

CONTRATO Nº 0003/2023, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0184/2022, CHAMADA PÚBLICA 0002/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA E COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES 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 **ALCIDIR FELCHILCHER**, portador do CPF sob nº 518.040.009-06 e Carteira de Identidade nº 1.518.8051, residente e domiciliado na Rua XV de Novembro s.n.º, Centro, Município de Arroio Trinta – Santa Catarina, doravante denominada CONTRATANTE e de outro lado a empresa, COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE ARROIO TRINTA, pessoa jurídica de direito privado, situada na Rua do Comércio, 476, no bairro Centro, na cidade de Arroio Trinta, inscrita no CNPJ sob o nº 07.591.970/0001-58, neste ato representada pela Senhora, **IRACEMA CORREA SONÁLIO**, brasileira, casada, agricultora, residente e domiciliado na Rua do Comércio nº 476, Centro do Município de Arroio Trinta Portadora do CPF sob nº 020.140.229-76 e CI sob nº 789.475, doravante denominada CONTRATADA, que de acordo com o Processo Licitatório Nº 0/2021, Chamada PÚBLICA 0002/2021, doravante denominado o processo, ajustam e contratam o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA: É objeto desta contratação a aquisição de a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM PEDIDOS PARCELADOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR (GRUPOS FORMAIS E 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 DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JACY FALCHETTI E DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA FABIANA APARECIDA NUNES POSSATO, PARA O ANO DE 2023, CONFORME CRONOGRAMA**

NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, nestes termo, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º 0002/2022, 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, a CONTRATADA receberá o valor total de **R\$ 95.705,32 (NOVENTA E CINCO MIL SETECENTOS E CINCO REAIS E TRINTA E DOIS CENTAVOS).**

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

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:

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	26587 - Abóbora cabotiá. Preferencialmente orgânica. 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,	KG		180	7,32	1.317,60

	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.					
2	26588 - Abobrinha italiana. Preferencialmente orgânica. Produto 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		130	6,22	808,60
3	32428 - Agnoline. Para sopa, feito com massa caseira, com recheio de frango. Embalado em embalagens de 500g.	KG		200	41,58	8.316,00
4	32434 - Aipim/Mandioca. Preferencialmente orgânica. Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e embalada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	KG		130	8,28	1.076,40
5	26590 - Alface crespa ou americana. Preferencialmente orgânica. 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		200	11,44	2.288,00
6	32437 - Batata doce. Preferencialmente orgânica. Lavada, de 1ª qualidade, sem	KG		230	5,99	1.377,70

	lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio.					
7	31896 - Beterraba Preferencialmente orgânica. Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa.	KG		250	7,53	1.882,50
8	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		100	38,00	3.800,00
9	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		100	35,87	3.587,00
10	29572 - Bolacha caseira de milho. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão	KG		120	35,87	4.304,40

	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.					
11	32438 - Bolo de Baunilha Sem Glúten. Bolo caseiro sem glúten, sem lactose, sem leite, sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada. Unidades de 400 g.	Un		8	19,54	156,32
12	32439 - Brócolis fresco. Preferencialmente orgânico. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente.	KG		170	15,63	2.657,10
13	29574 - Caqui. Preferencialmente orgânico. 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		350	7,94	2.779,00
14	32441 - Cenoura. Preferencialmente orgânica. Sem folhas. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG		330	9,78	3.227,40
15	26598 - Chicória. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira	KG		200	12,12	2.424,00

	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.					
16	32442 - Chuchu. Preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	KG		200	6,59	1.318,00
17	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		220	34,80	7.656,00
18	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	22,05	2.205,00
19	29580 - Espinafre. Preferencialmente orgânico. 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,	KG		30	14,90	447,00

	parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.					
20	29581 - Feijão carioca. Preferencialmente orgânico. 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		80	11,88	950,40
21	23984 - Feijão Preto. Preferencialmente orgânico. 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		350	9,82	3.437,00
22	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	KG		110	30,70	3.377,00

	validade, lote e informações nutricionais.					
23	29584 - Laranja. Preferencialmente orgânica. 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		210	6,50	1.365,00
24	29585 - Limão. Preferencialmente orgânica. 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		25	9,53	238,25
25	29586 - Macarrão caseiro furado grosso. Elaborado de forma artesanal furado grosso. Deve apresentar cor e cheiro próprios. Congelado a -12°C 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		240	21,46	5.150,40
26	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		280	14,79	4.141,20

27	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		110	15,26	1.678,60
28	32445 - Pepino. Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: de 1ª qualidade, deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio a pequeno. Não poderá estar murcho.	KG		100	6,00	600,00
29	29592 - Poncã. Preferencialmente orgânica. 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	6,33	1.899,00
30	31772 - Repolho Branco. Preferencialmente orgânico. 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 ou biológica.	KG		250	6,46	1.615,00
31	29595 - Suco de uva tinto integral. Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte	Un		230	18,24	4.195,20

	comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>), 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.					
32	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		100	40,45	4.045,00
33	28987 - Morango Fruto fresco, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando 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		120	26,18	3.141,60
34	31767 - Pêssego - fruta da época Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	KG		230	8,37	1.925,10

	adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.					
35	36386 - Maço de tempero verde. Aproximadamente 200 gramas de salsinha e 200 gramas de cebolinha, de 1ª qualidade.	MAÇO		35	5,96	208,60
36	26600 - Couve folha. 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		25	11,23	280,75
37	37181 - Pão Caseiro de aipim fatiado. Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans e farinhas ultraprocessadas. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	Un		120	15,44	1.852,80
38	38758 - Acelga In natura preferencialmente orgânica. Fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No ato da entrega as suas condições deverão estar de acordo com os procedimentos	KG		80	7,24	579,20

	determinados pela legislação vigente. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxico.					
39	31290 - Alho Nacional. Características: de primeira qualidade, graúdo, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG		12	26,10	313,20
40	31770 - Melancia: Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG		600	5,14	3.084,00
Total (R\$):						95.705,32

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

89 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas.

143 - 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 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 Giacomini, juntamente com a Secretária Municipal de Educação Sra. Eroni S. Biava, 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 0002/2022, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, 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.

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 2023.

- a) - 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.
- b) - 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, 12 de janeiro de 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA
CNPJ 82.826.462/0001-27
ALCIDIR FELCHILCHER
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

**COOPERATIVA DE ARTESÕES DE ARROIO TRINTA
IRACEMA CORREA SONÁLIO
CPF nº 020.140.229-76
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

**ERONI APARECIDA SCHULLER BIAVA
CPF Nº: 715.611.539-15**

**VALCIR SERIGHELLI
CPF Nº: 789.542.58-72**

CONTRATO N°: 0003/2023

PROCESSO LICITATÓRIO N°: 0184/2022

CHAMADA PÚBLICA N°:0002/2022

**CONTRATADA: COOPERATIVA DE AGRICULTORES
FAMILIARES DE ARROIO TRINTA.**

VALOR: R\$95.705,32