



ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE TOMAR DO GERU



3º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 014/2022/PMTG

3º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 014/2022/PMTG, QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, O MUNICÍPIO DE TOMAR DO GERU E, DO OUTRO, A EMPRESA VITALLI DISTRIBUIDORA EIRELI - ME, NA FORMA ABAIXO:

O MUNICÍPIO DE TOMAR DO GERU, ESTADO DE SERGIPE, neste ato representado por sua Prefeitura, localizada à Praça Getúlio Vargas, nº 284, Centro, Tomar do Geru, CEP: 49.280-000, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.099.205/0001-18, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu Prefeito, o Sr. PEDRO SILVA COSTA FILHO, e a Empresa VITALLI DISTRIBUIDORA EIRELI - ME, localizada na Rua Joaquim Jose Gomes, nº 85, CEP. 49.290-000, Bairro Centro, Município de Itabaianinha, Estado de Sergipe, inscrita no CNPJ sob o nº. 36.539.558/0001-97, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pela sua Administradora, a Sra. MARILZA FONTES GOMES, firmam o presente Termo Aditivo, regido pela Lei nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, conforme cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente termo de aditamento tem por objeto o reequilíbrio econômico-financeiro dos preços do Contrato nº 014/2022/PMTG, em face da incidência de aumento no preço dos **alimentos**.

**PARÁGRAFO ÚNICO – DO OBJETIVO**

O objetivo do presente aditamento é o reequilíbrio do valor do contrato supracitado, nos limites permitidos por lei, em **função do realinhamento de preço, para manter o equilíbrio econômico – financeiro do contrato**. Os valores unitários seguirão a partir desta data os seguintes preços conforme abaixo descritos:

Item	Especificação do Objeto	Und	Valor Atual Concedido
2	EXTRATO DE TOMATE, simples e concentrado. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado polpa de tomate. Embalagem: 320g, com data de validade e estar acondicionado em caixa de papelão lacrado com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. As embalagens danificadas não serão aceitas. Declarar marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, as características nutricionais, ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Prazo mínimo de validade de 6 meses após a data da entrega.	EMB	R\$ 2,10
22	FRANGO INTEIRO CONGELADO, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado, com peso de 2,0 a 2,5 kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento, com miúdos íntegros, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Transporte do lote em veículo fechado e refrigerado. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SISF.	KG	R\$ 11,25
24 e 25	LEITE EM PÓ INTEGRAL, de vaca, tradicional. Embalagem: pacote de 200g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e registro, Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	R\$ 7,49
27	MACARRÃO ESPAGUETE, tipo espaguete, produto não fermentado, obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sémola/semolina. Fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, larvas. As massas, ao serem postas na água, não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno de 500g, com prazo de validade acima de 08 meses. O produto deve estar de acordo com as normas legais e vigentes da ANVISA.	PCT	R\$ 3,16

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

A alteração contratual de que trata este instrumento é baseada no art. 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666/93 c/c Cláusula Quinta – Do Reajuste do Contrato supracitado.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Permanecem em vigor as demais cláusulas e condições do Contrato que ora se adita, não modificadas, implícita ou explicitamente, por este instrumento.

E assim, por estarem justos e acordados, assinam o presente, em 02 (vias) vias de igual teor, para um só fim legal.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE TOMAR DO GERU**  
Tomar do Geru/SE, 27 de julho de 2022.



**PEDRO SILVA COSTA FILHO**  
*Prefeito*  
**CONTRATANTE**

**MARILZA FONTES GOMES**  
*Administradora*  
**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

I - Luiz Silva de Souza CPF: 311.345.918-45

II - Anderson Santos Oliveira CPF: 163.645.445-45

Este documento foi assinado digitalmente por Marilza Fontes Gomes.  
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código A496-1875-F994-4394.

## PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)



O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Portal de Assinaturas Certisign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://www.portaldeassinaturas.com.br/Verificar/A496-1875-F994-4394> ou vá até o site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

**Código para verificação: A496-1875-F994-4394**



### Hash do Documento

CFD6E691B4CBC2F00BD1744C85C5BF2A5D911C945F8FA4D2D3FBB710DBCD29C7

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 28/07/2022 é(são) :

Marilza Fontes Gomes (Signatário) - 289.965.425-04 em

28/07/2022 10:22 UTC-03:00

**Tipo:** Certificado Digital

