



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Palácio José Joaquim da Silva Filho

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 093/2021

EMENTA: 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI CELEBRAM AS PARTES ADIANTE NOMEADAS E QUALIFICADAS, OBJETIVANDO O CUMPRIMENTO DO OBJETO ADJUDICADO À CONTRATADA.

CONTRATANTE: A **PREFEITURA MUNICIPAL DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**, com sede à Rua Doutor Demócrito Cavalcante, Nº 144, Livramento, Vitória de Santo Antão - PE, inscrito sob o **CNPJ nº 11.049.855/0001-23**, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação, o Sr. **CARMELO SOUZA DA SILVA**, inscrito no CPF nº 255.912.824-15, residente e domiciliado neste município, no uso das atribuições que lhe são delegadas, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**

CONTRATADO: **COOPERATIVA DOS PEQUENOS AGRICULTORES DO ASSENTAMENTO NATUBA E FIGUEIRA**, situado à OTR Assentamento Natuba, S/N – Natuba – Vitória de Santo Antão/PE – CEP: 55.610-000, inscrita no CNPJ sob n.º **08.743.041/0001-80**, aqui representado por seu Diretor Presidente **GENISIO LAURENTINO DE LIMA**, brasileiro, casado com comunhão parcial de bens, agricultor, portador do RG nº 2.882.267 SSP/PE, inscrito no CPF nº 492.417.104-20, residente do Assentamento Sítio Duarte Natuba, S/N, Zona rural, Vitória de Santo Antão/PE – CEP 55.600-000, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**

Considerando: O interesse por parte da administração, sobre a necessidade de realinhar os valores dos itens do Contrato nº 092/2021;

Considerando: O parecer Jurídico do Setor Jurídico do Município da Vitória de Santo Antão - PE.



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Palácio José Joaquim da Silva Filho

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

O presente Termo Aditivo tem como objeto o realinhamento no valor do Contrato nº 092/2021, previsto na Lei de Licitações e Contratos, nos termos do Inciso II Línea d do art. 65 da lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO ACRÉSCIMO

O realinhamento será nos valores dos itens descritos abaixo:

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)
1	CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE – CONSTITUÍDO POR LEGUMES SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. OS LEGUMES DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: A) SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; B) ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; C) NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. D) NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; E) NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; F) ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS – ASPECTO, COR E SABOR PRÓPRIOS. ODOR CARACTERÍSTICO. A CENOURA DEVERÁ SER ENTREGUE LOGO APÓS A COLHEITA, POIS É CONSIDERADA COMO ALIMENTO PERECÍVEL, E NÃO SE CONSERVA POR LONGO PERÍODO DE TEMPO.	KG	7,48
2	CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDA POR LEGUMES SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: A) SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; B) ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; C) NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; D) NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA. O CHUCHU DEVERÁ SER ENTREGUE LOGO APÓS A COLHEITA POIS É CONSIDERADO COMO ALIMENTO	KG	2,04



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Palácio José Joaquim da Silva Filho

	PERECÍVEL, E NÃO SE CONSERVA POR LONGO PERÍODO DE TEMPO.		
3	BATATA DOCE TUBÉRCULOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVERÃO PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS E SATISFAZER ÀS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: A) SER SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, C) NÃO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO E ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; D) ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES; E) ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÃO ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OS TUBÉRCULOS DEVERÃO SER ENTREGUES LOGO APÓS A COLHEITA, POIS SÃO CONSIDERADAS COMO ALIMENTOS PERECÍVEIS, E NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO.	KG	3,41
4	CARÁ TUBÉRCULOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVERÃO PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS E SATISFAZER ÀS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: A) SER SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, C) NÃO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO E ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; D) ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES; E) ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÃO ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OS TUBÉRCULOS DEVERÃO SER ENTREGUES LOGO APÓS A COLHEITA, POIS SÃO CONSIDERADAS COMO ALIMENTOS PERECÍVEIS, E NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO.	KG	2,96
5	CEBOLA O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: BULBOS FIRMES E CATÁFILOS COMPACTOS. COR E SABOR PRÓPRIOS; ODOR: CARACTERÍSTICO. A CEBOLA DEVERÁ SER ENTREGUE LOGO APÓS A COLHEITA, POIS É CONSIDERADA COMO ALIMENTO PERECÍVEL, E NÃO SE CONSERVA POR LONGO PERÍODO DE TEMPO.	KG	4,97
6	COENTRO DE PRIMEIRA QUALIDADE, HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO VERDURA, COR VERDE, FRESCA, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS EM MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 500 G DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	MOLHO	1,38
8	BANANA CUMPRIDA FRUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SATISFAZENDO AS CONDIÇÕES MÍNIMAS DE: ESTADO DE FRESCO, MÁXIMO DE TAMANHO ESPERADO, GRAU DE AMADURECIMENTO QUE PERMITA MANUSEIO SEM PREJUDICAR ESTRUTURA, APARENTAR COLHIMENTO CUIDADOSO, SEM MARCAS DE GOLPES OU DANOS	KG	3,98



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Palácio José Joaquim da Silva Filho

	A SUA APARÊNCIA, POLPA E PENDÚCULO, QUANDO HOVEREM, DEVERÃO APRESENTAR-SE INTACTOS E FIRMES. DEVERÁ TER ASPÉCTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. AS FRUTAS DEVERÃO SER ENTREGUES POUCOS DIAS APÓS SUA COLHEITA, POIS SÃO ALIMENTOS PERECÍVEIS QUE NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO, SE OBSERVADA A PROXIMIDADE DO FRUTO DE SEU ESTADO DE PUTREFAÇÃO O MESMO NÃO SERÁ ACEITO EM SEU RECEBIMENTO.		
9	LARANJA CRAVO FRUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SATISFAZENDO AS CONDIÇÕES MÍNIMAS DE: ESTADO DE FRESCO, MÁXIMO DE TAMANHO ESPERADO, GRAU DE AMADURECIMENTO QUE PERMITA MANUSEIO SEM PREJUDICAR ESTRUTURA, APARENTAR COLHIMENTO CUIDADOSO, SEM MARCAS DE GOLPES OU DANOS A SUA APARÊNCIA, POLPA E PENDÚCULO, QUANDO HOVEREM, DEVERÃO APRESENTAR-SE INTACTOS E FIRMES. DEVERÁ TER ASPÉCTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. AS FRUTAS DEVERÃO SER ENTREGUES POUCOS DIAS APÓS SUA COLHEITA, POIS SÃO ALIMENTOS PERECÍVEIS QUE NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO, SE OBSERVADA A PROXIMIDADE DO FRUTO DE SEU ESTADO DE PUTREFAÇÃO O MESMO NÃO SERÁ ACEITO EM SEU RECEBIMENTO.	KG	7,54
10	LARANJA PÊRA FRUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SATISFAZENDO AS CONDIÇÕES MÍNIMAS DE: ESTADO DE FRESCO, MÁXIMO DE TAMANHO ESPERADO, GRAU DE AMADURECIMENTO QUE PERMITA MANUSEIO SEM PREJUDICAR ESTRUTURA, APARENTAR COLHIMENTO CUIDADOSO, SEM MARCAS DE GOLPES OU DANOS A SUA APARÊNCIA, POLPA E PENDÚCULO, QUANDO HOVEREM, DEVERÃO APRESENTAR-SE INTACTOS E FIRMES. DEVERÁ TER ASPÉCTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. AS FRUTAS DEVERÃO SER ENTREGUES POUCOS DIAS APÓS SUA COLHEITA, POIS SÃO ALIMENTOS PERECÍVEIS QUE NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO, SE OBSERVADA A PROXIMIDADE DO FRUTO DE SEU ESTADO DE PUTREFAÇÃO O MESMO NÃO SERÁ ACEITO EM SEU RECEBIMENTO.	KG	2,34
11	TANGERINA FRUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SATISFAZENDO AS CONDIÇÕES MÍNIMAS DE: ESTADO DE FRESCO, MÁXIMO DE TAMANHO ESPERADO, GRAU DE AMADURECIMENTO QUE PERMITA MANUSEIO SEM PREJUDICAR ESTRUTURA, APARENTAR COLHIMENTO CUIDADOSO, SEM MARCAS DE GOLPES OU DANOS A SUA APARÊNCIA, POLPA E PENDÚCULO, QUANDO HOVEREM, DEVERÃO APRESENTAR-SE INTACTOS E FIRMES. DEVERÁ TER ASPÉCTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. AS FRUTAS DEVERÃO SER ENTREGUES POUCOS DIAS APÓS SUA COLHEITA, POIS SÃO ALIMENTOS PERECÍVEIS QUE NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO, SE OBSERVADA A PROXIMIDADE DO	KG	7,54



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Palácio José Joaquim da Silva Filho

	FRUTO DE SEU ESTADO DE PUTREFAÇÃO O MESMO NÃO SERÁ ACEITO EM SEU RECEBIMENTO.		
12	MACAXEIRA TUBÉRCULOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVERÃO PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS E SATISFAZER ÀS SEGUINTE CONDICIÕES MÍNIMAS: A) SER SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, C) NÃO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO E ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; D) ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES; E) ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÃO ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OS TUBÉRCULOS DEVERÃO SER ENTREGUES LOGO APÓS A COLHEITA, POIS SÃO CONSIDERADAS COMO ALIMENTOS PERECÍVEIS, E NÃO SE CONSERVAM POR LONGO PERÍODO DE TEMPO.	KG	2,69

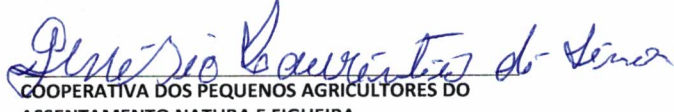
CLÁUSULA TERCEIRA - DA RATIFICAÇÃO

Permanecem vigentes e inalterada as demais cláusulas e condições do contrato original ora aditado e suas alterações.

E por estarem assim e de acordo, assinam as partes o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Vitória de Santo Antão, 13 de maio de 2022


SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ:11.049.855/0001-23
CARMELO SOUZA DA SILVA
CONTRATANTE


COOPERATIVA DOS PEQUENOS AGRICULTORES DO
ASSENTAMENTO NATUBA E FIGUEIRA
CNPJ n.º 08.743.041/0001-80
GENISIO LAURENTINO DE LIMA
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF N° _____

2. _____
CPF N° _____

Visto do Jurídico: _____

