**CONTRATO Nº 0021/2019, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0034/2019, CHAMADA PÚBLICA 0001/2019, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA E COOPERATIVA DE ARTESÕES DE ARROIO TRINTA**

O **MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA, ESTADO DE SANTA CATARINA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa à Rua XV de Novembro, 26, centro, inscrito no C.N.P.J. sob nº 82.826.462.0001-27, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Senhor **CLAUDIO SPRÍCIGO**, brasileiro, casado, portador do CPF nº 551.995.939-00 e CI nº 10/R-1.912.533, residente e domiciliado na Rua Orlando Zardo, 33 no município de Arroio Trinta – SC – Santa Catarina doravante denominada CONTRATANTEe de outro lado a empresa, **COOPERATIVA DE ARTESÕES DE ARROIO TRINTA** pessoa jurídica de direito privado, situada na Rua Otília B. Zardo, 110, no bairro Centro, na cidade de Arroio Trinta, inscrita no CNPJ sob o nº 07.591.970/0001-58, neste ato representada pela Senhorita **DENISE ANA LÁZARI**, Brasileira, solteira, atendente, residente e domiciliado na Rua José Baldo s/n Centro do Município de Arroio Trinta Portador do CPF sob nº 066.501.339-65 e CI sob nº 5.520.082-6(por procuração) doravante denominada CONTRATADA, que de acordo com o Processo Licitatório N° 0034/2019, Chamada PÚBLICA 0001/2019, doravante denominado o processo, ajustam e contratam o seguinte:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**: É objeto desta contratação a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM PEDIDOS PARCELADOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR (GRUPOS FORMAIS OU INFORMAIS) E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, DE ACORDO COM O ARTIGO 14 DA LEI 11.947/09, PARA UTILIZAÇÃO NA MERENDA ESCOLAR, CONFORME PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE,** para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, ano 219, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º0001/2019, 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 na Cláusula Quarta deste Contrato.

**CLÁUSULA TERCEIRA**: O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA**: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de **R$26.873,20 (VINTE E SEIS MIL OITOCENTOS ESETENTA E TRÊS REAIS E VINTE CENTAVOS)**. Para entrega dos seguintes produtos:

**(07.591.970/0001-58)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Material/Serviço** | | **Un. Med.** | **Qtd.** | **Vlr. Un.** | **Vlr. Total.** |
| 1 | **26587 - Abóbora cabotiá.**  Características: de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. | | KG | 60 | 3,30 | 198,00 |
| 2 | **26588 - Abobrinha italiana.**  Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. | | KG | 25 | 3,02 | 75,50 |
| 4 | **26590 - Alface crespa ou americana.**  Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | | KG | 150 | 7,75 | 1.162,50 |
| 5 | **26592 - Batata salsa.**  Lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | | KG | 50 | 8,18 | 409,00 |
| 6 | **31896 – Beterraba**  Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | | KG | 190 | 3,98 | 756,20 |
| 7 | **31897 - Bolacha Caseira de Açúcar Mascavo**  Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | KG | 40 | 20,40 | 816,00 |
| 8 | **29571 - Bolacha caseira de laranja.**  Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | KG | 40 | 20,87 | 834,80 |
| 9 | **29572 - Bolacha caseira de milho.**  Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | KG | 60 | 20,77 | 1.246,20 |
| 10 | **29574 - Caqui.**  Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | KG | 200 | 3,92 | 784,00 |
| 11 | **26598 - Chicória.**  Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificada por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | | KG | 140 | 5,90 | 826,00 |
| 12 | **26177 - Cuca com Farofa.**  A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. | | KG | 230 | 13,11 | 3.015,30 |
| 13 | **29579 - Doce de frutas.**  Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega. | | Un | 100 | 11,32 | 1.132,00 |
| 14 | **29580 - Espinafre.**  Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro, adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico. | | KG | 15 | 7,62 | 114,30 |
| 15 | **29581 - Feijão carioca.**  Características técnicas: feijão da última safra. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | KG | 50 | 5,59 | 279,50 |
| 16 | **23984 - Feijão Preto.**  Características técnicas: feijão da última safra. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | KG | 300 | 5,46 | 1.638,00 |
| 17 | **29583 - Grostoli macio.**  Elaborado de forma artesanal. Deve ser macio e fresco, apresentar cor e cheiro próprios, não serão aceitos queimados, secos ou duros. Embalagem em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | KG | 35 | 14,54 | 508,90 |
| 18 | **29584 - Laranja.**  Características: fruto de tamanho médio, íntegros e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração alaranjada uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Odor agradável e sabor doce. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | KG | 230 | 4,31 | 991,30 |
| 19 | **29585 - Limão.**  Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | KG | 15 | 4,95 | 74,25 |
| 20 | **29586 - Macarrão caseiro furado grosso.**  Elaborado de forma artesanal furado grosso. Deve apresentar cor e cheiro próprios. Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses. | | KG | 90 | 12,06 | 1.085,40 |
| 21 | **29588 - Melancia.**  Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10 kg. | | KG | 450 | 2,22 | 999,00 |
| 23 | **31898 - Pão Caseiro Integral de Forma Fatiado.**  Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado, preparado com farinha de trigo, no mínimo, 20% integral. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. | | Un | 250 | 9,30 | 2.325,00 |
| 24 | **31899 - Pão Caseiro de Milho Fatiado.**  Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. | | Un | 60 | 9,55 | 573,00 |
| 25 | **29590 - Pêssego.**  Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | KG | 300 | 4,70 | 1.410,00 |
| 26 | **31900 – Pinhão**  Fresco, in natura, não brotados, sem sujidades ou parasitos. | | KG | 30 | 13,53 | 405,90 |
| 27 | **29592 - Poncã.**  Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | KG | 380 | 5,85 | 2.223,00 |
| 28 | **31772 - Repolho Branco.**  Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | Un | 180 | 2,94 | 529,20 |
| 29 | **29594 - Rúcula.**  Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | | KG | 30 | 8,89 | 266,70 |
| 30 | **29595 - Suco de uva tinto integral.**  Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp.), através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. A embalagem do produto deverá ser composta por garrafas de vidro com capacidade de 1,5 litros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | Un | 70 | 16,63 | 1.164,10 |
| 31 | **29596 - Tortéi de abóbora pastel.**  Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno. | | KG | 55 | 18,73 | 1.030,15 |
| 26.873,20 | |  | | | | |

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.

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.

**CLÁUSULA QUINTA**: As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

**20 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas.**

**CLÁUSULA SEXTA:** 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.

**CLÁUSULA SÉTIMA**: 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 OITAVA:** O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no [§ 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013](javascript:LinkTexto('RES','00000026','000','2013','FNDE/MEC','A','45','')) 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 NONA:** 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 DÉCIMA:** 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;

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 PRIMEIRA:** 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 SEGUNDA:** A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Nutricionista Sra Andréia Giacomin, juntamente com a Secretária Municipal de Educação Sra. Claudete Manenti Magro, sendo responsáveis pelo recebimento da mercadoria, conferência dos alimentos, e se necessário a devolução dos mesmos, cabendo às proponentes vencedoras fazer a troca dos alimentos, sem custos adicionais à Prefeitura.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:** O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 0001/2019, pela [Lei nº 8.666/1993](javascript:LinkTexto('LEI','00008666','000','1993','NI','','','')) e pela [Lei nº 11.947/2009](javascript:LinkTexto('LEI','00011947','000','2009','NI','','','')), em todos os seus termos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:** Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:** 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 fax, transmitido pelas partes.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**: Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, 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 SÉTIMA:** O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até 31 DE DEZEMBRO DE 2019.

1. - O objeto da Presente Chamada Pública poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 65, §1º, da Lei 8.666/93.
2. - Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**: Fica eleito o Foro da Comarca de Videira – SC, para dirimir as dúvidas que possam advir da presente contratação, com renúncia expressa, de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente em 03 cópias de iguais teor, que, depois de lido e achado conforme, e assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Arroio Trinta – SC, 28 de março de 2019.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA**

CNPJ 82.826.462/0001-27

**CLAUDIO SPRICIGO**

Prefeito Municipal

CONTRATANTE

**COOPERATIVA DE ARTESÕES DE ARROIO TRINTA**

**DENISE ANA LÁZARI**

CPF nº 066.501.339-65

CONTRATADA

**Testemunhas:**

**MARILIA BORGA FERRONATO**

**CPF Nº: 066.042.359-63**

**TARCÍSIO LIDANI**

**CPF: 613.139.809-78**