



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

CONTRATO Nº 046/2021
(de 22 de março de 2021)

Termo de Contrato para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no ano letivo de 2021, 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. Neri Vandresen, CPF nº 560.121.019.019-53.

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

1ª. 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 2021, descritos no quadro previsto na Cláusula Segunda, todos de acordo com a Chamada Pública nº 002/2021, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

2ª. 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 R\$	Valor Total R\$
01	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	100 Kg	3,36	336,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	12/11/02.			
03	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.	500 Kg	5,37	2.685,00
04	ALFACE CRESPA OU LISA Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: acondicionada em plástico apropriado para o produto.	400 Un	2,57	1.028,00
05	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	40 Kg	28,41	1.136,40
06	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	250 Kg	7,56	1.890,00
08	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	3,70	1.480,00
09	BATATA INGLESA Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg ou depositados em caixas plásticas vasadas.	1000 Kg	4,08	4.080,00
10	BETERRABA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem	400 Kg	4,04	1.616,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.			
11	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 substâncias 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.	150 Kg	26,83	4.024,50
12	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 substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido 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.	150 Kg	28,16	4.224,00
13	BOLACHA CASEIRA INTEGRAL 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. 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. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.	20 Kg	29,66	593,20
14	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. Ingredientes: Farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, banha, 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.	20 Kg	28,50	570,00
15	BRÓCOLIS Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estarem frescos, sem defeitos, isentos de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos.	300 Kg	6,32	1.896,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n°009, de 12/11/02.			
16	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. Embalagem: acondicionados em caixa plástica.	400 Kg	5,56	2.224,00
17	CEBOLA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente 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: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	450 Kg	3,93	1.768,50
18	CENOURA Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente 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 n° 009, de 12/11/02.	1000 Kg	4,14	4.140,00
19	CHUCHU Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e 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 n°009, de 12/11/02.	800 Kg	3,52	2.816,00
20	COUVE-FLOR Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar tamanho médio, com talo aproximado de 3 cm, isenta de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. 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	6,83	2.049,00
21	COUVE FOLHA Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: Maço com aproximadamente 500gr, acondicionada em plástico apropriado para o produto.	150 Kg	4,81	721,50



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

22	GELÉIA DE FRUTAS Características Técnicas: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. 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. 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.	150 Kg	23,33	3.499,50
23	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. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	500 Kg	6,43	3.215,00
25	LARANJA PÊRA Características Técnicas: laranja 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: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.	800 Kg	3,64	2.912,00
26	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. Embalagem: acondicionados em caixa plástica	20 Kg	2,48	49,60
27	MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e 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 n° 009, de 12/11/02	200 Kg	6,01	1.202,00
28	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	5,40	270,00
	MELANCIA Características Técnicas: De tamanho médio (8 a 10 kg),			



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

29	apresentando casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, isenta de injúrias, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	2000 Kg	2,70	5.400,00
30	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.	300 Kg	5,53	1.659,00
31	MORANGO CONGELADO Características Técnicas: primeira qualidade, tamanho uniforme, com características integras, com coloração uniforme; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 1 a 2kg por embalagem.	300 Kg	16,15	4.845,00
33	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.	350 Kg	17,57	6.149,50
34	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	400 Kg	17,05	6.820,00
35	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.	400 Kg	18,33	7.332,00
36	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	350 Kg	7,10	2.485,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

	12/11/02.			
37	PESSEGO Características Técnicas: pêssego classificado. 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	6,96	2.088,00
38	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.	400 Kg	15,83	6.332,00
39	REPOLHO Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente 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: Sacos de polietileno ou polipropileno II ou de material possível de ser higienizados de acordo com a instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	350 Kg	2,95	1.032,50
40	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Características Técnicas: Suco natural de uva integral, sem açúcar e sem conservantes, 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	500 Lt	16,66	8.330,00
41	TEMPERO VERDE – CEBOLINHA, SALSINHA E ALHO DE SOPA Características Técnicas: De 1ª qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livre danos mecânicos, folhas amareladas, pragas e doenças. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 300g, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.	100 Kg	5,37	537,00
43	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.	150 Kg	5,58	837,00
	VAGEM Características Técnicas: É uma variedade do feijão comum, adaptada para o consumo como hortaliça. Possui um fruto liso e alongado, com polpa espessa e pouco fibrosa. Deve apresentar as	300 Kg	5,99	1.797,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

44	características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal e com formato retilíneo, com as vagens tenras partindo-se facilmente nas pontas ao serem vergadas. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009 ou sacos de plástico transparentes.			
TOTAL R\$ 106.070,20 (cento e seis mil e setenta reais e vinte centavos)				

CLÁUSULA TERCEIRA

3ª. 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

4ª. 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

5ª. 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 2021.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública nº 002/2021.

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

6ª. Do grupo CONTRATADO:

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\$ 106.070,20** (cento e seis mil e setenta reais e vinte centavos).

CLÁUSULA SÉTIMA

7ª. 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.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

CLÁUSULA OITAVA

8ª. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias de 2021.

(88) 3.3.90.30.07.00.00.00
(90) 3.3.90.30.07.00.00.00
(126) 3.3.90.30.07.00.00.00
(127) 3.3.90.30.07.00.00.00
(129) 3.3.90.30.07.00.00.00

CLÁUSULA NONA

9ª. 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

10. 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

11. 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

12. 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

13. 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

14. 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

15. 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

16. 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

17. 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

18. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública nº 002/2021, 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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA

20. 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

21. 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:



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC

- a) Por acordo entre as partes;
- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Qualquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA

22. O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA

23. 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/SC, 22 de março de 2021.

NERI VANDRESEN
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

COOPER FAMILIA
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

KÉSSIA MEURER
CPF 081.472.379-95

JUNIOR SCHMITZ
CPF 014.919.699-70