



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

Dispensa de Licitação Nº 174/2023

(Processo Administrativo n.º 23474.000876/2023-80)

CONTRATO 216/2023

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

A União, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, com sede na Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, na cidade de Ibirama (SC), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.635.424/0009-33, neste ato representado pelo diretor Geral Douglas Horner, nomeado pela Portaria nº 106/2020 de 28 de janeiro de 2020, publicada no DOU de 29 de janeiro de 2020, portador da matrícula funcional nº XX018X3, doravante denominado CONTRATANTE, e a Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí, inscrito (a) no CPF CNPJ nº 07.125.517-0001-56, com sede na Rua Prefeito Sido Schroeder, 304, Centro, CEP 89.155-00, no município de Dona Emma-SC, denominado CONTRATADO, neste ato representado pelo (a) Senhor (a) Valdecir Caxoeira, CPF nº XXX.643.719-XX, 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/Dispensa de Licitação nº 174/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 É objeto desta contratação 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 IFC Campus Ibirama, para o ano de 2024, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 174/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

2.2 O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

2.2.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;

2.2.3 Substituir, às suas expensas, o prazo fixado pela Administração, visando não atrapalhar o fornecimento da alimentação aos estudantes, em prazo de dias, a contar da sua notificação, todos os produtos recusados na fase de recebimento bem como os com vícios ou defeitos;

2.2.4 Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



- 2.2.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
2.2.6 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.
2.2.7. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
2.2.8. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de endereço eletrônico informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;
2.2.9. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Ibirama, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;
2.2.10. Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;
2.2.11. Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus recorrente.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

4.1 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\$ 44.107,53 (quarenta e quatro mil, cento e sete reais e cinquenta e três 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 valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de produtos efetivamente solicitados e entregues.

c. 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 Edital	Item Dis-pen-sa	Descrição	Uni-dade	Quanti-dade	Preço Unitá-rio (R\$)	Preço Total (R\$)
-------------	-----------------	-----------	----------	-------------	-----------------------	-------------------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

3	1	Biscoito caseiro doce, de cacau. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	45	26,63	1.198,35
4	2	Biscoito caseiro doce, de coco. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	45	26,63	1.198,35
5	3	Biscoito caseiro doce, de fubá.(preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g)	kg	45	26,63	1.198,35



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

		Conicionados em embalagens de até 1 kg.				
6	4	Biscoito caseiro doce, de laranja. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	45	26,63	1.198,35
7	5	Biscoito caseiro doce, de leite. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	45	26,63	1.198,35
8	6	Biscoito caseiro de maisena. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legis-	kg	45	26,63	1.198,35



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

		lação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.				
9	7	Biscoito caseiro doce, integral. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	45	26,63	1.198,35
10	8	Biscoito caseiro salgado.(preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	180	32,58	5.864,40
11	9	BOLO SIMPLES, sabor aipim. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tama-	kg	48	33,49	1.607,52



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

		inho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g				
12	10	BOLO SIMPLES, sabor cenoura. Sem cobertura ou recheio.(Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	48	33,49	1.607,52
13	11	BOLO SIMPLES, sabor fubá. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	48	33,49	1.607,52
14	12	BOLO SIMPLES, sabor laranja. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas.	kg	48	33,49	1.607,52



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

		Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g				
15	13	BOLO SIMPLES, sabor inglês. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	24	33,49	803,76
23	14	ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.	kg	180	40,24	7.243,20
24	15	Suco de tangerina integral (sem adição de açúcar)	l	420	18,07	7.589,40



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

25	16	Suco de uva integral (sem adição de açúcar)	l	420	13,98	5.871,60
28	17	TANGERINA COMUM/PONKAN/ MONTENEGRINA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	264	7,26	1.916,64

CLÁUSULA QUINTA:

5.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

Programa de Trabalho: 169949

PI: CFF53M9601N

Natureza da Despesa: 339032

Fonte:1133000000

CLÁUSULA SEXTA:

6.1 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:

7.1 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:

8.1 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE 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:

9.1 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:



10.1 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.
- e. Recusar embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos os vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de avaria.
- f. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- g. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- h. Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11.1 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:

12.1 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:

13.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública/Dispensa de Licitação n.º 174/2023, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

14.1 Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1 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:



16.1 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:

17.1 O presente contrato vigorará do dia 01/01/2024 até 31/12/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

18.1 A convocação do fornecedor pelo IFC Campus Ibirama poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

18.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e sejam aceitos pelo IFC – Campus Ibirama, formalmente.

18.3. O IFC Campus Ibirama reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

18.4 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo IFC – Campus Ibirama, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2024.

18.5 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 174/2023.

18.5.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibirama, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2024, nas 2ª e 5ªs feiras, na qual se atestará o seu recebimento, conforme cronograma anexo a este edital, sendo a primeira entrega em fevereiro de 2024.

18.6 O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

18.7. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

18.8 Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Campus, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

18.8.1 O calendário acadêmico 2024 ainda não foi aprovado, de forma que, quando este for aprovado, será encaminhado aos fornecedores vencedores, novo cronograma de entrega.

18.9 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

18.10. Os produtos deverão ser entregues na Copa do Campus Ibirama – na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bela Vistas, Ibirama -SC CEP 89140-000, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

18.11. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

18.12 Os quantitativos acima são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de produtos efetivamente entregues. Dessa forma, os fornecedores não poderão alegar o desconhecimento de tal condição como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência desta chamada pública

18.13 Em caso de descumprimentos contratuais serão aplicadas as penalidades previstas no Projeto Básico do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

É competente o Foro da Comarca da Seção Judiciária de Rio do Sul - 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.

Ibirama/SC, 20 de dezembro de 2023.

DOUGLAS HÖRNER

Diretor-Geral

IFC – CAMPUS IBIRAMA

CONTRATANTE

VALDECI CAXOEIRA

Representante Legal

COOP. DA AGRICULTURA FAMILIAR VALE DO ITAJAÍ

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF: _____

Nome: _____

CPF: _____