água. Sem adição de espessantes, corantes e similares. Embalagem de 0,5 kg a 1kg. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. (uva, morango, figo, pêssego e goiaba)	430	25,93	11149,90
23.	Chá erva-doce	UND	<b>Chá erva-doce</b> - Semente de erva-doce desidratadas. Embalagem de 30g	384	8,97	3444,43
24.	Chá de hortelã	UND	<b>Chá de hortelã</b> - Folhas de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	232	8,94	2074,03
25.	Chá de camomila	UND	<b>Chá de camomila</b> - Flores de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	355	8,98	3187,91
26.	Orégano	UND	<b>Orégano</b> - Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	372	8,78	3266,16
27.	Alecrim	UND	<b>Alecrim</b> - Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	128	9,25	1.184,00
28.	Açafrão-da-terra em pó	UND	<b>Açafrão-da-terra em pó</b> - Condimento de coloração amarela obtido a partir da desidratação do açafrão-da-terra. Embalagem 50g	201	10,33	2076,33
29.	Louro folha	UND	<b>Louro folha</b> - Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	121	11,45	1385,45
30.	Páprica doce	UND	<b>Páprica doce</b> - Condimento de coloração vermelha obtido a partir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem 50g	96	10,70	1027,20
31.	Ovos de galinha	DZ	<b>Ovos de galinha</b> - Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acond. em bandejas com 12 (doze), bem. limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. DÚZIA	2179	11,60	25276,14

32.	Feijão	KG	<b>Feijão</b> - Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Preferencialmente do tipo preto, porém também poderá ser entregue alguns quilos do branco, vermelho ou mouro, conforme solicitado. KG	2942	10,55	31038,10
33.	Massa fresca bandeja 500 g	UND	<b>Massa fresca bandeja 500 g</b> - Massa fresca refrigerada feita preparada de trigo e ovos. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem: bandejas de 500g. Registrado no órgão competente para comercialização	1993	12,00	23.916,00
34.	Pão caseiro fatiado	KG	<b>Pão caseiro fatiado</b> - Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	1969	21,77	42865,00
35.	Pão de centeio ou integral	KG	<b>Pão de centeio ou integral</b> - Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pão fatiado. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	560	24,99	13994,00
36.	Pão de cachorro quente	KG	<b>Pão de cachorro quente</b> - Data de PRODUÇÃO NÃO SUPERIOR A 2 DIAS DA DATA DE ENTREGA, embalado em pacotes de no mínimo 400g. Sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	650	28,08	18.252,00

37.	<b>Pão de milho</b>	<b>KG</b>	<b>Pão de milho</b> - Pão a base de farinha de milho, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	62	23,53	1458,86
38.	<b>Cuca colonial SEM RECHEIO</b>	<b>KG</b>	<b>Cuca colonial SEM RECHEIO</b> - Cuca a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Será rejeitado produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	108	25,46	2749,684.430-***
39.	<b>Massa para minipizza integral</b>	<b>KG</b>	<b>Massa para minipizza integral</b> - Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré-assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. – KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	993	40,27	39988,84.290-***, FAIR DAL MOLIN COPINI (***)
40.	<b>Molho de tomate</b>	<b>KG</b>	<b>Molho de tomate</b> - Molho preparado de tomate, sem conservantes. Podem conter os seguintes temperos: alho, cebola, manjericão, orégano e sal. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem de 0,5kg a 1kg. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	605	24,33	14719,900-***, Abel Grave (***)
41.	<b>Bolacha de manteiga</b>	<b>KG</b>	<b>Bolacha de manteiga</b> - Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação.	454	39,68	18014,749.900-***, WOHLENBERG (***)
42.	<b>Bolacha de milho</b>	<b>KG</b>	<b>Bolacha de milho</b> - Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente	300	39,97	11.991,00, LUCIA FERNANDA WOHLENBERG (***)

			para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação.			
43.	<b>Cookies caseiro</b>	<b>KG</b>	<b>Cookies caseiro</b> - Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Produzido no máximo dois dias antes da entrega. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Embalagem de 1KG. Sabores: milho, coco, manteiga, chocolate e gotas de chocolate. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	406	42,67	17324,02
44.	<b>Pão de queijo caseiro</b>	<b>UND 50g</b>	<b>Pão de queijo caseiro</b> - Produto de primeira qualidade, congelado. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamoniaco. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade mínima de 50g, acondicionados em embalagens de 0,5kg ou 1 kg.	1270 0	2,19	27.813 0
45.	<b>Biscoito/rosca de polvilho</b>	<b>KG</b>	<b>Biscoito/rosca de polvilho</b> - Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho, leite, ovos e óleo vegetal. Produzido no dia anterior ao dia da entrega, deverá manter características do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. KG	133	45,76	6086,00
46.	<b>Bolo doce - Cupcake sem açúcar</b>	<b>KG</b>	<b>Bolo doce - Cupcake sem açúcar</b> - Bolo doce, tipo cupcake sem cobertura e recheios e açúcar. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: ovos, leite, óleo de soja, farinha de trigo, fermento químico, laranja ou cenoura ou maçã, uva passa, ameixa seca ou suco de fruta para adoçar. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pode ser entregue em porção individual com média de 55 gramas cada, sabores diversos. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	75	52,04	3.903,00

47.	<b>Bolo doce - Cupcake</b>	KG	<b>Bolo doce - Cupcake</b> - Bolo doce, tipo cupcake sem cobertura e recheios. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: ovos, leite, óleo de soja, farinha de trigo, açúcar cristal, fermento químico, laranja ou cenoura ou maçã O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pode ser entregue em porção individual com média de 55 gramas cada, sabores diversos. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	550	46,83	25756,50
48.	<b>Polpa de frutas congelada</b>	KG	<b>Polpa de frutas congelada</b> - Polpa de fruta, 100% natural, de primeira qualidade, sem adição de açúcar, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Congelado com temperatura entre -15° a -18°. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem 01 KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização - MAPA. Sabores: abacaxi, abacaxi com hortelã, morango, bergamota, laranja com mamão e maracujá.	725	22,73	16479,24
49.	<b>Suco de Uva Integral 1,5 l</b>	1,5l	<b>Suco de Uva Integral 1,5 l</b> - Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	1156	20,39	23570,84
<b>VALOR TOTAL</b>						<b>562.597,74</b>

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

**CLÁUSULA OITAVA:**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: Atividades: 2054, 2074, 2076, 2110, 2077 – Rubrica: 339030.00000000.

**CLÁUSULA NONA:**

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

A Contratante aplicará as seguintes penalidades:

- Multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado esta a 20 (vinte) 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o Parágrafo 1º. do art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

É de exclusiva responsabilidade do contratado fornecedor o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

O CONTRATANTE em razão as supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, através de servidores nomeados por portaria e merendeiras das escolas da entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública N.º 002-2024, pelas Resoluções: Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020, Resolução CD/FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021 e alterações se houver e pela Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA:**

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:**

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, transmitido pelas partes.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:**

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:**

O presente contrato terá vigência de 12 meses.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA:**

É competente o Foro da Comarca de Ibirubá - RS, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Ibirubá-RS, 16 de outubro de 2024.

LECIAN GILBERTO CONRAD  
COOPEAGRI

ABEL GRAVE  
PREFEITO

**TESTEMUNHAS:**

1. Lucia Fernanda Wohlenberg

2. Jair Dal Molin Copini

## ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 675a-d265-fd0a-dc00-08fb-86cc

---

Assinado por **LUCIA FERNANDA WOHLBERG** em 12/12/2024 às 09:09:41  
Identificador Único: **Cn6bx569cNbfYHXdfmdQSf**

---

Assinado por **Abel Grave** em 12/12/2024 às 09:33:15  
Identificador Único: **Vt1NsNv7vVU64Y7WtFVUgY**

---

Assinado por **JAIR DAL MOLIN COPINI** em 12/12/2024 às 11:24:51  
Identificador Único: **CGRZv6A3qnRLFsxZeoWSp3**

---

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=675a-d265-fd0a-dc00-08fb-86cc>

---