



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

CONTRATO Nº 078/2020

(de 14 de abril de 2020)

Termo de Contrato para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no ano letivo de 2020, que fazem entre o Município de Rio Fortuna e Cooperativa dos Agricultores Familiares de Rio Fortuna e de toda Santa Catarina – COOPER FAMILIA.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 82.926.585/0001-30, situado na Avenida Sete de Setembro, 1.175, Centro, Rio Fortuna/SC, 88.760-000, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Lindomar Ballmann, CPF nº 031.353.049-14.

CONTRATADA: COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE RIO FORTUNA E DE TODA SANTA CATARINA – COOPER FAMILIA, com sede na Rodovia SC 482, Km 18, s/n, centro de Rio Fortuna/SC, CEP 88760-000, inscrita no CNPJ sob nº 09.263.339/0001-55, neste ato representado pelo Presidente da Cooperativa, Sr. Lino de Souza, brasileiro, casado, agricultor, residente e domiciliado na Estrada Geral Rio Facão, s/n, Rio Fortuna/SC, CPF nº 744.127.959-34.

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 letivo de 2020, descritos no quadro previsto na Cláusula Segunda, todos de acordo com a Chamada Pública nº 001/2020, 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, e a seguir relacionados:

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário em R\$	Valor Total em R\$
01	ABACAXI. Características Técnicas: deve ser de tamanho grande, apresentar casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem pragas ou doenças.	150 Kg	5,00	750,00
02	ABÓBORA. Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 800 à 2000 gramas a unidade. In natura, madura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	80 Kg	2,83	226,40



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

04	AIPIM SEM CASCA CONGELADO. Características Técnicas: tipo branco/amarelo, no grau normal de evolução do tamanho, com cor própria da espécie, limpo, uniforme, fresco, sem fermentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico apropriado para o produto pesando 1 kg.	700 Kg	4,52	3.164,00
06	ALHO IN NATURA. Características Técnicas: gráudo, bulbo inteiro, 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. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica	10 Kg	26,00	260,00
07	AMEIXA. Características Técnicas: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica	150 Kg	8,49	1.273,50
08	BANANA. Características Técnicas: Banana classificada, podendo ser das variedades branca ou nanica. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	1535 Kg	3,40	5.219,00
09	BATATA DOCE. Características Técnicas: tamanho médio a grande, pesando de 200 a 400g. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	400 Kg	3,25	1.300,00
12	BOLACHA CASEIRA. Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substancias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, gordura, sal, e fermento químico. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.	100 Kg	23,25	2.325,00
13	BOLACHA CASEIRA INTEGRAL. Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substancias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar mascavo, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão.. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.	100 Kg	24,75	2.475,00
14	BOLACHA CASEIRA INTEGRAL SEM LACTOSE.	20 Kg	26,12	522,40



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	<p>Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, banha, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>			
15	<p>BOLACHA CASEIRA SEM LACTOSE. Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, banha, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	20 Kg	25,00	500,00
17	<p>CAQUI. Características técnicas: Com coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou danos físicos, fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> <p>Embalagem: acondicionados em caixa plástica.</p>	300 Kg	5,00	1.500,00
24	<p>GELÉIA DE FRUTAS. Características Técnicas: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina.</p> <p>Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 500 g à 2.000 gramas.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 5 meses.</p>	150 Kg	16,80	2.520,00
25	<p>GOIABA. Características Técnicas: goiaba classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	300 Kg	6,96	2.088,00
28	<p>LIMÃO. Características Técnicas: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> <p>Embalagem: acondicionados em caixa plástica</p>	50 Kg	2,60	130,00
29	<p>MAÇÃ. Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo categoria 2 (dois). Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	500 Kg	5,16	2.580,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 5kg por embalagem.			
31	MARACUJÁ. Características Técnicas: De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionados em caixa plástica.	50 Kg	6,56	328,00
33	MILHO VERDE ESPIGA. Características Técnicas: produto colhido em estágio ainda imaturo (verde). As espigas são verde-claras e os grãos amarelados, descascado. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.	100 Kg	5,25	525,00
36	PÃO DE ABÓBORA. Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, abóbora, açúcar, ovos, gordura, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 01 unidade. Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação. Data de validade: Mínimo 04 dias da data de fabricação.	300 Kg	13,00	3.900,00
37	PÃO DE BATATA. Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, sal, fermento biológico, ovos, gordura. Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 01 unidade. Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação. Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação	300 Kg	13,00	3.900,00
38	PÃO DE BATATA INTEGRAL. Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, açúcar mascavo, ovos, gordura, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 1 unidade. Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação. Data de validade: Mínimo 04 dias da data de fabricação.	350 Kg	16,00	5.600,00
39	PERA. Características Técnicas: pera classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	300 Kg	7,55	2.265,00
41	POLPA DE FRUTA PARA SUCO. Características Técnicas: congelada, obtida a partir de frutas, pasteurizada, sem adição de açúcar e conservantes e ausente de substâncias estranhas. Embalagem: acondicionado em plástico próprio para o produto pesando 1kg.	300 Kg	14,50	4.350,00
43	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL. Características Técnicas: Suco natural de uva integral, sem açúcar e sem conservantes,	250 Lt	16,75	4.187,50



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro			
46	UVA NIÁGARA. Características Técnicas: fruto de tamanho uniforme, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para consumo; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, biológica ou mecânica. Embalagem:: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	100 Kg	7,96	796,00
TOTAL				R\$ 52.684,80

CLÁUSULA TERCEIRA

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Contratado, será de até R\$ 20.000,00 (Vinte Mil Reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, 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 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 dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras ou Secretaria Municipal de Educação, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade licitada ou até 31 de dezembro de 2020.
A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública nº 001/2020.

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

Grupo Formal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ 52.684,80 (cinquenta e dois mil seiscentos e oitenta e quatro reais e oitenta centavos).

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



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias de 2020.

(53) 3.3.90.30.07.00.00.00
(54) 3.3.90.30.07.00.00.00
(66) 3.3.90.30.07.00.00.00
(106) 3.3.90.30.07.00.00.00
(107) 3.3.90.30.07.00.00.00
(108) 3.3.90.30.07.00.00.00
(109) 3.3.90.30.07.00.00.00

CLÁUSULA NONA

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.

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, 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

Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 20 (vinte) 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 TERCEIRA

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 20 (vinte) 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 QUARTA

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.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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 SÉTIMA

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 OITAVA

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública nº 001/2020, pelas Resoluções do CD/FNDE nº 04/2015 e nº 26/2013, pela Lei nº 11.947, de 16/06/2009, pela Lei Federal 8.666/93, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA

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 fac-símile transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA

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

- a) Por acordo entre as partes;



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Qualquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2020.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA

É competente o Foro da Comarca de Braço do Norte/SC 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.

Rio Fortuna, em 14 de abril de 2020.

LINDOMAR BALLMANN
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

COOPERFAMILIA
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

KÉSSIA MEURER
CPF 081.472.379-95

JUNIOR SCHMITZ
CPF 014.919.699-70