

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

PRIMEIRO ADITIVO AO CONTRATO Nº 20241060

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 **MADA SUPERMERCADO LTDA**, inscrito(a) no CNPJ 52.323.921/0001-99, com sede na AV ANTONIO BENEDITO DE ALMEIDA, ALTO BONITO, Canaã dos Carajás-PA, representada por DEBORA MARTINS BARROS, 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
227779	CARNE BOVINA TIPO MIÚDO BUCHO,CP CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)	QUILO	1.170,00	9,000	10.530,00

Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

3.data de fabricação e prazo
ou data de validade ou data de vencimento e número do
lote
4.lista de ingredientes (na embalagem primária),
inclusive os aditivos (função principal, nome completo
ou número INS), caso utilizados
5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de
armazenamento e prazo máximo para consumo após a
abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo
(na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de
Inspeção Federal- SIF 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 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE,
APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL
TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS
PRIMÁRIA FRACIONADAS.

227780	CARNE BOVINA 2* Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fra ldinha, Capa de filé, CP	13.500,00	14,600	197.100,00
--------	--	-----------	--------	------------

CARNE BOVINA 2* - (Músculo, Paleta, Peixinho, Acém,
Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA,
EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de
aponevroses, isento de aditivos ou substâncias
estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem
suas características naturais (físicas, químicas e
rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE
MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de
validade : 10 meses a contar da data de fabricação.
Condições de armazenamento e conservação: Embalagem
fechada: - 12° C a - 18° C. 3. EMBALAGEM: Primária:
saco de polietileno de alta densidade multicamadas,
termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto
com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da
Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e
na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente
lacrado resistente ao transporte e armazenamento.
Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada
reforçado resistente ao impacto e às condições de
estocagem congelada com abas superiores e inferiores
lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao
empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o
transporte, impacto e às condições de estocagem
congelada, garantindo a integridade do produto durante
o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o
regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de
24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de
Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da
Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos
rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão
estar impressas, de forma clara e indelével, as
seguintes informações: 1.denominação de venda do
produto (nome do produto e marca)
2.identificação da
origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão
"Indústria Brasileira")
3.data de fabricação e prazo
ou data de validade ou data de vencimento e número do
lote
4.lista de ingredientes (na embalagem primária),
inclusive os aditivos (função principal, nome completo
ou número INS), caso utilizados
5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de
armazenamento e prazo máximo para consumo após a
abertura da embalagem primária
8.empilhamento máximo

(na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de
Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da
Agricultura (SIF) E OU SIE, 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA
TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA
EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA
FRACIONADAS.

227781	CARNE BOVINA DE 1*,CP CARNE BOVINA DE 1*, (Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá	1.215,00	21,100	25.636,50
--------	--	----------	--------	-----------

Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo
máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou
substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e

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

que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.

227782	Costela bovina, magra KG, CONGELADA.CP	QUILO	990,00	14,000	13.860,00
	Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2", limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados				

Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

6. condições de armazenamento

7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8. empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.

227783	Figado Bovino, KG, CONGELADA.CP	QUILO	2.115,00	6,830	14.445,45
--------	---------------------------------	-------	----------	-------	-----------

Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6. condições de armazenamento

7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8. empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.

227784	RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG.CP				
	QUILO	1.575,00	18,000		28.350,00
	RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A				

VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e

rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem

fechada: - 18° ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto

com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da

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

Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores

lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o

transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o

regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos

rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as

seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.

CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.

227785	CARNE SUÍNA.CP	QUILO	7.695,00	16,200	124.659,00
	CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento				

Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

8. empilhamento máximo
 (na embalagem secundária)
 9. carimbo do Serviço de
 Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA
 TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.

227786	Peixe em filé , (DOURADA KG.CP	QUILO	7.200,00	22,500	162.000,00
--------	---------------------------------	-------	----------	--------	------------

Peixe em filé , (DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ,
 de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem
 espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com
 carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem
 adição de sal e temperos, manipulado em condições
 higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em
 frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser
 congelado e transportado a temperatura de ? 18°C
 (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.
 Características gerais: o produto não deverá apresentar
 superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas
 ou de consistência anormal, com indícios de fermentação
 pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto
 branco próprio da espécie, não amolecido e nem
 pegajoso
 Cor própria de cada espécie, sem manchas
 esverdeadas
 Cheiro próprio

Sabor próprio. 3.

EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta
 densidade multicamadas, termossoldado, atóxico,
 aprovado para contato direto com alimentos de acordo
 com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com
 selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e
 vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao
 transporte e armazenamento. Embalagem secundária -
 Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao
 impacto e às condições de estocagem congelada com abas
 superiores e inferiores lacradas com fita adesiva,
 ambas adequadas ao empilhamento recomendado,
 resistentes a danos durante o transporte, impacto e às
 condições de estocagem congelada, garantindo a
 integridade do produto durante o seu período de
 validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente
 (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento
 Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal
 Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e
 Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens
 (primária e secundária), deverão estar impressas, de
 forma clara e indelével, as seguintes informações:
 1.denominação de venda do produto (nome do produto e
 marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do
 fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou
 data de vencimento e número do lote

4.lista de
 ingredientes (na embalagem primária), inclusive os
 aditivos (função principal, nome completo ou número
 INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de
 armazenamento e prazo máximo para consumo após a
 abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo
 (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de
 Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA

TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA..

? Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a

partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE
 ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO

EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM
 EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO

227787	PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG.CP QUILO PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG Peixe		1.305,00	28,800	37.584,00
--------	--	--	----------	--------	-----------

em posta, de primeira qualidade, congelados drenado,
 aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e
 temperos, manipulado em condições higiênicas,

provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico
 sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e

transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus
 centígrados negativos) ou inferior. Características

gerais: o produto não deverá apresentar superfície

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

úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação

pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem

pegajoso

Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas

Cheiro próprio

Sabor próprio. 3.

EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico,

aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária -

Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas

superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às

condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de

validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal

Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens

(primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de

Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA

TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a

partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A

VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ

RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

227788	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG.CP QUILO Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG Coxa e	3.240,00	8,700	28.188,00
--------	--	----------	-------	-----------

sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos

congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e

na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento.

Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao

empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante

o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de

Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos

rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão

estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do

produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do

lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo

ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de

armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA

TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO

LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM

INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no

mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS

INDIVIDUAIS.

227789	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG.CP	QUILO	4.860,00	11,500	55.890,00
--------	--	-------	----------	--------	-----------

Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG Frango COXINHA DA ASA ? CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura

adequada (inferior a -18°C para produtos congelados).

3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta

densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo

com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e

vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária -

Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas

ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a

integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento

Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens

(primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do

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

fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou

data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os

aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA

TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO

LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM

INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS

INDIVIDUAIS.

227790	Cortes de frango congelados (FILÉ) KG.CP Cortes de frango congelados (FILÉ) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO	QUILO	7.920,00	11,800	93.456,00
--------	---	-------	----------	--------	-----------

Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA
TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.

SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO

LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO

CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM
INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no

mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ

RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS
INDIVIDUAIS.

227791	Cortes de frango congelados (PEITO) KG.CP	QUILO	810,00	12,700	10.287,00
--------	---	-------	--------	--------	-----------

Cortes de frango congelados (PEITO) KG É a carcaça de
ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e
cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens,

perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O
produto deverá ser armazenado em temperatura adequada
(inferior a -12°C para produtos congelados).3.

EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta
densidade multicamadas, termossoldado, atóxico,

aprovado para contato direto com alimentos de acordo
com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com

selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e
vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao

transporte e armazenamento. Embalagem secundária -
Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao
impacto e às condições de estocagem congelada com abas

superiores e inferiores lacradas com fita adesiva,

ambas adequadas ao empilhamento recomendado,
resistentes a danos durante o transporte, impacto e às

condições de estocagem congelada, garantindo a
integridade do produto durante o seu período de

validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente
(Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento

Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal
Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens

(primária e secundária), deverão estar impressas, de
forma clara e indelével, as seguintes informações:

1.denominação de venda do produto (nome do produto e
marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do
fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou
data de vencimento e número do lote

4.lista de
ingredientes (na embalagem primária), inclusive os

aditivos (função principal, nome completo ou número

INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de
armazenamento e prazo máximo para consumo após a

abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo
(na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de
Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA

TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.

SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO
LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO

CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM
INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no

mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ

RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS
INDIVIDUAIS.

227792	Frango inteiro.CP	QUILO	8.100,00	8,300	67.230,00
--------	-------------------	-------	----------	-------	-----------

Frango inteiro congelado,não temperado, de primeira

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

qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas

características naturais (físicas, químicas e

organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e

na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores

lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem

congelada, garantindo a integridade do produto durante

o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de

Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão

estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2. identificação da

origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do

lote

4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5. conteúdo líquido

6. condições de armazenamento

7. condições de

armazenamento e prazo máximo para consumo após a

abertura da embalagem primária

8. empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG.

VALOR GLOBAL R\$ 869.215,95

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa decorrente da presente alteração correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

Fundo Municipal de Canaã dos Carajás
Comissão Permanente de Licitação

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

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.

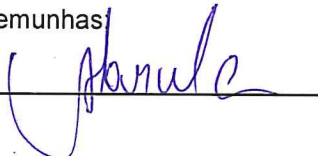
E por estarem justos e contratados, firmam o presente aditivo, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam os seus efeitos legais.

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

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

MADA SUPERMERCADO LTDA
CNPJ 52.323.921/0001-99
CONTRATADO(A)

Testemunhas

1. 

2. 