



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ

CHAMADA PÚBLICA 001-2019



TERMO DE CREDENCIAMENTO 023-2019 DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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**, portador da Cédula de Identidade nº 5064763534 e do CPF nº 000.264.290-55, de ora em diante denominado apenas como **CONTRATANTE**, e do outro lado a **COOPERATIVA DE PEQUENOS AGROPECUARISTAS DE IBIRUBÁ LTDA**, pessoa jurídica/física, inscrita no CPF/CNPJ sob nº 04.355.355/0001-54, com sede a Rua Mérito, 853 – Bairro Planalto – 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 001-2019, 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 segundo semestre letivo de 2019, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a chamada pública Nº 001-2019, 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\$ 20.000,00 (vinte 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. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública N.º 001-2019, de acordo com programação a ser elaborada em conjunto com os fornecedores classificados, elaborada pela Secretaria Municipal de Educação.

b. 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 Larissa Santos Nunes, após a finalização da entrega dos produtos nas escolas.

Uso

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



CAUSULA SEXTA:

O 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\$ 230.055,95 (duzentos e trinta mil, cinquenta e cinco reais e noventa e cinco centavos), conforme listagem anexa a seguir:

Item	Unidade	Descrição	Especificação	Quant. Estimada	RS unitário	RS total
1	kg	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	188	21,99	4134,12
2	kg	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. Em perfeito estado.	1044	3,45	3601,80
3	kg	Beterraba	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	1331	3,45	4591,95
4	kg	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, 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, 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	1679	3,99	6699,21
5	kg	Cenoura	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 ou arroxada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	1638	3,45	5651,10

Use

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



6	maço	Couve Manteiga	Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme, e sem manchas bem desenvolvidas, 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	855		
7	kg	Pepino	de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	360	6,00	2160,00
8	uni	Couve-flor	Com folhas e flores sãs. Peso médio de 250g cada unidade. Coloração da inflorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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. - UNIDADE	1080	5,20	5616,00
9	kg	Moranga Cabotiá	Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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 arroxada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	720	3,45	2484,00
10	uni	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, turgescente (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	1134	3,60	4082,40
11	kg	Chuchu	Chuchu verde ou branco de primeira qualidade sem broto, tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte	648	4,20	2721,60
12	uni	Brócolis	Unidade 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, turgescente (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	1512	5,20	7862,40

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



			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.			
13	kg	Abobrinha	Produto fresco e com grau de maturação incompleto com sementes em formação. Apresentar odor agradável, consistência firme, casca de fácil soltura, não apresentar perfurações ou machucados	360	3,60	1296,00
14	kg	Molho de tomate	Molho preparado de tomate. Pode conter temperos os seguintes temperos: alho, cebola, manjerico, orégano e sal. Embalagem: balde de 1kg.	321	10,00	3210,00
15	maço	Rúcula	De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g	468	3,60	1684,80
16	maço	Alface	De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g	1230	2,80	3444,00
17	kg	Mandioca descascada	Lavado e descascado, de 1ª qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas.	702	5,95	4176,90
20	kg	Morango	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 imediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango.	868	19,80	17186,40
23	litro	Suco de laranja integral	Sem adição de corantes, água e açúcar, embalagem de 1 litro	2117	13,00	27521,00
26	uni	Chá erva-doce 30g	Semente de erva-doce desidratadas. Embalagem de 30g	120	3,60	432,00
27	uni	Chá de hortelã 30g	Folhas de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	114	3,20	364,80
28	uni	Chá de camomila 30g	Flores de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	108	3,60	388,80
29	uni	Orégano 30g	Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	174	4,00	696,00
30	uni	Alecrim 30g	Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	46,2	3,60	166,32
31	uni	Açafrão-da-terra em pó 50g	Condimento de coloração amarela obtido a partir da desidratação do açafrão-da-terra. Embalagem 50g	47	4,90	230,30
32	uni	Louro folha 50g	Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	73	4,55	332,15
33	uni	Páprica doce 50g	Condimento de coloração vermelha obtido a partir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem 50g	27	5,80	156,60
34	dz	Ovos de galinha	Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.	2556	5,10	13035,60
35	kg	Feijão preto	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.	1460	5,45	7957,00

Ute
D

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



36	uni	Massa fresca bandeja 500 g	Massa fresca refrigerada feita preparada de trigo e ovos. Embalagem: bandejas de 500g	908	15,70	14255,60
37	kg	Pão sovado	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, 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 dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	300	16,00	4800,00
38	kg	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 dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	168	13,00	2184,00
39	kg	Cuca colonial SEM RECHEIO	Cuca 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, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	1310	16,30	21353,00
40	kg	Massa para minipizza integral	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. - KG	726	21,90	15899,40
41	kg	Biscoito manteiga	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares	438	26,90	11782,20
42	kg	Biscoito de mel colonial	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares	505,5	28,00	14154,00
43	kg	Bolacha pintada (SEM PINTURA)	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares	435	25,70	11179,50
RS TOTAL ESTIMADO						230055,95

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, 2065, 2077 e 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.

Ute

D

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



CLÁUSULA DÉCIMA:

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 001-2019, 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 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.

Handwritten signature and initials.

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



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, 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:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até o período 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, 03 de setembro de 2019.

LECIAN GILBERTO CONRAD
COOPERATIVA DE PEQUENOS
AGROPECUARISTAS DE IBIRUBÁ
Contratada

ABEL GRAVE
Prefeito
Contratante

TESTEMUNHAS: