

CHAMADA PÚBLICA 001-2022

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

Nº 052-2022

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 - COOPEAGRI**, 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 002-2021, 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 2022/2023, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a chamada pública Nº 001-2022, 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 001-2022, 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.

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\$.405.525,83, 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	132,5	35,30	4.677,25
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. 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	1370	5,90	8.083,00
3	KG	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), 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	1330	7,50	9.975,00
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	1730	5,80	10.034,00

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, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	1520	10,40	15.808,00
6	maço	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.	630	3,90	2.457,00
7	KG	Pepino	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	188	9,10	1.710,80
8	UND	Couve-flor	Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: 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	857	6,87	5.887,59
9	KG	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	631	5,59	3.527,29

			<p>sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>			
10	UND	Repolho	<p>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</p>	1001	7,10	7.107,10
11	KG	Chuchu	<p>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</p>	298	7,50	2.235,00
12	UND	Brócolis	<p>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.</p>	1208	6,80	8.214,40

13	KG	Abobrinha	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	148	6,90	1.021,20
14	KG	Molho de tomate	Molho preparado de tomate, sem conservantes. Podem conter os seguintes temperos: alho, cebola, manjericão, orégano e sal. Embalagem: Embalagem de 0,5kg a 1kg.	289	22,60	6.531,40
15	UND	Rúcula	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	182	4,40	800,80
16	UND	Alface	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	1995	4,00	7.980,00
17	KG	Apim descascado in natura	Aipim/mandioca lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. Embalagem KG	365	10,50	3.832,50
18	DZ	Milho Verde	Espiga "in natura" descascada e limpa, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Embalados em saco plástico. DÚZIA.	494	15,70	7.755,80
19	maço	Tempero Verde	De primeira qualidade. Hortaliça classificada como verdura, cor verde vivo, fresco, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Não pode estar com aspecto murcho. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. Maços de 0,5kg.	243	10,40	2.527,20
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. KG	346	28,00	9.688,00
21	KG	Bergamota (maio a setembro)	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	932	5,10	4.753,20

			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			
22	KG	Laranja	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	1306	4,30	5.615,80
23	L	Suco de laranja integral	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.	1528	15,40	23.531,20
24	KG	Schimier de frutas	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.	317	16,00	5.072,00
25	UND	Chá erva-doce	Semente de erva-doce desidratadas. Embalagem de 30g	175	6,90	1.207,50
26	UND	Chá de hortelá	Folhas de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	147	6,90	1.014,30
27	UND	Chá de camomila	Flores de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	189	6,90	1.304,10
28	UND	Orégano	Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	220	7,80	1.716,00
29	UND	Alecrim	Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	110	7,80	858,00

30	UND	Açafrão-da-terra em pó	Condimento de coloração amarela obtido a partir da desidratação do açafrão-da-terra. Embalagem 50g	127	7,55	958,85
31	UND	Louro folha	Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	113	7,55	853,15
32	UND	Páprica doce	Condimento de coloração vermelha obtido a partir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem 50g	70	7,85	549,50
33	DZ	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 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	2029	9,50	19.275,50
34	KG	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 mouró, conforme solicitado. KG	1730	11,00	19.030,00
35	UND	Massa fresca bandeja 500 g	Massa fresca refrigerada feita preparada de trigo e ovos. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem: bandejas de 500g.	960	10,40	9.984,00
36		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, 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	750	24,30	18.225,00

			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. Pão fatiado. Peso líquido KG			
37		Pão de centeio ou integral	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. 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. Pão fatiado. Peso líquido KG	180	27,60	4.968,00
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	160	21,30	3.408,00
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. 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	890	24,00	21.360,00
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. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade - KG	778	29,30	22.795,40
41	KG	Bolacha de manteiga	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. KG	685	32,50	22.262,50
42	KG	Bolacha de mel colonial	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. KG	710	32,90	23.359,00
43	kg	Bolacha pintada (SEM PINTURA)	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. KG	495	32,50	16.087,50
44	KG	Cookies caseiro	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentar. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado.	530	37,00	19.610,00

			Embalagem de 1KG. Sabores: milho, coco, manteiga, chocolate e gostas de chocolate.			
45	KG	Esfirra de gado e legumes	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 dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pode ser entregue em porção individual com média de 60 a 100 gramas cada. Peso líquido KG	500	39,50	19.750,00
46	KG	Pão salgado	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 dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pode ser entregue em porção individual com média de 60 a 100 gramas cada. Peso líquido - KG	300	37,00	11.100,00
47	KG	Bolo doce - Cupcake	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 dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pode ser entregue em porção individual com média de 55 gramas cada, sabores diversos. Peso líquido KG.	150	36,00	5.400,00
51	KG	Melancia	De tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta -KG.	560	2,90	1624,00
RS TOTAL ESTIMADO						405.525,83

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 congênere, 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.



Governo 2021-2024

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 001-2022, 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, 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 terá vigência de 12 meses.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA:

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

Ibirubá - RS, 10 de maio de 2022.

Janete Pott
Coordenadora Cadeias Curtas
CNPJ: 04.355.355/0007-40
Janete Pott
LECIAN GILBERTO CONRAD
COOPERATIVA DE PEQUENOS
AGROPECUARISTAS DE IBIRUBÁ
Contratada

Abel Grave
ABEL GRAVE
Prefeito
Contratante

TESTEMUNHAS:

David José

André Ugo