

CHAMADA PÚBLICA 001-2025

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

Nº 108-2025

O **MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ-RS**, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede à Rua Tiradentes, nº 700, inscrito no CNPJ sob nº 87.564.381/0001-10, neste ato representado por sua Prefeita Municipal, Sra. **JAQUELINE BRIGNONI WINSCH**, brasileira, residente e domiciliada nesta cidade, CPF nº ***.128.720-**, 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 nº 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 nº ***.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 Nº 001-2025, 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 Nº 001-2025, 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 ou CAF 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 da 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 nº 001-2025, 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 diretamente nas escolas designadas.

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 (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total estimado de R\$ 351.409,06 (trezentos e cinquenta e um mil, quatrocentos e nove reais e seis centavos), conforme listagem anexa a seguir:

Item	Descrição	Especificação	UND	Quantidade máxima	Média Valor unitário	Total
1.	Alho	Alho: 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	KG	248	R\$ 41,66	R\$ 10.331,68
2.	Batata doce	Batata doce: 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	KG	828	R\$ 7,60	R\$ 6.292,80
3.	Beterraba	Beterraba 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),	KG	1490	R\$ 6,83	R\$ 10.176,70

(***.128.720-**) Assinado por 1 pessoa(s): Jaqueline Brignoni Winsch



		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				
4.	Cebola	Cebola: 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, 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, 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	KG	1960	R\$ 5,86	R\$ 11.485,60
5.	Cenoura	Cenoura: Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. 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, marrom ou arroxada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	1811	R\$ 6,66	R\$ 12.061,26



6.	Couve manteiga	Couve manteiga 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.	MAÇO	125	R\$ 4,92	R\$ 615,00
7.	Couve-flor	Couve-flor: Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da inflorescência: creme. 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), 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	UND	1310	R\$ 8,00	R\$ 10.480,00
8.	Moranga cabotia	Moranga cabotiá: 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 ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	314	R\$ 5,80	R\$ 1.821,20

Assinado por 1
pessoa(s): Jaqueline Brignoni Winsch (**.128.720-**) (***.128.720-**) (***.128.720-*)



9.	Repolho	Repolho: 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, turgescendo (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	UND	939	R\$ 8,55	R\$ 8.028,45
10.	Chuchu	Chuchu 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	KG	86	R\$ 5,60	R\$ 481,60
11.	Brócolis	Brócolis: 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, turgescendo (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.	UND	1510	R\$ 8,37	R\$ 12.638,70

Assinado por 1 pessoa(s): Jaqueline Brignoni Winsen (***) 128.720-**) (***.128.720-**)



Assinado por 1 pessoa(s): Jaqueline Brignonni Wilsch (**, 128.720-**) 8

20.	Orégano	Orégano: Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	UND	458	R\$ 7,52	R\$ 3.444,16
21.	Alecrim	Alecrim: Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	UND	238	R\$ 11,88	R\$ 2.827,44
22.	Açafrão-da-terra	Açafrão-da-terra: Condimento de coloração amarela obtido apartir da desidratação do açafrão-da-terra. Embalagem 50g	UND	228	R\$ 9,16	R\$ 2.088,48
23.	Louro	Louro: Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	UND	164	R\$ 16,64	R\$ 2.728,96
24.	Páprica doce	Páprica doce: Condimento de coloração vermelha obtido apartir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem 50g	UND	121	R\$ 7,01	R\$ 848,21
25.	Ovos de galinha	Ovos de galinha: 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. Acondicionados em bandejas com 12 (doze). O produto deverá estar acondicionado em embalagens 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	DZ	2190	R\$ 11,77	R\$ 25.776,30



26.	Feijão	Feijão: 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	KG	3202	R\$ 10,70	R\$ 34.261,40
27.	Massa fresca	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	BDJ500G	2054	R\$ 11,64	R\$ 23.908,56
28.	Pão caseiro fatiado	Pão caseiro fatiado: 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 dia, 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.	KG	1975	R\$ 23,58	R\$ 46.570,50
29.	Pão de cachorro quente	Pão de cachorro quente: 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.	KG	580	R\$ 25,18	R\$ 14.604,40



30.	Pão de milho	Pão de milho: 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.	KG	32	R\$ 22,37	R\$ 715,84
	Molho de tomate	Molho de tomate: Molho preparado de tomate, sem conservantes. Podem conter os seguintes temperos: alho, cebola, manjeriço, 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.	KG	638	R\$ 26,46	R\$ 16.881,48
32.	Rosca de polvilho	Rosca de polvilho: 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	KG	300	R\$ 52,87	R\$ 15.861,00
33.	Polpa de frutas	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.	KG	520	R\$ 27,28	R\$ 14.185,60
Valor total			R\$ 351.409,06			

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 outros.

Centro Administrativo Olavo Stefanello

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS | CEP 98200-000 - Fone: (54) 3324-8500

Doe órgãos, doe sangue: salve vidas!



Assinado por 1 pessoa(s): Jaqueline Brignoni Winsch (***,128.720-**) e Assinatura Eletrônica



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 – 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 até o 10º dia útil. 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 da 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 001-2025, pelas Resoluções: Resolução CD/FNDE N.º 06, de 08 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE n.º 20/2020, de 02 de dezembro de 2020, Resolução CD/FNDE n.º 21/2021, de 16 de novembro de 2021 e alterações se houver e pela Lei n.º 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 a contar de 01 de janeiro de 2026.

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, 19 de dezembro de 2025.

Jaqueline Brignoni
Prefeita

Lecian Gilberto Conrad
Cooperativa de Pequenos Agropecuaristas de Ibirubá



APONTE A CÂMERA DO
SEU CELULAR PARA O QR CODE
E ACESSSE NOSSOS CONTEÚDOS OFICIAIS

ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 6945-8fcd-a6f2-8cd6-5775-8b82

Assinado por **Jaqueline Brignoni Winsch** em 19/12/2025 às 14:48:05
Identificador Único: **4Dnyshyg1PG18hdjmKYwr**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=6945-8fcd-a6f2-8cd6-5775-8b82>
