

CHAMADA PÚBLICA 001-2023

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

Nº 002-2023

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 em exercício, Sr. **ZALO BUENO GOMES DA SILVA**, portador do CPF nº 966.210.950-15, de ora em diante denominado apenas como **CONTRATANTE**, e do outro lado a **COOPERATIVA DE PEQUENOS AGROPECUARISTAS DE IBIRUBÁ - COOPEAGRI**, pessoa jurídica/física, inscrita no CPF/CNPJ sob nº 04.355.355/0007-40, com sede a Rod. RS 223 – KM 47 – Bairro Industrial – Ibirubá – RS – CEP 98.200-000, contato 54 3324-6573, neste ato representado pelo Sr. **LECIAN GILBERTO CONRAD**, portador do CPF nº 564.323.720-20, doravante simplesmente denominado(a) **CONTRATADO(A)**., fundamentados nas disposições Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública Nº 001-2023, 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, para o ano de 2023, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a chamada pública Nº 001-2023, 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.

3. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública N.º 001-2023, 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.

a. 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 estimado de R\$ 475.744,82 (quatrocentos e setenta e cinco mil, setecentos e quarenta e quatro reais e oitenta e dois centavos), conforme listagem anexa a seguir:

Item	Descrição	Unidade	Especificação	Quant. Estimada	R\$ unitário	R\$ total
1	Alho	KG	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	130,1	33,21	4320,62
2	Batata-doce	KG	Peso médio entre 200g a 350g cada unidade Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescete (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	1121	5,90	6613,90
3	Beterraba	KG	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, turgescete (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	1298	6,63	8605,74
4	Cebola	KG	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, turgescete (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	1977	6,68	13206,36
5	Cenoura	KG	Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescete (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície	1800	8,11	14598,00

			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			
6	Couve Manteiga	maço	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.	693	4,20	2910,60
7	Pepino	KG	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	164	9,80	1607,20
8	Couve-flor	UND	Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: 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	870	7,50	6525,00
9	Moranga Cabotiá	KG	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	645	6,20	3999,00
10	Repolho	UND	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.	997	4,30	4287,10

			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:			
11	Chuchu	KG	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	301	5,90	1775,90
12	Brócolis	UND	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:	1305	6,80	8874,00
13	Abobrinha	KG	Produto fresco de primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido. Apresentar odor agradável, consistência firme, casca de fácil soltura, não apresentar perfurações ou machucados de origem física ou mecânica. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. KG	160	5,90	944,00
14	Molho de tomate	KG	Molho preparado de tomate, sem conservantes. Podem conter os seguintes temperos: alho, cebola, manjerico, 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.	346	18,50	6401,00
15	Rúcula	UND	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. Isenta 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	192	4,20	806,40
16	Alface	UND	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. Isenta 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	1867	4,20	7841,40
17	Apim descascado in natura	KG	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.	821	8,50	6978,50
20	Morango	KG	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	381	30,00	11430,00

			e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG			
21	Bergamota (maio a setembro)	KG	Produto de primeira qualidade. Fruta cítrica. Peso médio entre 140g a 180g 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, ou seja, nem verde e nem apodrecida). 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, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. KG	900	3,85	3465,00
22	Laranja	KG	Produto de primeira qualidade, fresca, de tamanho médio. 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, ou seja, nem verde e nem apodrecida). 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, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Espécie: Bahia, Valência ou Pêra Rio. KG	838	2,96	2480,48
23	Suco de laranja integral	L	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.	1823	13,26	24172,98
24	Schimier de frutas	KG	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.	350	22,00	7700,00
25	Chá erva-doce	UND	Semente de erva-doce desidratadas. Embalagem de 30g	387	8,00	3096,00
26	Chá de hortelã	UND	Folhas de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	212	8,00	1696,00
27	Chá de camomila	UND	Flores de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	261	8,00	2088,00
28	Orégano	UND	Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	328	9,00	2952,00
29	Alecrim	UND	Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	127	9,00	1143,00
30	Açafrão-da-terra em pó	UND	Condimento de coloração amarela obtido a partir da desidratação do açafrão-da-terra. Embalagem 50g	182	8,50	1547,00

31	Louro folha	UND	Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	143	8,50	1215,50
32	Páprica doce	UND	Condimento de coloração vermelha obtido a partir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem 50g	90	8,50	765,00
33	Ovos de galinha	DZ	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 íntactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebitada, 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	2196	9,90	21740,40
34	Feijão	KG	Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, 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 mourão, conforme solicitado. KG	2059	9,90	20384,10
35	Massa fresca bandeja 500 g	UND	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	1494	11,42	17061,48
36	Pão caseiro fatiado	KG	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. Acondicionados 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.	1569	23,16	36338,04
37	Pão de centeio ou integral	KG	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 dia, 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. Acondicionados 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.	410	24,32	9971,20

38	Pão de milho	KG	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.	119	21,14	2515,66
39	Cuca colonial SEM RECHEIO	KG	Cuca a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Deve ser fabricado no dia, 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	156	22,04	3438,24
40	Massa para minipizza integral	KG	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.	890	34,56	30758,40
41	Bolacha de manteiga	KG	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. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização	456	38,38	17501,28
42	Bolacha de milho	KG	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. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização	336	38,38	12895,68
43	Rosca de polvilho	kg	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. 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. Ingredientes permitidos: polvilho de mandioca, leite, ovos, água, gordura vegetal e sal. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	45	35,76	1609,20
44	Cookies caseiro	KG	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. 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.	404	37,98	15343,92
45	Esfirra de gado e legumes	KG	Esfirra, tipo aberta de carne e legumes. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Proporção adequada de recheio e massa. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: Farinha de trigo e/ou farinha de trigo integral; ovos; leite; sal; manteiga; açúcar; óleos vegetais; fermento biológico; temperos como salsa, cebola, alho e cebola – bem picados; milho e ervilha - in natura ou congelados, sem aditivos e carne moída ou de frango. 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. Pode ser entregue em porção individual com média de 60 a 100 gramas cada. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	1156	49,16	56828,96

46	Pão salgado	KG	Pão salgado, tipo fatia húngara de carne e legumes. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Pode conter variedades diferentes de legumes bem cozidos, carne moída ou frango desfiado. Proporção adequada de recheio e massa. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: Farinha de trigo e/ou farinha de trigo integral; ovos; leite; sal; manteiga; açúcar; óleos vegetais; fermento biológico; temperos como salsa, cebola, alho e cebola - bem picados; milho e ervilha - in natura ou congelados, sem aditivos; requeijão e carne moída ou de frango. 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. Pode ser entregue em porção individual com média de 60 a 100 gramas cada. Peso líquido - KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização	371	47,16	17496,36
47	Bolo doce - Cupcake	KG	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.	452	41,76	18875,52
48	Bolo doce - Cupcake sem açúcar	kg	Sem açúcar. Bolo tipo cupcake sem cobertura e recheios. Com uva passa ou ameixa seca. 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, uva passa ou ameixa, fermento químico, laranja, banana, 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.	100	48,56	4856,00
49	Polpa de frutas	KG	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.	668	24,90	16633,20
50	Caqui	KG	Caqui tipo chocolate, fresco, de primeira qualidade; apresentado tamanho e coloração uniforme; pesando entre 80 a 100 g, deve ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; sem perfurações e cortes; sem danos de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte; livre de resíduos de fertilizantes; isento de material terroso, de enfermidade, sujidade, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem que mantenha a sua integridade;	530	7,75	4107,50
51	Maça (sazonal)	kg	Tipo Gala. Cor: casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 100g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescência (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). 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.	400	8,36	3344,00

			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, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG			
						475744,82

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– 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, Ariélen Ferigollo - Nutricionista, Vigilância Sanitária Municipal - Leonardo Maffi 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 001-2023, pela Resolução CD/FNDE N.º 26, DE 17/06/2013, alterada pela Resolução CD/FNDE N.º 04, de 02/04/2015 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, resguardas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por fax, 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:

Governo 2021-2024

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, 25 de janeiro de 2023.

ZALO BUENO GOMES DA SILVA
Prefeito em exercício

Janete Pott
Coordenadora Cadeias Curtas
CNPJ: 04.355.355/0007-40

LECIAN GILBERTO CONRAD
COOPERATIVA DE PEQUENOS AGROPECUARISTAS DE IBIRUBÁ - COOPEAGRI

TESTEMUNHAS: