**TERMO ADITIVO 0001/2021 - RETIFICAÇÃO – AO CONTRATO Nº 0008/2021, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0003/2021, CHAMADA PÚBLICA 0001/2021, 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 CONTRATANTEe 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 N° 0003/2021, Chamada PÚBLICA 0001/2021, doravante denominado o processo, retificam o Contrato nº 008/2021, nos seguintes Termos:

**CLÁUSULA ADITIVA PRIMEIRA:**  **CONSIDERANDO, que houve falha no sistema, excluindo, os itens de nº 028 a 35,**  ficam os mesmos incluídos na Clausula Quarta, do contrato 008/2021, conforme segue

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 | 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 | 175 | 10,73 | 1.877,75 |
| 29 | 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 | 45 | 10,67 | 480,15 |
| 31 | 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 | 6,14 | 1.842,00 |
| 32 | 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 | 100 | 4,15 | 415,00 |
| 33 | 29594 - Rúcula.  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 | 15 | 9,42 | 141,30 |
| 34 | 29595 - Suco de uva tinto integral.  Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp.), através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. A embalagem do produto deverá ser composta por garrafas de vidro com capacidade de 1,5 litros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | Un | 50 | 17,95 | 897,50 |
| 35 | 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 | 60 | 19,07 | 1.144,20 |

**Parágrafo único:**  o valor total do contrato 008/2021, passa a ser de **R$29.393,40(VINTE E NOVE MIL TREZENTOS E NOVENTA E TRÊS REAIS E QUARENTA CENTAVOS).**

**CLÁUSULA ADITIVA SEGUNDA**: As demais cláusulas, permanecem inalteradas.

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, 16 de fevereiro de 2021.

**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:**

**MARCILENE DE OLIVEIRA BALDO**

**CPF Nº: 934.260.891-49**

**ANDRÉIA GIACOMIN**

**CPF: 006.984.999-48**