



Estado do Pará
Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

PRIMEIRO ADITIVO AO CONTRATO Nº 20240431

O Município de CANAÃ DOS CARAJÁS, através do(a) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 11.903.351/0001-29, com sede na Rua Tancredo Neves S/N, representado por FRANCISCO PEREIRA DA SILVA NETO, Secretário interino de Saúde, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e **COMERCIAL NOVA ERA PROD.ALIMENTICIOS, LIMP.E DESCAR. EIRELI**, inscrito(a) no CNPJ 33.190.948/0001-06, com sede na Avenida B, S/N, Quadra 277, Lote 015, 6ª Etapa, Cidade Jardim, Parauapebas-PA, CEP 68515-000, representada por SERGIO VITOR MARQUES CARVALHO, já qualificados no contrato inicial, determinaram por meio deste, alterar o referido contrato, consubstanciado nas seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente instrumento é **aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades do Fundo Municipal de saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

O presente Termo Aditivo objetiva a prorrogação do prazo de vigência do contrato até 30 de Setembro de 2025, nos termos do art. 107 - Contratos de serviços e fornecimentos contínuos., da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
227808	Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado.CP Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo 30% de carne suína, padronizado, embalados termofomado de filme impresso . 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termofomada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 gr de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termocolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7)Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 .PACOTE 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO.	PACOTE	316,00	20,800	6.572,80
227809	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO.CP. LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO, CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ACIDO ASCORBICO E CORANTE NATURAL. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, INSENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de	PACOTE	406,00	70,200	28.501,20



Estado do Pará
Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

cada espécie, sem manchas esverdeadas
Cheiro
próprio

Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca

2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA

3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo

5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação

6) Peso líquido

7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C)

227810	Charque, PACOTE 500 GR.CP	PACOTE	270,00	24,400	6.588,00
--------	---------------------------	--------	--------	--------	----------

Charque, PACOTE 500 GR Carne de charque tipo dianteira de 1ª, embalado à vácuo com validade, ponta de agulha, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas

Cheiro próprio

Sabor

próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 GR de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total 500 gr de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca

2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA

3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo

5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação

6) Peso líquido

7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 PACOTE 500 GR. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.

227811	LINGUIÇA CALABRESA,CP	PACOTE	564,00	43,900	24.759,60
--------	-----------------------	--------	--------	--------	-----------

LINGUIÇA CALABRESA, KG Descrição : Produto cárneo industrializado, de boa qualidade, defumada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas

Cheiro

próprio

Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente,



Estado do Pará
Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca

2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA

3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo

5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação

6) Peso líquido

7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99. PACOTE 2,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.

227812	PRESUNTO.CP	QUILO	788,00	20,500	16.154,00
--------	-------------	-------	--------	--------	-----------

Presunto cozido sem gordura fatiado e peça. Resfriado. 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Devendo estar refrigerado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas cheiro próprio sabor próprio. 3.

Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 90 dias. Embalagem 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: ? Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF. ? Identificação completa do produto, constando inclusive a marca ? data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo ?? temperatura de estocagem, armazenamento e conservação

peso líquido

? condições de armazenamento.

227813	Salsicha hot-dog, Pacote 3,0kg.CP	PACOTE	226,00	26,800	6.056,80
--------	-----------------------------------	--------	--------	--------	----------

Salsicha hot-dog, Pacote 3,0kg SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açaúgue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser armazenada e entregue à temperatura de até 10°C (dez graus centígrados) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do Produto. 2.1. Gerais: a salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou



Estado do Pará
Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. 2.2. Organolépticas antes e após a cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 2.3. Físico-Químicas: -Amido: máximo de 2,0% p/p

-Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais)

-Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais)

Umidade: máximo de 65,0% p/p

] -Gordura: máximo de 20,0% p/p

-Proteína:

mínimo de 12,0% p/p

-Cloreto de sódio: máximo de 2,0%

p/p. 2.4. Microbiológicas: -Coliformes 45º c/g

..... máximo 10º (crítico)

- Estafilococcus

Coagulase positiva/g máximo 10º (crítico)

-Clostridium Sulfito Redutor a 46º Cmáximo 10º (crítico)

-Salmonella sp/25g.....ausência

(crítico) 2.5. Microscópicas: Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto. 2.6. PESQUISAS: -Nitrito máximo de 0,015 g/l 00g ? expresso em nitrito de sódio (crítico)

-Nitrito máximo de 0,030 g/100g -

expresso em nitrito de sódio (crítico)

-Corantes

artificiaisausência (crítico) 3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca

2) Nome e endereço do

abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99

3) Identificação completa do produto

4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo

5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação

6) Peso líquido

7)

Condições de armazenamento . Embalagem de 3 kg em sistema a vácuo, Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.

VALOR GLOBAL R\$

88.632,40

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa decorrente da presente alteração correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária: Exercício 2024 Atividade 1319.103021358.2.091 Manter os Serviços da Rede Hospitalar , Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07, Exercício 2024 Atividade 1319.103011356.2.081 Manter as Unidades Básicas de Saúde , Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07- fonte 1708000



Estado do Pará
Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O presente Termo Aditivo entra em vigor a partir do dia 31 de dezembro de 2024 até 30 de setembro de 2025.

CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO

Permanecem inalteradas as demais cláusulas do Contrato a que se refere o presente Termo Aditivo.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente aditivo, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam os seus efeitos legais.

CANAÃ DOS CARAJÁS - PA, 30 de dezembro de 2024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CNPJ(MF) 11.903.351/0001-29
CONTRATANTE

COMERCIAL NOVA ERA PROD.ALIMENTICIOS, LIMP.E DESCAR. EIRELI
CNPJ 33.190.948/0001-06
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

1. _____

2. _____

