



TERMO ADITIVO 0001/2023 AO CONTRATO N°0008/2022, PROCESSO LICITATÓRIO N° 0001/2023, PREGÃO PRESENCIAL N°0001/ 2023, AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA E A EMPRESA SUPERMERCADO SANTA JULIANA.

Termo Aditivo ao Contrato de compra e venda que entre si celebram o MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA - SC, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. 82.826.462/000-27, com sede a Rua XV de novembro, 26, em Arroio Trinta -SC, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, 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 e de outro lado à empresa, SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob nº 08.652.909/0001-36, com sede na Avenida Pio XII, nº 300, Centro, município de Salto Veloso- Estado de Santa Catarina, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo Senhor **MÁRIO CESAR DONADELI**, Portador da Carteira de Identidade nº 3.588.102 e CPF nº 005.958.149-21, residente e domiciliado na cidade de Salto Veloso-Estado de Santa Catarina, que de acordo com o Processo Licitatório Nº 0001/2023, Pregão Presencial Nº0001/2023, doravante denominado o processo e que se regerá pela Lei Complementar 123/06, Lei nº 10.520/02, Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, e demais normas legais celebram o presente Termo Aditivo de Acréscimo de valores, conforme segue:

DO **OBJETO**

1.1.CONSTITUI OBJETO DESTE CONTRATO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM FORNECIDOS NA MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JACY FALCHETTI E DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA FABIANA NUNES POSSATO, PARA O EXERCÍCIO DE 2023 COM JULGAMENTO POR LOTES, CONFORME EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELO EDITAL E SEUS ANEXOS:

CLÁUSULA ADITIVA PRIMEIRA – DO VALOR

Ficam aditivados os itens abaixo em 25%:

| Lote | Item | Material/Serviço | Unid. medida | Mar ca | Qtd. Licitada inicialm ente | Qtd. Aditivada 25% | Valor unitário (R\$) |
|------|------|--|-----------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 3 | 30 | 31222 - Aveia em Flocos Finos. Rica em fibras e proteínas. | Un | Big Zito s | 80 | 20 | 7,75841 |





| | | | T | 1 | 1 | | |
|----------|----|----------------------------------|-----|------|-----|----|----------|
| | | Prazo de validade mínimo de 6 | | | | | |
| | | meses. Embalagem de, | | | | | |
| | | aproximadamente, 250g, | | | | | |
| | | devidamente rotulada | | | | | |
| | | conforme órgão fiscalizador. | | | | | |
| | | 31229 - Biscoito Salgado, | | | | | |
| | | Tipo Água e Sal. | | | | | |
| | | Textura crocante, deverá estar | | | | | |
| | | em perfeito estado de | | | | | |
| | | conservação, inteiros. | | | | | |
| | | Embalagem de | | | | | |
| 3 | 37 | aproximadamente 700g a 800 g, | Un | Nin | 120 | 30 | 7,40848 |
| | 31 | de polietileno transparente, | CII | fa | 120 | 30 | 7,10010 |
| | | impermeáveis e lacrados | | | | | |
| | | devidamente rotulada | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | conforme órgão fiscalizador. | | | | | |
| | | Validade de 12 meses a partir da | | | | | |
| <u> </u> | | data de entrega do produto. | | | | | |
| | | 31237 - Farelo de Aveia. | | | | | |
| | | O produto não deve apresentar | | | | | |
| | | sujidades, Unidade ou bolor. A | | | | | |
| | | embalagem deve estar intacta, | | | | | |
| | | bem vedada. Embalagem | | | | | |
| 3 | 43 | plástica contendo 200 g do | Un | Anti | 20 | 5 | 7,61844 |
| | 43 | produto. Data de fabricação: o | Ull | Apti | 20 | 3 | 7,01044 |
| | | produto deve ter sido fabricado | | | | | |
| | | no máximo de 30 dias antes da | | | | | |
| | | data de entrega. Prazo de | | | | | |
| | | validade: mínimo de 6 meses a | | | | | |
| | | partir da data da entrega. | | | | | |
| | | 31239 - Farinha de Mandioca | | | | | |
| | | Torrada. | | ъ. | | | |
| | | De primeira qualidade, fina, | | Pin | | _ | |
| 3 | 45 | sem glúten. Embalagem de 1 | KG | duc | 12 | 3 | 7,94837 |
| | | kg, devidamente rotulada | | a | | | |
| | | conforme órgão fiscalizador. | | | | | |
| | | 31248 - Lentilha. | | | | | |
| | | Classe graúda, tipo 1, conforme | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | a Portaria nº 65, de 16/02/93. | | | | | |
| | | O produto deverá estar em bom | | | | | |
| | | estado de conservação, isento | | | | | |
| | | de processos de fermentação, | | | | | |
| | | mofo, odor estranho e | | | | | |
| | | substâncias nocivas à saúde. | | | | | |
| | | Deve possuir registro no | | | | | |
| | | Ministério da Agricultura. Cor, | | Kisa | | 35 | |
| 3 | 54 | odor e sabor próprios. | Un | bor | 140 | 33 | 15,15689 |
| | | Embalagem deve ser limpa, | | 501 | | | |
| | | resistente e estar intacta, em | | | | | |
| | | bom estado de conservação e | | | | | |
| | | higiene. Acondicionada em | | | | | |
| | | pacotes de polietileno incolor e | | | | | |
| | | transparente, bem vedados, | | | | | |
| | | contento 500 g, devidamente | | | | | |
| | | rotulada conforme órgão | | | | | |
| | | fiscalizador. Prazo de | | | | | |
| | | fabricação: máx. 30 dias. | | | | | |
| L | 1 | | ı | 1 | ı | | |





| 3 | 56 | 31250 - Macarrão Com Ovos Tipo Caracol. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, de polietileno bem vedado, de até 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 | Nin fa | 40 | 10 | 9,96795 |
|---|----|---|----|-----------|-----|----|----------|
| 3 | 59 | 37184 - Macarrão penne com vegetais tricolor. Com sêmola de trigo enriquecida com ferro, acido ffólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma ovos pasteurizados, embalagem íntegra de 500g validade mínio 6 meses. | Un | Nin fa | 100 | 25 | 6,72862 |
| 3 | 64 | Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. | Un | Prat a | 70 | 17 | 10,01794 |
| 3 | 65 | Grupo tapioca, tipo 1, classe pérola, tipo I. Produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características sensoriais (organolépticas): cor branca, aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | Prat a | 100 | 25 | 7,89838 |
| 4 | 77 | 31276 - Orégano. Condimento de folhas secas, picadas e desidratadas. Embalagem com 10g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | GR | 20 | 5 | 4,47603 |
| 4 | 78 | 31279 - Sal Refinado Iodado. Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | KG | MA FIM | 140 | 35 | 2,87745 |





| 4 | 83 | 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | CH EM IM | 35 | 8 | 3,30707 |
|---|-----|--|----|---------------------------|-----|----|----------|
| 4 | 124 | 38790 - Tâmaras Desidratadas sem Caroço. Produto 100% natural, sem adição de açúcar. Devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador | KG | Big Zito s | 7 | 1 | 38,7856 |
| 4 | 125 | Sem sementes, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem de 500g. | Un | Big Zito s | 10 | 2 | 24,79801 |
| 5 | 87 | 31319 - Creme de Leite. Embalagem UHT contendo 200g. Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes e estabilizante. Homogeneizado. Isento de glúten. Com 17 a 25% de gordura. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. | Un | TE RR A VIV A | 60 | 15 | 4,37868 |
| 6 | 99 | 35779 - Carne Bovina, Bife Bovino Coxão Mole. Características técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, fresca, resfriado de 0 a 7°C, respeitando as recomendações do fabricante, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem intacta à vácuo. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com 1 Kg. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: máximo de 60 dias. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado. | KG | Friz ape | 120 | 30 | 34,99786 |





| 6 | 100 | 35780 - Carne Bovina em Cubos, Patinho Picado. Características: a carne deve ser patinho, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso). Sua | KG | Friz ape | 300 | 75 | 40,05755 |
|---|-----|--|----|-------------|-----|-----|----------|
| | | apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. O transporte deve ser refrigerado. 35781 - Carne Bovina Moída Magra, de 1ª Qualidade. | | | | | |
| 6 | 101 | Características técnicas: carne moída de músculo bovino, fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante, ausente de aditivos (resíduos, CMS, nervos, cartilagens, miudezas). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas e com odor agradável. Embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: máximo de 60 dias. O transporte deve ser refrigerado. | KG | Friz ape | 400 | 100 | 34,97786 |
| 6 | 103 | 31336 - Carne de Frango, Coxinhas das Asas Sem Tempero. Características Técnicas: a carne | KG | Sadi a | 150 | 37 | 17,9989 |





| | | deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico, congelado a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser | | | | | |
|---|-----|--|----|----------------|-----|----|----------|
| 6 | 104 | refrigerado. 31337 - Carne de Frango, Peito Com Pele e Osso. Características técnicas: congelado a -12°C ou menos, conforme recomendações do fabricante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. | KG | CA RR ER | 340 | 85 | 15,05908 |
| 6 | 105 | 35782 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, saborosa e | KG | Friz ape | 150 | 37 | 18,22888 |





| | | T | | | 1 | | |
|---|-----|-------------------------------------|----|------|-----|----|----------|
| | | macia. Embalagem à vácuo, | | | | | |
| | | lacrada e intacta, contendo 1 kg. | | | | | |
| | | Prazo de validade: máximo de | | | | | |
| | | 60 dias. A rotulagem deve | | | | | |
| | | conter: peso, data de | | | | | |
| | | processamento, data de | | | | | |
| | | validade, carimbo de inspeção | | | | | |
| | | estadual ou federal, procedência | | | | | |
| | | da carne, nome e/ou marca, | | | | | |
| | | lote e informações nutricionais, | | | | | |
| | | conforme legislação. O | | | | | |
| | | transporte deve ser refrigerado. | | | | | |
| | | 35783 - Carne suína, costela | | | | | |
| | | picada. | | | | | |
| | | Características técnicas: deve | | | | | |
| | | ser firme e sem manchas | | | | | |
| | | esverdeadas, peça lisa e odor | | | | | |
| | | característico, possuir os ossos | | | | | |
| | | costais e músculos intercostais, | | | | | |
| | | sem couro e pouca gordura. | | | | | |
| | | Fresca, resfriada de 0 a 7 °C, | | | | | |
| | | respeitando as recomendações | | | | | |
| | | do fabricante. Embalagem à | | Friz | | | |
| 6 | 106 | vácuo, lacrada e intacta, | KG | ape | 70 | 17 | 20,97872 |
| | | contendo 1 kg. Prazo de | | арс | | | |
| | | validade: máximo de 60 dias. A | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | rotulagem deve conter: peso, | | | | | |
| | | data de processamento, data de | | | | | |
| | | validade, carimbo de inspeção | | | | | |
| | | estadual ou federal, procedência | | | | | |
| | | da carne, nome e/ou marca, | | | | | |
| | | lote e informações nutricionais, | | | | | |
| | | conforme legislação. O | | | | | |
| | | transporte deve ser refrigerado. | | | | | |
| | | 35784 - Carne suína, íscas em | | | | | |
| | | cubos. | | | | | |
| | | Características técnicas: cortada | | | | | |
| | | em cubos, deve ser firme e sem | | | | | |
| | | manchas esverdeadas, cor e | | | | | |
| | | odor característicos, sem pele, | | | | | |
| | | com pouca gordura, saborosa e | | | | | |
| | | macia. Fresca, resfriada de 0 a 7 | | | | | |
| | | °C, respeitando as | | | | | |
| | | recomendações do fabricante. | | Friz | | | |
| 6 | 107 | Embalagem à vácuo, lacrada e | KG | ape | 300 | 75 | 16,83897 |
| | | intacta, contendo 1 kg. Prazo de | | apc | | | |
| | | validade: máximo de 60 dias. A | | | | | |
| | | rotulagem deve conter: peso, | | | | | |
| | | data de processamento, data de | | | | | |
| | | validade, carimbo de inspeção | | | | | |
| | | estadual ou federal, procedência | | | | | |
| | | da carne, nome e/ou marca, | | | | | |
| | | lote e informações nutricionais, | | | | | |
| | | conforme legislação. O | | | | | |
| | | transporte deve ser refrigerado. | | | | | |
| | | 31341 - Filé de Tilápia. | | Luzi | | | |
| 6 | 108 | Características: filé de tilápia in | KG | tani | 80 | 20 | 43,83731 |
| | | natura, congelado a -18°C ou | | a | | | • |
| | | . , , | i | • | | i | |





| _ | • | <u>, </u> | | • | | | |
|---|-----|---|----|---------------------------|------------|----|----------|
| | 110 | menos e sem espinhos. Embalagem em polietileno de 1 kg, 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 1 ano. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado. 31343 - Presunto Cozido. Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de pernil suíno. Com textura homogênea e macia e cor rosada. Em embalagem de | VC | SU | 4 5 | 17 | 26 51776 |
| 6 | 110 | 500g contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado. | KG | LIT A | 65 | 16 | 36,51776 |
| 3 | 118 | 38783 - Macarrão Tipo Letrinhas com Ovos Vitaminado , composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalados em pacotes com 500g aproximadamente. Validade mínima de 06 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. | Un | GA LO | 35 | 8 | 6,8186 |
| 5 | 94 | Sem Lactose. Leite UHT semidesnatado sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo até 1 L. Embalagem em perfeito estado: acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. | Un | TE RR A VIV A | 220 | 55 | 6,58802 |





2.1. Ficam ratificadas todas as demais cláusulas e condições do Contrato ora aditado, naquilo que não conflitarem com o presente aditamento.

<u>CLÁUSULA ADITIVA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO</u>

3.1. Incumbira à CONTRATANTE a publicação do presente Termo Aditivo, nos termos do disposto no Art. 61, Parágrafo único, da Lei 8.666/93.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas nas cláusulas do presente contrato, bem como observar fielmente outras disposições legais e regulamentares sobre o assunto, firmando-o em 02 (duas) vias na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Arroio Trinta – SC, 26 de junho de 2023.

CONTRATANTE:

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

SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA CNPJ sob nº 08.652.909/0001-36 MÁRIO CESAR DONADELI CPF nº 760.941.119-15 CONTRATADA

TESTEMUNHAS:





ERONI APARECIDA SCHULLER BIAVA CPF 715.611.539-15

CAMILA EMILIANE FROELICH CPF 063.319.309-73