CONTRATO ADMINISTRATIVO N° 103/2025

REF.: CHAMADA PÚBLICA N° 001/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 039/2025

CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A **PREFEITURA DE FRANCINÓPOLIS – PI**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Praça Newton Campelo, nº 193, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 06.554.919/0001-03, representada neste ato pelo Prefeito, o **Sr. Antonio Luiz Dantas da Fonsêca**, Prefeito de Francinópolis – PI, portador do CPF/MF nº 183.710.513-87, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado a **Sra. RITA MARIA DA SILVA MORAIS**, inscrita no CPF nº 006.130.413-13, residente e domiciliada na Localidade Malhada Vermelha, S/N, Zona Rural, CEP: 64520-000, Francinópolis – PI, doravante denominada CONTRATADA, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2025, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 É objeto desta contratação a **aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a **Chamada Pública nº** 001/2025 a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – COMPROMISSO DO CONTRATADO

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE DE VENDA

3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP (CAF) por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO

4.1 Pelo fornecimento dos Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de **R$ 34.311,39 (trinta e quatro mil, trezentos e onze reais e trinta e nove centavos)**.

a) 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 Edital de Chamada Pública nº 001/2025.

b) 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.

Nº	Produto	Und.	Qtd.	Fração mínima por entrega	*Preço de Aquisição (R$)	
					Unitário	Total
1	**Abóbora**, de 1ª qualidade, in natura, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	167	05	5,00	835,00
3	**Alface**, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e	MAÇO	286	10	5,20	1.487,72

	cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada adequadamente. Transportados de forma adequada.					
6	**Biscoitos Sequilhos embalagem de 100 g,** produção artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportadas de forma adequada.	PAC	2.000	100	3,83	7.660,00
7	**Bolo de cenoura,** produção artesanal que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Possuir massa leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços. Apresentando garantia de higiene, estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, com indicação de peso, prazo de validade e ingredientes descritos (farinha de trigo, cenoura, óleo vegetal, ovos, açúcar e fermento químico). Assado em forma redonda com furo no meio com **PESO 1 KG**. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportadas de forma adequada.	UNID	100	05	20,17	2.017,00
8	**Bolo de chocolate,** produção artesanal que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Possuir massa leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços. Apresentando garantia de higiene estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, com indicação de peso, prazo de validade e ingredientes descritos (farinha de trigo, cacau 100%, leite, óleo vegetal, ovos, açúcar fermento químico). Assado em forma retangular ou redonda com furo central **PESO 1 KG**. O	UNID	60	05	26,83	1.609,80

	estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportadas de forma adequada.					
9	**Bolo de goma de mandioca,** produção artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços. Apresentando garantia de higiene estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, com indicação de peso, prazo de validade e ingredientes descritos (fécula de mandioca, leite, óleo vegetal, ovos, sal). Assado em forma redonda com furo central **PESO 1 KG.** Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportados de forma adequada.	UNID	84	05	20,83	1.749,72
10	**Bolo de massa branca simples,** produção artesanal que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Possuir massa leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços. Apresentando garantia de higiene, estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, com indicação de peso, prazo de validade e ingredientes descritos (farinha de trigo, leite, óleo vegetal, ovos, açúcar e fermento químico). Assado em forma retangular ou redonda com furo central **PESO 1 KG**. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportadas de forma adequada.	UNID	84	05	22,17	1.862,28
11	**Bolo de milho,** produção artesanal que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Possuir massa	UNID	84	05	22,50	1.890,00

	leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços. Apresentando garantia de higiene estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, com indicação de peso, prazo de validade e ingredientes descritos (milho verde, farinha de trigo, leite, óleo vegetal, ovos, açúcar fermento químico). Assado em forma retangular ou redonda com furo central **PESO 1 KG**. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportadas de forma adequada.					
14	**Cheiro verde**, folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	MAÇO	215	10	5,30	1.139,50
15	**Couve manteiga,** fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transportadas de forma adequada.	MAÇO	143	10	5,00	715,00
24	**Mamão formosa**, de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	KG	429	10	5,00	2.145,00
25	**Maxixe,** de 1ª qualidade, tenros, frescos, verdes de colheita recente, sem sinais de amarelamento, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	15	02	6,50	97,50
28	**Petas, embalagem de 60g,** de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de	PAC	4.000	100	1,93	7.720,00

	Funcionamento, portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportadas de forma adequada.					
29	**Pimenta de cheiro**, de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	Kg	72	05	9,25	666,00
30	**Pimentão verde**, de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	72	05	9,75	702,00
31	**Quiabo**, de 1ª qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	15	02	6,50	97,50
32	**Tempero pronto caseiro**, ingredientes: alho, cebola, cominho, pimenta-do-reino, açafrão, colorífico, orégano, coentro, cebolinha, pimentão pimenta de cheiro, vinagre e óleo vegetal. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra acondicionado em potes plásticos de no mínimo 500g de tempero, com lacres, com ingredientes, data de fabricação e data de validade especificada na embalagem. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, portanto, deve-se exigir obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. Devendo ser transportadas de forma adequada.	UNID	67	10	7,67	513,89
34	**Tomate cereja,** de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	72	10	19,50	1.404,00
Valor total:						**34.311,39**

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS

5.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

UNID. ORÇ.	CLASS. FUNCIONAL	NAT. DESPESA
02 06	12 361 0009 2037 0000	3.3.90.30.00
02 06	12 361 0009 2034 0000	

Fonte: PNAE e recursos próprios.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

6.2 O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GUARDA DOS DOCUMENTOS

7.1 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as 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 OITAVA – DO RESSARCIMENTO DE DANOS

8.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO 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 NONA – DA RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE

9.1 O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos 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;

9.2 Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato, o CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao CONTRATADO as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

a) advertência, comunicando o CONTRATADO sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;
b) multa de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação ao CONTRATANTE. Após cinco dias úteis, sem que o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.
c) multa de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.
d) multa de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.
e) multa compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
f) caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Prefeitura de Francinópolis – PI, em favor do contratado;
g) caso o valor a ser descontado seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente.

10.2 As multas aplicadas após regular processo administrativo poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

12.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 001/2025, pela Resolução FNDE 6/2020 e Resolução FNDE nº 3/2025, pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS ADITAMENTOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

14.1 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, ou por e-mail transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

a) por acordo entre as partes;
b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VIGÊNCIA

16.1 O presente contrato vigorará **por 12 (doze) meses** a contar da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 É competente o Foro da Comarca de Elesbão Veloso – PI, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

Francinópolis – PI, 16 de maio de 2025.

Antonio Luiz Dantas da Fonsêca
Prefeito de Francinópolis – PI
CONTRATANTE

Rita maria da Silva morais

Rita Maria da Silva Morais
CONTRATADA

TESTEMUNHAS (dispensadas em caso de assinatura eletrônica):

NOME: Eduardo Lima Duarte
CPF: 151.869.033-53

NOME: Naiz Sousa Santos
CPF: 067.728.933-28

Id:05D509101ACD6603

Prefeitura de Francinópolis

EXTRATO DE CONTRATO

Procedimento: Chamada Pública nº 001/2025
Processo Administrativo: 039/2025-PMF/PI
Ato: Contrato Administrativo nº 100/2025-PMF
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
Contratada: NATÁLIA PEREIRA DOS REIS SILVA ARAÚJO
CPF: 007.107.233-00
Contratante: Prefeitura de Francinópolis/PI
Valor total do contrato: R$ 13.675,89 (treze mil, seiscentos e setenta e cinco reais e oitenta e nove centavos).
Data da assinatura: 16/05/2025 **Vigência:** 12 (doze) meses
Recursos: PNAE e RECURSOS PRÓPRIOS.
Informações: Sala da Comissão Permanente de Licitações da PMF/PI.

Antonio Luiz Dantas da Fonsêca
Prefeito de Francinópolis – PI
Contratante

Natália Pereira dos Reis Silva Araújo
Contratada

Id:0E28A9E24C096605

Prefeitura de Francinópolis

EXTRATO DE CONTRATO

Procedimento: Chamada Pública nº 001/2025
Processo Administrativo: 039/2025-PMF/PI
Ato: Contrato Administrativo nº 102/2025-PMF
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
Contratado: REGINALDO FRANCISCO DOS SANTOS SILVA
CPF: 037.589.393-80
Contratante: Prefeitura de Francinópolis/PI
Valor total do contrato: R$ 39.985,83 (trinta e nove mil, novecentos e oitenta e cinco reais e oitenta e três centavos).
Data da assinatura: 16/05/2025 **Vigência:** 12 (doze) meses
Recursos: PNAE e RECURSOS PRÓPRIOS.
Informações: Sala da Comissão Permanente de Licitações da PMF/PI.

Antonio Luiz Dantas da Fonsêca
Prefeito de Francinópolis – PI
Contratante

Reginaldo Francisco dos Santos Silva
Contratado

Id:0F8BEF5AA9936604

Prefeitura de Francinópolis

EXTRATO DE CONTRATO

Procedimento: Chamada Pública nº 001/2025
Processo Administrativo: 039/2025-PMF/PI
Ato: Contrato Administrativo nº 101/2025-PMF
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
Contratado: RAIMUNDO CAMPELO DA SILVA FILHO
CPF: 093.375.598-89
Contratante: Prefeitura de Francinópolis/PI
Valor total do contrato: R$ 39.985,83 (trinta e nove mil, novecentos e oitenta e cinco reais e oitenta e três centavos).
Data da assinatura: 16/05/2025 **Vigência:** 12 (doze) meses
Recursos: PNAE e RECURSOS PRÓPRIOS.
Informações: Sala da Comissão Permanente de Licitações da PMF/PI.

Antonio Luiz Dantas da Fonsêca
Prefeito de Francinópolis – PI
Contratante

Raimundo Campelo da Silva Filho
Contratado

Id:0CC56469EE7F6606

Prefeitura de Francinópolis

EXTRATO DE CONTRATO

Procedimento: Chamada Pública nº 001/2025
Processo Administrativo: 039/2025-PMF/PI
Ato: Contrato Administrativo nº 103/2025-PMF
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
Contratada: RITA MARIA DA SILVA MORAIS
CPF: 006.130.413-13
Contratante: Prefeitura de Francinópolis/PI
Valor total do contrato: R$ 34.311,39 (trinta e quatro mil, trezentos e onze reais e trinta e nove centavos).
Data da assinatura: 16/05/2025 **Vigência:** 12 (doze) meses
Recursos: PNAE e RECURSOS PRÓPRIOS.
Informações: Sala da Comissão Permanente de Licitações da PMF/PI.

Antonio Luiz Dantas da Fonsêca
Prefeito de Francinópolis – PI
Contratante

Rita Maria da Silva Morais
Contratada