

**CONTRATO Nº0009/2024, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0002/2024
INEXIGIBILIDADE Nº 0003/2024 – CELEBRADO ENTRE O
MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA E A EMPRESA COOPERATIVA DE
PEQUENOS AGRICULTORES DE VIDEIRA E IOMERÊ - AQUISIÇÃO
DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA
A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

O Município de Arroio Trinta, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua XV de Novembro, N.º26, Bairro Centro, Município de Arroio Trinta – SC, inscrita no CNPJ sob n.º 82.826.462/0001-27, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, **ALCIDIR FELCHILCHER**, brasileiro, casado, portador do CPF sob n.º518.040.009-06, residente e domiciliado na Rua XV de Novembro s/n, Centro em Arroio Trinta – Santa Catarina doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado **COOPERATIVA DE PEQUENOS AGRICULTORES DE VIDEIRA E IOMERE**, com sede na Rodovia SC 355, Bairro Santa Gema, Município de Videira – SC, inscrita no CNPJ sob n.º**08.971.433/0001-04**, representada por **MÁRIO ELOY HACKBARTH**, inscrito no CPF sob n.º 250.868.399-04, doravante denominado CONTRATADA, fundamentados nas disposições da **CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR - INEXIGIBILIDADE Nº 0003/2024**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: É objeto desta contratação é 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 11.947/2009 para utilização na merenda escolar do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato e para a Escola Municipal Professora Jacy Falchetti**, para exercício de 2024, conforme Cronograma Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, para o exercício de 2024 descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a **CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR - INEXIGIBILIDADE Nº 0003/2024**, 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 na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA: De acordo com a Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor

máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, obedecerá às seguintes regras:

a) para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;

b) para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

VMC = NAF x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

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\$ 75.219,61.**

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	Qtd	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, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	KG		250	5,49	1.372,50

	Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.					
2	26588 - Abobrinha italiana. "In natura", preferencialmente orgânica. Produto limpo 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. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	KG		460	4,82	2.217,20
3	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 determinados pela legislação vigente. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxico.	KG		150	7,02	1.053,00
4	32428 - Agnoline de frango. Feito com massa caseira, temperos naturais, com recheio de frango. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável, devidamente rotulado com todas as informações obrigatórias pela legislação vigente. Unidades de 500 g.	KG		250	42,18	10.545,00
5	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,	KG		250	8,81	2.202,50

	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais					
6	<p>26590 - Alface crespa ou americana.</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânica.</p> <p>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.</p> <p>Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.</p> <p>Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG	186	13,80	2.566,80	
7	<p>31290 - Alho Nacional.</p> <p>"In natura".</p> <p>Características: de primeira qualidade, graúdo, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.</p>	KG	22	28,51	627,22	
8	<p>32437 - Batata doce.</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânica.</p> <p>Lavada, de 1ª qualidade, sem 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.</p>	KG	460	5,28	2.428,80	
9	<p>31896 - Beterraba</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânica.</p> <p>Sem folhas, de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente.</p>	KG	410	5,90	2.419,00	
10	<p>32438 - Bolo de Baunilha Sem Glúten.</p> <p>Bolo caseiro sem glúten, sem lactose,</p>	Un	34	19,44	660,96	

	sem leite, sem leite sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável, devidamente rotulado com todas as informações obrigatórias pela legislação vigente. Unidades de 400 g.					
11	32439 - Brócolis fresco. "In natura", 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		205	15,11	3.097,55
12	29574 - Caqui. "In natura", 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		500	6,83	3.415,00
13	32441 - Cenoura. "In natura", 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. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.	KG		520	5,23	2.719,60
14	26598 - Chicória. "In natura", preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequada para o consumo, com todas as partes	KG		100	13,44	1.344,00

	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.					
15	32442 - Chuchu. "In natura", preferencialmente orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	KG	300	5,98	1.794,00	
16	26600 - Couve folha. "In natura", preferencialmente orgânica. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente.	KG	82	15,20	1.246,40	
17	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	110	20,53	2.258,30	
18	40314 - Doce de frutas, sem açúcar, 600 gramas. Doce natural de fruta sem adição de açúcar. Sabores: uva, maçã, pêra ou pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A	Un	35	25,59	895,65	

	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.					
19	<p>29580 - Espinafre. "In natura", 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, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG		29	13,92	403,68
22	<p>29584 - Laranja. "In natura", 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.</p>	KG		400	5,74	2.296,00
23	<p>29585 - Limão. "In natura", 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.</p>	KG		23	6,48	149,04

	Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.					
24	<p>40316 - Molho de tomate. Feito com tomates frescos, limpos e de boa qualidade. Sem aditivos artificiais e corantes. Ingredientes: tomate, sal e temperos naturais. Embalagem em vidro de no mínimo 300g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade de 30 dias.</p>	Un		57	5,94	338,58
25	<p>31770 - Melancia: "In natura". Fresca, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, sem sujidades. Peso entre 8 a 10 kg a unidade</p>	KG		600	2,77	1.662,00
26	<p>28987 - Morango "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem partes estragadas, sem mofo, sem bolor, isento de sujidades parasitas ou larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno e bandejas plásticas.</p>	KG		80	29,04	2.323,20
27	<p>40317 - Muffins de aveia e banana. Preparados de forma artesanal. Macios e com sabor, odor e cor característicos. Não deve conter açúcar. Cada unidade deve conter em média 40g. Embalagem única, vedada e sem rasuras. Deve conter rótulo com as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG		36	43,42	1.563,12

28	<p>32445 - Pepino. "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, tamanho médio a pequeno, com casca sadia e sem partes estragadas. Não poderá estar murcho. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG		120	6,66	799,20
29	<p>31767 - Pêssego - fruta da época "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, com casca sadia, sem batidas, danos ou partes estragadas. Tamanho médio em torno de 90g e grau de maturação intermediário.</p>	KG		195	7,15	1.394,25
31	<p>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.</p>	KG		320	6,30	2.016,00
32	<p>31772 - Repolho Branco. "In natura", 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.</p>	KG		350	3,25	1.137,50
33	<p>29594 - Rúcula. Preferencialmente orgânica.</p>	KG		30	17,32	519,60

	<p>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.</p> <p>Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.</p> <p>Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.</p>					
34	<p>29595 - Suco de uva tinto integral.</p> <p>Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte 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.</p> <p>A embalagem do produto deverá ser composta por garrafas de vidro com capacidade de 1,5 litros.</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>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.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>	Un	400	19,33	7.732,00	
35	<p>36386 - Maço de tempero verde.</p> <p>"In natura", preferencialmente orgânico.</p> <p>Maço com aproximadamente 200 gramas de salsinha e 200 gramas de cebolinha, de primeira categoria.</p> <p>Não poderá estar murcho ou com partes estragadas.</p>	MAÇO	23	6,32	145,36	

	Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.					
36	29596 - Tortéi de abóbora pastel. Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotí cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável, devidamente rotulado com todas as informações obrigatórias pela legislação vigente.	KG		270	36,58	9.876,60
Total (R\$):						75.219,61

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

Despesa	Valor indicado
90 - 1 . 2004 . 12 . 306 . 10 . 2.9 . 0 . 339000	R\$ 49.909,61
Aplicações Diretas	
91 - 1 . 2004 . 12 . 306 . 10 . 2.9 . 0 . 339000	R\$ 25.310,00
Aplicações Diretas	
Total indicado:	R\$ 75.219,61

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. Eduarda Amazonas, juntamente com a Secretária Municipal de Educação Sra. Eroni Schuller 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 0003/2024, pela Lei n.º 14133/21 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 2024.

a) O objeto da presente Chamada Pública poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 125, da Lei 14.133/2021.

b) Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação do equilíbrio econômico financeiro do contrato, conforme parâmetros do artigo 135, da Lei nº 14.133/2021.

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, 15 de fevereiro de 2024.

**ALCIDIR FELCHILCHER
PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA
CNPJ 82.826.462/0001-27
CONTRATANTE**

**COOPERATIVA DE PEQUENOS AGRICULTORES DE VIDEIRA E
IOMERE**

CNPJ sob n.º08.971.433/0001-04
MÁRIO ELOY HACKBARTH
CPF sob nº 250.868.399-04
Contratada

TESTEMUNHAS:

ERONI APARECIDA SCHULLER BIAVA

CPF 715.611.539-15

EDUARDA AMAZONAS

CPF 099.798.859-20

Nutricionista CRN: 8278