**CONTRATO N.º 224/2019**

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

A Prefeitura Municipal de Pinheiro Preto, pessoa jurídica de direito público, com sede na Av. Marechal Arthur Costa e Silva, N.º 111, inscrita no CNPJ sob n.º 82.827.148/0001-69, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. Pedro Rabuske, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE ARROIO TRINTA - COOPERTRINTA, com situado à Rua do Comércio, n.º 476, em Arroio Trinta - SC, inscrita no CNPJ sob n.º 07.591.970/0001-58, doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 002/2019, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o 2° semestre de 2019, conforme segue:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Produto** | **Características Descrição** | **Unidade** |
| 01 | Abóbora do tipo cabotiá | Características: Casca de cor verde escura e polpa laranja. Consistente. | Kg |
| 02 | Abobrinha Italiana | Características: Casca de cor verde e polpa branca. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 03 | Acelga | Características: Entrega em unidades (média), Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Und |
| 04 | Alface (diversos tipos) | Características: Entrega em unidades (média), variados tipos: crespa, americana, roxa e lisa. Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos.Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Und |
| 05 | Alho | Produto fresco (in natura). | Kg |
| 06 | Almeirão | Características: Entrega em unidades (média), coloração forte e viva. Folhas tenras. | Und |
| 07 | Agrião | Características: Entrega em maços (tamanho médio), coloração verde escura e folhas tenras. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Maços |
| 08 | Batata doce | Produto fresco (in natura). | Kg |
| 09 | Batata inglesa | Características: Monalisa, boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 10 | Batata salsa | Características: Boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadaspor doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 11 | Beterraba | Características: Boa qualidade, tamanho médio, consistente e coloração intensa. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadaspor doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 12 | Brócolis | Características: Entrega em maços ou cabeças. Cor verde viva, sem machucados. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 13 | Cebola | Características: Nacional, tamanho médio de 1ª qualidade. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 14 | Cenoura | Características: 1ª qualidade, fresca, tamanho médio. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 15 | Chicória | Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados) | Maços |
| 16 | Chuchu | Características: Verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 17 | Couve flor | Características: Entrega em cabeças. Cor branca, sem machucados. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 18 | Couve Folha | Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados). | Maços |
| 19 | Mandioca | Características: Boa qualidade, consistente higienizada e congelada. Descascada e embalada. | Kg |
| 20 | Pepino | Características: Casca de cor verde viva, aspecto firme. | Kg |
| 21 | Pimentão verde | Casca de cor verde viva, aspecto firme. | Kg |
| 22 | Pimentão vermelho | Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme. | Kg |
| 23 | Pimentão amarelo | Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme. | Kg |
| 24 | Rabanete | Aparência fresca, tenra, sem defeitos e decor vermelha. | Kg |
| 25 | Repolho | Características: Tipo branco, fresco de 1ª qualidade, tamanho médio à grande. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg |
| 26 | Repolho roxo | Tipo roxo, fresco de 1ª qualidade, tamanho pequeno. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg  |
| 27 | Rúcula | Características: Coloração intensa. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Maços |
| 28 | Tempero verde (diversos tipos) | Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados). Entregar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, manjericão, sálvia e manjerona. | Maços |
| 29 | Tomate | Características: Bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. | Kg |
| 30 | Vagem | Aparência fresca, tenra, sem defeitos e decor verde ou verde com contorno marrom. | Kg |
| 31 | Chá mistos (hortelã, erva doce, camomila, cidreira, funcho...) | Características: Coloração intensa e consistente. Sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Maços |
|  |  |  |  |
| 32 | Banana do tipo caturra | Tamanho médio em processo deamadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadasplásticas e não de madeira. | Kg |
| 33 | Maçã | Casca íntegra, sem manchas, batidas eamassados. Tamanho médio. | Kg |
| 34 | Laranja | Características: Casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. | Kg |
| 35 | Limão (galego e colonial) | Características: Tipo galego e colonial, entregar misto. Íntegros e sem batidas. | Kg |
| 36 | Mexerica | Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegras. Os frutos são medianos, muito aromáticos, têm casca fina e lisa, sendo fáceis de descascar. | Kg |
| 37 | Melão | Casca íntegra, sem manchas e amassados.Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não demadeira. | Kg |
| 38 | Melancia | Casca íntegra, sem manchas e amassados.Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não demadeira. | Kg |
| 39 | Morango | Casca íntegra, sem manchas e amassados.Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não demadeira. | Kg |
| 40 | Nectarina | Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar. | Kg |
| 41 | Ponkan | Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar, com gomos que também se separam facilmente. | Kg |
| 42 | Uva | Nacional ou Niágara. Características: casca íntegra, sem amassados. Sabor doce. | Kg |
| 43 | Extrato de tomate | Embalagens de 300g a 1Kg. Ingredientes apresentados: tomate, açúcar e sal. Composição nutricional média por 100g de produto: 70Kcal, 3g de fibras e no máximo 440mg de sódio. Isento de gordura *trans*. Deve apresentar um bom rendimento. | Kg |
|  |  |  |  |
| 44 | Doce caseiro de frutas | Características: Embalagens de até 1Kg, hermeticamente fechadas. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Sabores: abóbora, ou abóbora com coco, figo, uva, morango. | Kg |
|  |  |  |  |
| 45 | Esfiha de carne | Unidades de 100g. Embaladas em embalagens de 1 kg. . Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. | Kg |
| 46 | Macarrão caseiro (com ovos) | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade. | Kg |
| 47 | Bolachas sabores diversos | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. | Kg |
|  |  |  |  |
| 48 | Suco integral sabor uva | Embalagens de até 5 litros. Rendimento para suco: 1 porção do suco e 4 porções de água. Apresentando rótulo nutricional, data de fabricação e validade. Observação: O suco deverá ser concentrado, como uma polpa com alto rendimento. | Lts |
| 49 | Suco de maracujá | Embalagens de até 2 litros, com rendimento de 1 porção de suco e até 9 porções de água. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente, bem como data de fabricação e prazo de validade. | Lts |
|  |  |  |  |

Todos de acordo com a Chamada Pública n.º 002/2019, a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

A CONTRATADA 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.

**CLÁUSULA TERCEIRA:**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO será de R$ (20.000,00) 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 no quadro abaixo, a CONTRATADA receberá o valor total de R$ 19.621,10 (dezenove mil seiscentos e vinte e um reais e dez 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, consoante anexo deste Contrato.

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.

|  |
| --- |
| CHAMADA PÚBLICA 2019.2 |
| Produto | Características Descrição | Unidade | Quantidade | \*Preço de aquisição (R$) |
| Unitário | Valor Total |
| Abóbora do tipo cabotiá | Características: Casca de cor verde escura e polpa laranja. Consistente. | Kg | 100 | 3,15 | 315,00 |
| Abobrinha Italiana | Características: Casca de cor verde e polpa branca. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 120 | 3,56 | 427,20 |
| Acelga | Características: Entrega em unidades (média), Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Und | 150 | 4,65 | 697,50 |
| Alface (diversos tipos) | Características: Entrega em unidades (média), variados tipos: crespa, americana, roxa e lisa. Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos.Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Und | 200 | 3,15 | 630,00 |
| Almeirão | Características: Entrega em unidades (média), coloração forte e viva. Folhas tenras. | Und | 60 | 4,16 | 249,60 |
| Agrião | Características: Entrega em maços (tamanho médio), coloração verde escura e folhas tenras. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Maços | 80 | 3,83 | 306,40 |
| Batata salsa | Características: Boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadaspor doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 80 | 7,58 | 606,40 |
| Beterraba | Características: Boa qualidade, tamanho médio, consistente e coloração intensa. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadaspor doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 120 | 4,57 | 548,40 |
| Brócolis | Características: Entrega em maços ou cabeças. Cor verde viva, sem machucados. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 60 | 5,32 | 319,20 |
| Cenoura | Características: 1ª qualidade, fresca, tamanho médio. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 120 | 3,38 | 405,60 |
| Chicória | Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados) | Maços | 80 | 4,16 | 332,80 |
| Chuchu | Características: Verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 80 | 2,83 | 226,40 |
| Couve flor | Características: Entrega em cabeças. Cor branca, sem machucados. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 80 | 5,32 | 425,60 |
| Couve Folha | Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados). | Maços | 40 | 3,40 | 136,00 |
| Mandioca | Características: Boa qualidade, consistente higienizada e congelada. Descascada e embalada. | Kg | 60 | 7,24 | 434,40 |
| Pepino | Características: Casca de cor verde viva, aspecto firme. | Kg | 80 | 3,49 | 279,20 |
| Pimentão verde | Casca de cor verde viva, aspecto firme. | Kg | 5 | 6,09 | 30,45 |
| Pimentão vermelho | Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme. | Kg | 5 | 16,00 | 80,00 |
| Pimentão amarelo | Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme. | Kg | 5 | 16,00 | 80,00 |
| Rabanete | Aparência fresca, tenra, sem defeitos e decor vermelha. | Kg | 25 | 4,29 | 107,25 |
| Repolho | Características: Tipo branco, fresco de 1ª qualidade, tamanho médio à grande. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg | 200 | 2,83 | 566,00 |
| Repolho roxo | Tipo roxo, fresco de 1ª qualidade, tamanho pequeno. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Kg  | 30 | 3,49 | 104,70 |
| Rúcula | Características: Coloração intensa. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas). | Maços | 80 | 4,49 | 359,20 |
| Tempero verde (diversos tipos) | Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados). Entregar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, manjericão, sálvia e manjerona. | Maços | 150 | 4,22 | 633,00 |
| Tomate | Características: Bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. | Kg | 300 | 4,80 | 1.440,00 |
| Vagem | Aparência fresca, tenra, sem defeitos e decor verde ou verde com contorno marrom. | Kg | 80 | 10,16 | 812,80 |
| Chá mistos (hortelã, erva doce, camomila, cidreira, funcho...) | Características: Coloração intensa e consistente. Sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. | Maços | 60 | 6,99 | 419,40 |
|  |  |  |  |  |  |
| Banana do tipo caturra | Tamanho médio em processo deamadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadasplásticas e não de madeira. | Kg | 400 | 3,16 | 1.264,00 |
| Laranja | Características: Casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. | Kg | 200 | 4,83 | 966,00 |
| Limão (galego e colonial) | Características: Tipo galego e colonial, entregar misto. Íntegros e sem batidas. | Kg | 20 | 5,83 | 116,60 |
| Mexerica | Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegras. Os frutos são medianos, muito aromáticos, têm casca fina e lisa, sendo fáceis de descascar. | Kg | 150 | 5,75 | 862,50 |
| Melão | Casca íntegra, sem manchas e amassados.Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não demadeira. | Kg | 200 | 4,80 | 960,00 |
| Melancia | Casca íntegra, sem manchas e amassados.Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não demadeira. | Kg | 180 | 2,09 | 376,20 |
| Morango | Casca íntegra, sem manchas e amassados.Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não demadeira. | Kg | 20 | 15,66 | 313,20 |
| Ponkan | Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar, com gomos que também se separam facilmente. | Kg | 150 | 4,83 | 724,50 |
| Uva | Nacional ou Niágara. Características: casca íntegra, sem amassados. Sabor doce. | Kg | 100 | 4,61 | 461,00 |
|  |  |  |  |  |  |
| Doce caseiro de frutas | Características: Embalagens de até 1Kg, hermeticamente fechadas. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Sabores: abóbora, ou abóbora com coco, figo, uva, morango. | Kg | 20 | 14,85 | 297,00 |
|  |  |  |  |  |  |
| Esfiha de carne | Unidades de 100g. Embaladas em embalagens de 1 kg. . Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. | Kg | 30 | 28,00 | 840,00 |
| Macarrão caseiro (com ovos) | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade. | Kg | 50 | 10,66 | 533,00 |
| Bolachas sabores diversos | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. | Kg | 20 | 22,66 | 453,20 |
|  |  |  |  |  |  |
| Suco integral sabor de uva | Embalagens de até 5 litros. Rendimento para suco: 1 porção do suco e 4 porções de água. Apresentando rótulo nutricional, data de fabricação e validade. Observação: O suco deverá ser concentrado, como uma polpa com alto rendimento. | Lts | 20 | 14,32 | 286,40 |
| Suco de maracujá | Embalagens de até 2 litros, com rendimento de 1 porção de suco e até 9 porções de água. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente, bem como data de fabricação e prazo de validade. | Lts | 15 | 13,00 | 195,00 |
|  |  |  |  | **TOTAL** | 19.621,10 |

**CLÁUSULA QUINTA:**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias do ano de 2019.

Órgão Orçamentário: 20 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 3- Secretaria de Educação Cultura e Esportes

Função: 10- Saúde

Subfunção: 301- Atenção Básica

Programa: 10- Alimentação Escolar

Ação: 2031- Programa Suplementar de Alimentação Escolar

Cód. Red. 36 -3.3.90.00.00.00.00.00

**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 pagamento do valor correspondente às entregas do mês anterior, até o 5º dia útil.

**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, ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

**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 da CONTRATADA 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 a 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 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 TERCEIRA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 002/2019, pela Resolução 26/2013/FNDE/MEC, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 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 e expressas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, 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 31 de dezembro de 2019, ou até a entrega total dos produtos.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

**Faz parte integrante deste contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Chamada Pública nº 002/2019.**

É competente o Foro da Comarca de Tangará 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.

PINHEIRO PRETO, 26 DE AGOSTO DE 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
CONTRATADA

COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE ARROIO TRINTA – COOPERTRINTA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PEDRO RABUSKE
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_