



CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº 017/2026

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE CANDIBA, E A COOPERATIVA AGROPECUÁRIA E DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EDUCACIONAL DE CANDIBA - COOPATEC, VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NA FORMA QUE SEGUE.

DAS PARTES:

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE CANDIBA, Estado da Bahia, pessoa Jurídica de direito interno público, inscrita no CNPJ/MF nº 13.982.608/0001-00, com sede na Praça Kennedy, nº 01, Centro, Candiba-Bahia, aqui representada pelo Sr. Reginaldo Martins Prado, Prefeito Municipal, residente e domiciliado a Rua Manoel Alves Sobrinho, nº 03, Centro, portador da Carteira de Identidade nº. 03.***.***-79, expedida pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de Bahia e CPF/MF nº. 151.***.***-49.

CONTRATADA: COOPERATIVA AGROPECUÁRIA E DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EDUCACIONAL DE CANDIBA - COOPATEC, inscrita no CNPJ nº 35.984.498/0001-59, sediada à Rua Presidente Vargas, nº 169, centro, Candiba/BA, CEP: 46.380-000, representada pelo Sr. Nelson da Silva Leão, portador do RG nº 09.***.***.21 e CPF nº 003.***.***-20, doravante denominado contratada.

FUNDAMENTO: Este contrato encontra-se fundamentado nas disposições contidas na Lei nº 11.947, de 16/06/2009; Lei nº 14.734, de 23/11/2023; Lei nº 15.226, de 30/09/2025 e Lei nº 14.133, de 01/04/2021, Resolução nº 06, de 08/05/2020 e alterações, tendo em vista o que consta da **CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**, mediante as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente instrumento contratual a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Candiba - BA, de acordo com a chamada pública nº. 001/2026, o qualifica fazendo parte integrante do presente contrato, independente mente de anexação outra inscrição, conforme descrição contida na planilha abaixo, conforme anexo.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO FORNECIMENTO

2.1. A **CONTRATADA** 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 – DO LIMITE INDIVIDUAL

3.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para alimentação escolar devesse respeitar o valor máximo 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I. Para comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ANO/EEX.





II. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máxima a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

CLÁUSULA QUARTA – DA INFORMAÇÃO AO MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

4.1. 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 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 – DO INÍCIO DA ENTREGA

5.1. O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pela Secretaria Municipal de Educação de Candiba/BA, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida.

5.2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada semanalmente, de acordo com o cardápio, a sazonalidade dos produtos e as quantidades previstas na Chamada Pública nº 001/2026, no SEMAE – Setor Municipal de Alimentação Escolar, situada na Rua Castro Alves, nº 05, Centro, Candiba/BA, nas segundas-feiras, às 7h, exceto em feriados.

5.3. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda, pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR

6.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, a CONTRATADA receberá o valor total de R\$ 278.389,56 (duzentos e setenta e oito mil trezentos e oitenta e nove reais e cinquenta e seis centavos).

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	Abacate	Abacate - Fruto íntegro, firme ao toque, de coloração uniforme, livre de rachaduras, manchas escuras, amassados ou sinais de deterioração. Deve apresentar casca saudável, polpa consistente e estar isento de pragas, sujidades e umidade excessiva. Produto adequado para consumo in natura ou para preparo de vitaminas, cremes e outras preparações da alimentação escolar.	KG	360	R\$ 9,72	R\$ 3.499,20
2.	Abóbora japonesa	Abóbora Japonesa, também amplamente conhecida no Brasil como Cabotiá ou Kabocha, é uma variedade de abóbora (um híbrido das espécies cucurbita maxima e cucurbita moschata) muito apreciada na culinária por sua. Casca: É a principal característica visual. A casca é verde-escura, geralmente fosca, com uma textura áspera e rugosa (nodosa). Pode apresentar listras claras (laranjas ou	KG	900	R\$ 4,36	R\$ 3.924,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		esbranquiçadas). A casca é dura e resistente. Polpa: A polpa interna tem uma cor amarela-alaranjada vibrante. Textura da Polpa: É conhecida por ser mais sequinha (menos aguada) e densa em comparação com outras variedades de abóbora, como a moranga. Essa textura aveludada a torna ideal para purês. Peso e Tamanho: Geralmente tem um tamanho médio, pesando entre 0,9 kg e 1,5 kg, mas pode variar. A Cabotiá é um alimento de baixa caloria e é rica em diversos nutrientes importantes, especialmente em seu vibrante pigmento alaranjado: Vitaminas: Rica em Vitamina A (na forma de Betacaroteno), que é essencial para a visão e saúde da pele, além de fornecer Vitamina C e Vitaminas do Complexo B. Minerais: Boa fonte de Potássio, Ferro, Cálcio, Zinco e Magnésio. Fibras: Seu alto teor de fibras promove a sensação de saciedade e auxilia a saúde digestiva.				
3.	Açafrão	Açafrão em pó – embalado em pacote de 500 gramas. A embalagem deve conter as informações do fabricante e data de validade.	KG	48	R\$ 19,49	R\$ 935,52
4.	Acelga	Acelga - compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas individualmente.	PCT	36	R\$ 12,92	R\$ 465,12
5.	Alho	Alho in natura, graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas	KG	264	R\$ 35,12	R\$ 9.271,68
6.	Alface crespa	Alface crespa - firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas individualmente.	PCT	264	R\$ 4,06	R\$ 1.071,84
7.	Banana da prata	Banana in natura, destinada ao consumo humano na merenda escolar. A Variedade exigida deve da Prata (Musa paradisíaca), conforme a especificação constante no edital, sendo o Tipo/Qualidade requerido o Extra (Primeira Qualidade). As Características Físicas do fruto devem ser: sadias, inteiras, firmes, limpas, de formato e cor característicos da variedade, provenientes de cachos bem formados e desenvolvidos. O fruto deve ser isento de rachaduras, manchas escuras, podridão, danos por insetos, deformações ou defeitos que	KG	4.440	R\$ 7,37	R\$ 32.722,80





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		comprometam o aspecto visual ou a qualidade para consumo. As bananas devem ser entregues no Estágio de Maturação 2 (verde-claro) ou Estágio 3 (amarelo com pontas verdes). É proibida a entrega de bananas no estágio 5 (amarela) ou superior, visando que o amadurecimento ocorra adequadamente nas instalações escolares. A embalagem utilizada deve proteger os frutos e permitir a circulação de ar.				
8.	Batata doce	Batata-Doce (<i>Ipomoea batatas</i>), <i>in natura</i> , destinada ao consumo humano na merenda escolar. A Variedade deve ser Amarela, Rosada ou Branca, conforme a especificação e preferência regional do edital. O Tipo/Qualidade exigido é Extra ou Classe I (Primeira Qualidade). As Características Físicas requerem tubérculos sadios, inteiros, firmes, limpos, de formato regular e tamanho uniforme. Idealmente, o Peso Individual de cada tubérculo deve estar entre 150 g e 400 g, visando facilitar o preparo e o cozimento uniforme. A batata-doce deve ser isenta de brotos (germinação), manchas escuras profundas, podridão, danos por pragas ou insetos, cortes profundos, rachaduras ou injúrias mecânicas. A Casca deve ser lisa ou ligeiramente rugosa, sem desprendimento (escurecimento por fricção) que afete a polpa. O produto deve estar Livre de Impurezas como terra, areia, raízes secundárias excessivas e outros materiais estranhos. A Embalagem deve consistir em caixas plásticas vazadas e limpas ou sacos de rafia novos e arejados, que permitam a circulação de ar e evitem o acúmulo de umidade. Em termos de Sanidade e Rastreabilidade, o produto deve estar livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites estabelecidos (ANVISA/MAPA). O fornecedor deve garantir a rastreabilidade do lote.	KG	504	R\$ 6,38	R\$ 3.215,52
9.	Beterraba	Beterraba (<i>Beta vulgaris</i>), <i>in natura</i> , sem ramas, para consumo humano na merenda escolar. Tubérculos sadios, firmes (não murchos ou borrachudos), inteiros, com formato redondo ou oval, limpos e de cor vermelho-intenso e uniforme. Isenta de: brotos laterais ou germinação, manchas pretas (sinais de doenças), rachaduras, cortes profundos, podridão, danos por pragas ou injúrias mecânicas. Livre de	KG	240	R\$ 6,56	R\$ 1.574,40





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		terra, areia e outros materiais estranhos. As ramas e a ponta das folhas devem ser cortadas a cerca de 1 cm do corpo do tubérculo. O produto deve estar livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites estabelecidos (ANVISA/MAPA). O fornecedor deve garantir a rastreabilidade do lote.				
11.	Cebola	Cebola (Bulbo), <i>in natura</i> , para uso no tempero da merenda escolar. Amarela, Púrpura ou Branca, conforme especificação e preferência regional do edital (a Amarela é a mais comum para cozimento). Bulbos saudáveis, firmes e duros ao toque, compactos, bem formados, com formato característico da variedade (esférico ou oval). Diâmetro médio ideal entre 60 mm e 80 mm, com uniformidade de tamanho. Isenta de: brotos (germinação), manchas escuras, mofo, podridão, danos por pragas ou insetos, cortes ou injúrias mecânicas que afetem as camadas internas. As túnicas externas (casca seca) devem ser inteiras e secas, sem umidade, aderidas ao bulbo e com coloração característica da variedade. Livre de terra, areia, raízes excessivas e outros materiais estranhos.	KG	720	R\$ 6,59	R\$ 4.744,80
12.	Cenoura	Cenoura fresca, inteira, de cor laranja intensa, textura firme e crocante, livre de danos, rachaduras profundas, sinais de brotação, manchas escuras, partes murchas ou deterioradas. Produto de primeira qualidade , higienizado ou <i>in natura</i> , conforme especificado, com tamanho e peso uniformes, raízes inteiras e sem excesso de umidade ou sujidade. Deve apresentar aspecto saudável, estar própria para consumo humano e atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas de comercialização de hortaliças. O produto deve ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura, preservando suas características nutricionais e sensoriais.	KG	720	R\$ 6,93	R\$ 4.989,60
13.	Cheiro verde	Cheiro-verde composto por cebolinha (<i>Allium fistulosum</i>) e coentro (<i>Coriandrum sativum</i>), fresco, íntegro e higienizado ou <i>in natura</i> . As folhas devem apresentar coloração verde intensa, aspecto fresco, sem amarelamento, murchamento, manchas escuras, sinais de pragas, deterioração ou odores estranhos. Os maços devem ser uniformes, com talos inteiros, limpos, sem-terra excessiva,	PCT	3.000	R\$ 4,09	R\$ 12.270,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		galhos secos ou danificados. Produto de primeira qualidade , próprio para consumo humano, colhido recentemente e mantido sob condições adequadas de refrigeração e higiene durante o transporte e entrega, preservando aroma e características sensoriais. A embalagem deve ser adequada para hortaliças, garantindo ventilação e integridade do produto.				
14.	Chuchu	Chuchu selecionado verde, fresco, de ótima qualidade, tamanho regular, consistência firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento e conservação, sem rachaduras, danos físicos ou mecânicos ou causados por pragas. Acondicionado em embalagem apropriada para transporte.	KG	60	R\$ 7,37	R\$ 442,20
15.	Coentro moído	Coentro moído obtido a partir das sementes de <i>Coriandrum sativum</i> , devidamente secas e trituradas, apresentando coloração marrom-amarelada característica, aroma forte e sabor típico do coentro. Produto homogêneo, de granulometria fina, isento de grumos, umidade excessiva, impurezas, corpos estranhos ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Deve estar acondicionado em embalagem de 1 kg, íntegra, resistente, hermeticamente fechada, com identificação clara do fabricante e contendo: lista de ingredientes (100% coentro moído), lote, data de fabricação, validade, registro e demais informações obrigatórias conforme normas da Anvisa. O produto deve estar dentro do prazo de validade e manter suas propriedades aromáticas até o uso.	KG	12	R\$ 18,02	R\$ 216,24
16.	Colorau em pó	Colorau (urucum) em pó, obtido a partir da semente de <i>Bixa orellana</i> , devidamente seca e moída, podendo conter pequena quantidade de farinha ou óleo vegetal, conforme padrão do fabricante. Produto de coloração vermelho-alaranjada intensa, homogêneo, de granulometria fina e isento de grumos, umidade excessiva, impurezas ou qualquer corpo estranho. Deve apresentar aroma suave e característico, sem odores rancificados, com pigmentação adequada para uso culinário. Acondicionado em embalagem de 1kg, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, contendo informações obrigatórias: lista de ingredientes, lote, data de fabricação,	KG	120	R\$ 28,22	R\$ 3.386,40





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		validade, informações nutricionais e orientações de armazenamento, em conformidade com as normas da Anvisa.				
17.	Couve	Couve fresca, inteira, de coloração verde intensa, folhas firmes, bem desenvolvidas e sem sinais de amarelamento, murchamento, manchas escuras, pragas, furos, odores estranhos ou qualquer indício de deterioração. Produto de primeira qualidade , próprio para consumo humano, com talos íntegros e aparência saudável. As folhas devem estar limpas, livres de sujidades, terra excessiva, umidade inadequada ou partes danificadas. A couve deve ser fornecida em maços uniformes ou conforme a apresentação especificada, colhida recentemente e transportada em condições adequadas de higiene e refrigeração, preservando textura, frescor e características nutricionais. A embalagem deve ser apropriada para hortaliças, garantindo ventilação e integridade do produto.	PCT	600	R\$ 4,49	R\$ 2.694,00
18.	Farinha de tapioca	Farinha de tapioca obtida a partir da fécula de mandioca hidratada, granulada e seca, apresentando granulação uniforme, cor branca a levemente perolada, odor suave e sabor característico. Produto isento de impurezas, corpo estranho, umidade excessiva, grumos endurecidos, mofo ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. A farinha deve apresentar textura leve e granulada, apropriada para consumo humano e adequada para preparações culinárias. Acondicionada em embalagem de 1kg, íntegra, lacrada e resistente, contendo todas as informações obrigatórias: lista de ingredientes (100% tapioca), informação nutricional, lote, data de fabricação, validade e orientações de armazenamento, conforme normas da Anvisa	KG	1.560	R\$ 11,85	R\$ 18.486,00
19.	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca obtida a partir da raiz de mandioca (<i>Manihot esculenta</i>), devidamente descascada, triturada, prensada, peneirada e submetida a torrefação controlada. Produto de coloração variável entre branco-amarelado e dourado, conforme o tipo, apresentando textura seca e granulometria uniforme. Deve possuir odor e sabor característicos, sem traços de fermentação, ranço ou qualquer alteração sensorial. A farinha	KG	1.680	R\$ 5,24	R\$ 8.803,20





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		deve ser isenta de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, grumos, insetos ou fragmentos, atendendo aos padrões de segurança e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em embalagem de 1 kg, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, contendo todas as informações obrigatórias: lista de ingredientes (100% farinha de mandioca), lote, data de fabricação, validade, informação nutricional e orientações de armazenamento, conforme normas da Anvisa.				
20.	Goiaba	Goiaba fresca, inteira, madura ou em estágio de maturação adequado para consumo, com coloração externa uniforme (verde a amarelada, conforme a variedade) e polpa firme, sem rachaduras, danos mecânicos, manchas escuras, deformações, sinais de deterioração, fungos, pragas ou odores anormais. Fruta de primeira qualidade , com tamanho uniforme, textura firme ao toque e aroma característico. Deve ser própria para consumo humano, livre de sujidades, umidade excessiva e resíduos de terra ou defensivos acima dos limites permitidos. O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, preservando suas características físicas, nutricionais e sensoriais.	KG	2.640	R\$ 8,66	R\$ 22.862,40
22.	Laranja	Laranja fresca, inteira, de primeira qualidade, apresentando coloração externa uniforme (variando entre verde-alaranjado e laranja, conforme a variedade), casca firme, lisa ou levemente rugosa, livre de rachaduras, manchas escuras, áreas murchas, sinais de fungos, pragas, deformações ou qualquer indício de deterioração. Fruto com tamanho e peso uniformes , polpa suculenta, odor cítrico característico e teor de suco adequado. Deve estar própria para consumo humano, livre de sujidades, umidade excessiva e resíduos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, preservando suas propriedades nutritivas, frescor e integridade física.	KG	2.400	R\$ 7,07	R\$ 16.968,00
23.	Limão	Limão fresco, inteiro, de primeira qualidade, das variedades usualmente comercializadas (como Tahiti ou	KG	840	R\$ 6,90	R\$ 5.796,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		Siciliano), com coloração externa uniforme, casca firme, sem rachaduras, manchas escuras, murchamento, perfurações de insetos, fungos, deformações ou qualquer indício de deterioração. O fruto deve apresentar textura firme ao toque, aroma cítrico característico e teor de suco adequado. Deve estar próprio para consumo humano, livre de sujidades, umidade excessiva, resíduos de terra ou defensivos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. O transporte e armazenamento devem ocorrer em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, preservando a integridade física, o frescor e as características sensoriais da fruta.				
24.	Mamão	Mamão fresco, inteiro, de primeira qualidade, das variedades comumente comercializadas (como formosa ou papaya), apresentando coloração externa uniforme, variando entre verde-amarelada e alaranjada conforme o grau de maturação especificado. A fruta deve possuir polpa firme, aroma característico, formato íntegro e ausência de rachaduras, machucados, manchas escuras, brocas, fungos, pragas ou qualquer sinal de deterioração. Deve ser próprio para consumo humano, com tamanho e peso uniformes, livre de sujidades, umidade excessiva e resíduos acima dos limites permitidos pela legislação. O mamão deve ser colhido e manuseado adequadamente para manter sua integridade física e valor nutricional. O armazenamento e o transporte devem ser feitos em condições adequadas de higiene, temperatura e ventilação, garantindo frescor e preservação das características sensoriais do produto.	KG	1.920	R\$ 6,93	R\$ 13.305,60
25.	Mandioca	Mandioca fresca, inteira, de primeira qualidade, proveniente de raízes selecionadas, com casca externa firme e sem rachaduras profundas, machucados, manchas escuras, sinais de deterioração, pragas ou mofo. A polpa deve apresentar coloração uniforme (branca ou amarelada, conforme a variedade), textura firme e ausência de fibras ou pontos escurecidos que indiquem envelhecimento. O produto deve ser próprio para consumo humano, livre de sujidades, terra excessiva, umidade inadequada e resíduos acima dos limites permitidos pela legislação	KG	8.160	R\$ 4,28	R\$ 34.924,80





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		sanitária. As raízes devem ter tamanho e peso uniformes, estarem íntegras e recém-colhidas, garantindo frescor e qualidade. O transporte e armazenamento devem ser realizados em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, preservando a integridade física da raiz e evitando fermentação ou amolecimento.				
26.	Manga	Manga fresca, inteira, de primeira qualidade, das variedades comumente comercializadas (como Palmer, Tommy Atkins, Espada ou Haden), apresentando coloração externa uniforme, de acordo com a variedade, e polpa firme, sem rachaduras, machucados, manchas escuras, furos de insetos, fungos, sinais de murchamento ou qualquer indício de deterioração. O fruto deve possuir tamanho e peso uniformes, aroma característico, teor de suco adequado e estágio de maturação apropriado para consumo, conforme especificado (verde, “de vez” ou madura). Deve estar livre de sujidades, resíduos de terra ou defensivos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. O armazenamento e o transporte devem ser realizados em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, garantindo a integridade física da fruta, o frescor e a preservação das características nutricionais e sensoriais.	KG	3.360	R\$ 7,47	R\$ 25.099,20
27.	Maracujá	Maracujá fresco, inteiro, de primeira qualidade, das variedades comumente comercializadas (como maracujá-azedo ou maracujá-doce). A casca deve apresentar coloração uniforme (amarela ou roxa, conforme a variedade), textura firme e ausência de rachaduras profundas, manchas escuras, murchamento excessivo, sinais de fungos, pragas ou qualquer indício de deterioração. O fruto deve possuir polpa aromática e succulenta, própria para consumo humano, com acidez e teor de suco adequados. Deve estar livre de sujidades, umidade excessiva e resíduos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. Os frutos devem ter tamanho e peso uniformes, conforme padrão comercial. O transporte e armazenamento devem ocorrer em condições apropriadas de higiene, ventilação e temperatura, preservando o frescor, a integridade física e as características sensoriais do produto.	KG	1.560	R\$ 9,41	R\$ 14.679,60





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

28.	Maxixe	Maxixe fresco, inteiro, de primeira qualidade, apresentando coloração verde uniforme, casca firme e aspecto saudável. O fruto deve estar livre de rachaduras, manchas escuras, partes murchas, sinais de pragas, perfurações, fungos ou qualquer indício de deterioração. Os maxixes devem possuir tamanho e peso uniformes, com textura firme ao toque e sem excesso de espinhos envelhecidos ou ressecados. Devem estar próprios para consumo humano, livres de sujidades, terra excessiva e resíduos acima dos limites estabelecidos pela legislação sanitária. O produto deve ser colhido e manuseado adequadamente, sendo transportado e armazenado em condições apropriadas de higiene, ventilação e temperatura, garantindo frescor, integridade física e preservação das características sensoriais.	KG	120	R\$ 4,86	R\$ 583,20
29.	Melancia	Melancia fresca, inteira, de primeira qualidade, apresentando casca firme, verde com estrias características, sem rachaduras, perfurações, manchas escuras, machucados, fungos, pragas ou qualquer sinal de deterioração. A fruta deve possuir polpa vermelha ou rosada (conforme variedade), textura firme, sabor adocicado e teor de suco adequado. O fruto deve apresentar tamanho e peso uniformes, proporcional ao tipo comercial (melancia comum ou melancia sem sementes), estar próprio para consumo humano e livre de sujidades, resíduos de terra ou defensivos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. A melancia deve ser armazenada e transportada em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura para garantir a integridade física, o frescor e a preservação das características sensoriais e nutricionais.	KG	4.320	R\$ 2,81	R\$ 12.139,20
30.	Pepino	Pepino fresco, inteiro, de primeira qualidade, com coloração verde uniforme, casca firme e lisa (ou levemente rugosa, conforme a variedade), livre de rachaduras, manchas escuras, amassados, murchamento, sinais de fungos, pragas ou qualquer indício de deterioração. O fruto deve apresentar textura firme ao toque, formato íntegro, tamanho e peso uniformes, próprio para consumo humano. Deve estar livre de sujidades, terra	KG	60	R\$ 4,84	R\$ 290,40





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		excessiva, umidade inadequada e resíduos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. O pepino deve ser colhido recentemente, manuseado com cuidado e transportado em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, de modo a preservar seu frescor, integridade física e características sensoriais.				
31.	Pimentão	Pimentão fresco, inteiro, de primeira qualidade, podendo ser das variedades e cores comumente comercializadas (verde, vermelho ou amarelo). O fruto deve apresentar coloração uniforme, casca firme e brilhante, textura consistente, ausência de amassados, rachaduras, manchas escuras, partes murchas, sinais de fungos, pragas ou qualquer indício de deterioração. Deve possuir tamanho e peso uniformes, formato íntegro e polpa espessa, estando próprio para consumo humano. O pimentão deve estar livre de sujidades, resíduos de terra ou defensivos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. O transporte e armazenamento devem ocorrer em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, preservando o frescor, a integridade física e as características sensoriais do produto.	KG	84	R\$ 7,13	R\$ 598,92
33.	Quiabo	Quiabo fresco, inteiro, de primeira qualidade, apresentando coloração verde uniforme, vagens firmes, íntegra e textura adequada. O fruto deve estar livre de manchas escuras, rachaduras, sinais de murchamento, fibras excessivamente desenvolvidas, pragas, perfurações, fungos ou qualquer indício de deterioração. Os quiabos devem possuir tamanho e peso uniformes , com vagens jovens e tenras, quebrando-se facilmente quando dobradas, sem apresentar endurecimento ou sementes excessivamente maduras. Devem estar próprios para consumo humano e livres de sujidades, terra ou resíduos acima dos limites permitidos pela legislação sanitária. A colheita, o manuseio e o transporte devem ocorrer em condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura, preservando a integridade física, o frescor e as características sensoriais do produto.	KG	36	R\$ 5,36	R\$ 192,96
34.	Rapadura	Rapadura sólida, obtida a partir da cocção e concentração do caldo de cana-de-açúcar puro, sem adição de corantes, conservantes ou aditivos	KG	180	R\$ 19,80	R\$ 3.564,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA-BA

		artificiais. Produto de coloração marrom-dourada uniforme, textura firme e compacta, com sabor característico de açúcar mascavo e melaço. A rapadura deve estar livre de umidade excessiva, cristais irregulares, rachaduras profundas, fungos, sujidades, impurezas ou qualquer corpo estranho. Deve apresentar aroma agradável, sem odores de fermentação, ranço ou contaminação. Acondicionada em embalagem apropriada, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo informações obrigatórias conforme legislação vigente: lista de ingredientes (100% caldo de cana concentrado), lote, data de fabricação, validade, informação nutricional e orientações de armazenamento. O produto deve ser armazenado e transportado em condições adequadas de higiene, protegida de calor excessivo e umidade.				
35.	Repolho	Repolho - Hortaliça folhosa fresca, íntegra, madura, de coloração uniforme (verde-claro ou verde-escuro), compacta e com folhas firmes. Deve estar livre de murchas, partes escurecidas, insetos, sujidades, umidade excessiva e danos mecânicos. O produto deve ser próprio para consumo, seguindo padrões de qualidade e segurança alimentar, destinado ao preparo de saladas, refogados e demais refeições do cardápio da alimentação escolar.	KG	192	R\$ 6,08	R\$ 1.167,36
36.	Rúcula	Rúcula - Hortaliça folhosa fresca, íntegra e de coloração verde intensa. Deve apresentar folhas tenras, crocantes, sem sinais de amarelamento, murchamento ou perfurações por insetos. Deve estar livre de sujidades, umidade excessiva, pragas e resíduos químicos. Produto destinado ao consumo in natura ou no preparo de saladas e pratos da alimentação escolar.	PCT	36	R\$ 4,15	R\$ 149,40
37.	Tomate	Tomate - Fruto fresco, íntegro, firme, de coloração uniforme (vermelho ou em estágio adequado de maturação), sem rachaduras, amassados, manchas escuras ou sinais de deterioração. Deve estar livre de pragas, sujidades e umidade excessiva. Produto próprio para consumo, destinado ao preparo de saladas, molhos e demais preparações da alimentação escolar.	KG	1.800	R\$ 7,42	R\$ 13.356,00
VALOR TOTAL GLOBAL: R\$ 278.389,56 (duzentos e setenta e oito mil trezentos e oitenta e nove reais e cinquenta e seis centavos).						R\$ 278.389,56





6.2. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

6.3. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar 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.

6.4. 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 de correntes do presente contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

UNIDADE: 02.03.00 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ATIVIDADE: 2100 - Programa de Alimentação Escolar

ELEMENTO: 3.3.9.0.30.00.00 Material de Consumo.

FONTE: 15000, 15520

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O **CONTRATANTE**, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

8.2. Não será efetuado qualquer pagamento a **CONTRATADA** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

8.3. O **CONTRATANTE** que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento da **CONTRATADA 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 NONA – DOS CASOS DE INADIMPLÊNCIA

9.1. Nos casos de inadimplência do **CONTRATANTE**, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GUARDA DAS NOTAS FISCAIS

10.1. O **CONTRATADO FORNECEDOR** deverá guardar pelo prazo de 05 (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 PRIMEIRA – DA OBRIGAÇÃO DA GUARDA DAS NOTAS FISCAIS

11.1. O **CONTRATANTE** se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, 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 SEGUNDA – DO RESSARCIMENTO PELOS DANOS CAUSADOS AO CONTRATANTE





12.1. É de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA 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 TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. O **CONTRATANTE** em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares responderá:

13.1.1. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da **CONTRATADA**;

13.1.2. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do **CONTRATADO**;

13.1.3. Fiscalizar a execução do contrato;

13.1.4. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a. der causa à inexecução parcial do contrato;

b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c. der causa à inexecução total do contrato;

d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d. Multa:

1. Moratória de 1% (um por cento) diário até o limite de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida;





2. Moratória de 1% (um por cento) diário até o limite de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

I. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 14.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 14.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 14.1, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 14.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 14.1 a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.

14.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

14.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

14.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30(trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021): a natureza e a gravidade da infração cometida;

a. as peculiaridades do caso concreto;

b. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

c. os danos que dela provierem para o Contratante;

d. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).





14.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade junto aos órgãos competentes.

14.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

14.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA COBRANÇA DA MULTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

16.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

16.2. A fiscalização do contrato será exercida por representante da Contratante, o qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da vigência do contrato e tudo dará ciência à Contratada, conforme artigo 117 da Lei 14.133/2021.

16.3. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade do licitante vencedor pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato em conformidade com o artigo 120 da Lei 14.133/2021.

16.4. As responsáveis pela fiscalização do presente contrato, a Sra. Leni Cleia Santos Porto Mendes, inscrita no CPF sob o nº 843.***.***-00, nomeada pela portaria municipal nº 008, de 08 de janeiro de 2025, Sra. Marizete de Oliveira Trindade, inscrita no CPF nº 366.***.***-47, nomeada pela portaria municipal nº 009, de 08 de janeiro de 2025, fica devidamente designado fiscal deste contrato, especialmente quanto à aplicação das penalidades, sob pena de incorrer nas estabelecidas na Lei 14.133/2021 e na legislação aplicável, com consequente responsabilização;

16.5. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES LEGAIS DO CONTRATO

17.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Dispensa de Licitação n.º 003/2026, pela Lei nº 14.133, de 01/04/2021 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO ADITAMENTO





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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS COMUNICAÇÕES

19.1. 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 e-mail transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA RESCISÃO

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

20.1.1. Por acordo entre as partes;

20.1.2. Pela inobservância de qualquer de suas condições;

20.1.3. Qualquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

21.1. O presente contrato vigorará da sua assinatura até 31/12/2026 ou até a entrega total dos produtos adquiridos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

22.1. É competente o Foro da Comarca de Guanambi/Bahia para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

22.2. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Candiba-Bahia, 03 de março de 2026.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDIBA

CNPJ nº 13.982.608/0001-00
Reginaldo Martins Prado
Contratante

**COOPERATIVA AGROPECUARIA E DE ASSISTENCIA TECNICA
E EDUCACIONAL DE CANDIBA – COOPATEC**

CNPJ Nº 35.984.498/0001-59
Contratada
Nelson da Silva Leão
CPF nº 003. ***. ***-20
Diretor Geral

LENI CLEIA SANTOS PORTO MENDES

CPF nº 042.***.***-39
Fiscal do Contrato

MARIZETE DE OLIVEIRA TRINDADE

CPF nº 366.***.***-47
Fiscal do Contrato

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

CPF: _____

CPF: _____

