



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

CONTRATO Nº 037/2024
De 11 de setembro de 2024

Termo de Contrato para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no ano letivo de 2024 e 2025, que fazem entre o Município de Rio Fortuna e a Cooperativa dos Agricultores Familiares e Pescadores do Território Serra Mar - COOPERSERRAMAR.

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, sito na Avenida Sete de Setembro, 1.175, Rio Fortuna/SC, 88760-000, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Neri Vandresen, CPF nº 560.121.019-53.

CONTRATADA: COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E PESCADORES DO TERRITÓRIO SERRA MAR, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 45.988.658/000191, estabelecido na rua Padre Auling, s/n, Centro, Rio Fortuna/SC, representado por sua presidente Stefanie Vertuan Glislere, portador do CPF nº 095.089.479-69.

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 2024 e 2025, descritos no quadro previsto na Cláusula Segunda, todos de acordo com a Chamada Pública nº 001/2024, 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/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	ABACATE Características Técnicas: produto de 1ª qualidade, da espécie manteiga. Deverá ser	kg	650	8,90	5.785,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

	de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser característica. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes				
2.	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.	kg	800	8,60	6.880,00
3.	ABÓBORA OU MORANGA CABOTIA EMBALADA A VÁCUO Características Técnicas: Moranga cabotia ou abobora picada em cubos, embalada a vácuo com sacos plásticos apropriados, não devem apresentar ar dentro da embalagem. Coloração amarela, limpo, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Devem estar em perfeitas condições de conservação. Congelamento a 0° e refrigeração de 0 a 7°. Embalagem: Acondicionado em saco plástico a vácuo apropriado para o produto pesando 1 kg.	Kg	100	15,30	1.530,00
4.	ABOBORA PAULISTA AMARELA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 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 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.	Kg	300	6,20	1.860,00
5.	ABOBRINHA ITALIANA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 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 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.	Kg	500	5,40	2.700,00
6.	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 ferimentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico apropriado para o produto pesando 1 kg.	Kg	300	8,30	2.490,00
7.	ALFACE CRESPA OU LISA	UN	1000		



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

	<p>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.</p> <p>Embalagem: acondicionada em plástico apropriado para o produto.</p>			5,10	5.100,00
8.	<p>ALHO IN NATURA</p> <p>Características Técnicas: grão 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 Consumo sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagem plástica</p>	Kg	60	32,00	1.920,00
9.	<p>AMEIXA</p> <p>Características Técnicas: fruto de tamanho médio, 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 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>	Kg	350	12,30	4.305,00
10.	<p>BANANA</p> <p>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.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.</p>	Kg	7000	6,30	44.100,00
11.	<p>BANANA ORGÂNICA</p> <p>Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto apresentar certificação de orgânico, estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.</p>	KG	300	7,20	2.160,00
12.	<p>BATATA DOCE</p> <p>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.</p> <p>Embalagem: material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA,</p>	kg	500	5,20	2.600,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

	INMETRO nº 009, de 12/11/02.				
13.	<p>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 vazadas.</p>	kg	2500	6,40	16.000,00
14.	<p>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 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.</p>	Kg	250	5,20	1.300,00
15.	<p>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.</p>	Kg	300	38,80	11.640,00
16.	<p>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.</p>	Kg	150	44,40	6.660,00
17.	<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. 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.</p>	Kg	20	46,70	934,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

	Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.				
18.	<p>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. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº009, de 12/11/02.</p>	Kg	700	13,10	9.170,00
20.	<p>BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias</p>	kg	1100	10,70	11.770,00
21.	<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. Embalagem: acondicionados em caixa plástica.</p>	Kg	400	7,30	2.920,00
22.	<p>CEBOLA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 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 V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>	Kg	650	6,50	4.225,00
23.	<p>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 nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	550	6,10	3.355,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

24.	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 nº009, de 12/11/02.	Kg	400	6,80	2.720,00
25.	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 nº 009, de 12/11/02.	Kg	400	12,20	4.880,00
26.	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.	Kg	40	9,10	364,00
27.	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 nº 009, de 12/11/02.	Kg	800	10,50	8.400,00
28.	GELÉIA DE FRUTAS Sabor: banana, goiaba, morango, abacaxi. 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.	Kg	80	35,30	2.824,00
29.	GELEIA OU DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: Banana e abacaxi. Deve conter os ingredientes principais da fruta: fruta suco da fruta e pectina. Não deve conter adoçantes artificiais. Embalagem de vidro devidamente lacrada e fechada	kg	45	34,20	1.539,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

	conforme legislação vigente. Vidros contendo 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.				
30.	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.	Kg	800	6,10	4.880,00
31.	LARANJA LIMA 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.	kg	2000	6,80	13.600,00
32.	LARANJA BERGAMOTA OU POKAN OU TANGERINA Características Técnicas: Devem 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 em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	800	6,80	5.440,00
33.	MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, CONTENDO SAL. Embalagem Primária: potes de polipropileno (500g), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga	Kg	200	25,30	5.060,00
34.	MAÇA Características Técnicas: Maça vermelha classificado tipo categoria 2 (dois). Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com	kg	2800		



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

	coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. 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.			10,10	28.280,00
35.	MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam 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	Kg	1200	13,00	15.600,00
36.	MELANCIA Características Técnicas: De tamanho médio (8 a 10 kg), apresentando casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, isenta de injúrias, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	3000	5,40	16.200,00
37.	MORANGO Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem fermentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em bandejas de 250gr. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Bandeja	30	10,30	309,00
38.	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.	Kg	100	24,70	2.470,00
39.	OVOS Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2 ½ dúzias e meia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Máxima de 15 dias.	UN	30000	0,70	21.000,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

40.	PEPINO Características Técnicas: PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	kg	350	4,20	1.470,00
41.	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 nº 009, de 12/11/02.	Kg	300	9,90	2.970,00
42.	PÃO CASEIRO DE BATATA OU ABOBORA 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	Kg	600	26,50	15.900,00
43.	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.	Kg	200	29,80	5.960,00
44.	POLPA DE FRUTA PARA SUCO Sabor: Butiá, abacaxi, maracujá, acerola. 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.	Kg	150	24,10	3.615,00
45.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 400gr	Kg	60	51,10	3.066,00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

46.	<p>REPOLHO VERDE OU ROXO 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 nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	450	5,80	2.610,00
48.	<p>SUCO INTEGRAL DE FRUTA Sabor: uva, maçã, laranja e tangerina. Características Técnicas: Suco natural de fruta 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</p>	Litros	450	22,20	9.990,00
49.	<p>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.</p>	Kg	300	11,10	3.330,00
50.	<p>TOMATE Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as 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 unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	2200	9,50	20.900,00

CLÁUSULA TERCEIRA

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Contratado, será de até R\$ 40.000,00 (Quarenta Mil Reais) por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

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 12 doze meses, o que vier primeiro.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública nº 001/2024.

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

a) Grupo Formal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, a CONTRATADA receberá o valor total de R\$ 352.781,00 (trezentos e cinquenta e dois mil, setecentos e oitenta e um reais).

CLÁUSULA SÉTIMA

No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias de 2024.

(49) 3.3.90.00.00.00.00.00

(50) 3.3.90.00.00.00.00.00

(73) 3.3.90.00.00.00.00.00

(74) 3.3.90.00.00.00.00.00



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

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.

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;



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

- 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 001/2024, pelas Resoluções do CD/FNDE nº 06/2020, nº 20/2020, nº 21/2021 e nº 07/2024, pela Lei nº 11.947, de 16/06/2009, pela Lei Federal 14.133/2021, 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, e somente terão validade se enviada mediante registro de recebimento, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, 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;
- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Qualquer dos motivos previstos em lei.



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA

O presente contrato vigorará da sua assinatura pelo período de 01 (um) ano, podendo haver prorrogação nos termos da Lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA

Será fiscal do Contrato a **Sr. Rosani Sipnski**, Matrícula: nº 1801, que exercerá a fiscalização técnica e administrativa do Contrato.

Será Gestor do Contrato a **Sra. Vanessa Oliveira Schuelter**, ocupante do Cargo de Técnico Administrativo, Portaria nº 210/2024, que exercerá a Gestão do Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA

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 11 de setembro de 2024.

NERI VANDRESEN
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

COOP. DOS AGRIC. FAM. E PESC.
DO TERRITÓRIO SERRA MAR
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

Marta Regina Neckel
CPF 017.516.669-21

Sintia Milena Boeing
CPF 038.328.859-27



Estado de Santa Catarina
Município de Rio Fortuna/SC
Processo Licitatório nº 021/2024
Chamada Pública nº 001/2024
Dispensa de Licitação nº 005/2024