



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATO Nº 20226588

O(A) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na Rua Tancredo Neves S/N, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 11.903.351/0001-29, representado pelo(a) Sr.(a) DAIANE CELESTRINI OLIVEIRA, Secretária Municipal de Saúde, portador do CPF nº 020.549.485-43, residente na AV. JK SN, e de outro lado a firma DEL TORO BOUTIQUE DA CARNE EIRELI-ME., inscrita no CNPJ (MF) sob o nº CNPJ 10.773.426/0001-31, estabelecida à RUA GETULIO VARGAS Nº40, NOVO HORIZONTE, Canaã dos Carajás-PA, CEP 68537-000, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr.(a) JESSICA NIVIA MOREIRA CLARES, residente na , Canaã dos Carajás-PA, portador do(a) CPF 022.383.002-01, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato para **aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará**, conforme estabelecido no Edital 124/2021, na Ata de Registro de Preços nº 202210671 e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente estabelecem e vão a seguir mencionadas e a Proposta apresentada pela CONTRATADA, constantes do Processo licitatório nº 272/2021/FMS-CPL, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. A CONTRATANTE contrata empresa habilitada para **aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará**, em conformidade com as condições estabelecidas no edital do Pregão n.º 124/2021-SRP e seus anexos, partes integrantes deste Contrato.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
178542	CARNE BOVINA TIPO MIÚDO, BUCHO, KG CP CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, resistente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada (à vácuo). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, SOB REFRIGERAÇÃO DE 18 GRAUS CELSIOS NEGATIVOS, E ENTREGUE SEMANALMENTE NAS DATAS AGENDADAS, Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Cortes definidos no pedido podendo ser em tiras ou cubos. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem. RÓTULO: Com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS NO PRODUTO com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), 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 DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU REGISTRO NO SIM(SISBI) OU IMA OU SIF OU EM ÓRGÃO COMPETENTE, Embalagens de 2 kg.	QUILO	500,00	21,000	10.500,00
178543	CARNE BOVINA 2ª - Músculo, Paleta, Peixinho...CP Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, SOB REFRIGERAÇÃO DE 18 GRAUS CELSIOS NEGATIVOS, E ENTREGUE SEMANALMENTE NAS DATAS AGENDADAS. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Cortes definidos no pedido podendo ser: Cubos, moída, bife. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de	QUILO	4.000,00	33,000	132.000,00

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

plástico atóxico transparente, reforçada, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo) ou outro fechamento bem lacrado, RÓTULO: com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), 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 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU REGISTRO NO SIM(SISBI) OU IMA OU SIF OU EM ÓRGÃO COMPETENTE. Embalagens de 2 kg.				
178544	CARNE BOVINA DE 1ª, (Patinho, Filé Mignon, Coxão M ole, Contra filé CP Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá 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 que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, SOB REFRIGERAÇÃO DE 18 GRAUS CELSIOS NEGATIVOS, E ENTREGUE SEMANALMENTE NAS DATAS AGENDADAS. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Cortes definidos no pedido podendo ser: Cubos, moida, bife. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 2% de aponevroses. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, reforçado, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo) ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), 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 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU REGISTRO NO SIM(SISBI) OU IMA OU SIF OU EM ÓRGÃO COMPETENTE. Embalagens 2 kg	1.700,00	48,000	81.600,00
178545	Costela bovina, magra KG CP Carne bovina de 2ª, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, 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). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, SOB REFRIGERAÇÃO DE 18 GRAUS CELSIOS NEGATIVOS, E ENTREGUE SEMANALMENTE NAS DATAS AGENDADAS. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, resistente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo) ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), 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 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU REGISTRO NO SIM(SISBI) OU IMA OU SIF OU EM ÓRGÃO COMPETENTE. Embalagens 2 kg	830,00	31,000	25.730,00
178546	Fígado Bovino KG com registro no SIM CP Fígado bovino, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. ENTREGUE CONGELADO, SOB REFRIGERAÇÃO DE 18 GRAUS CELSIOS NEGATIVOS, E ENTREGUE SEMANALMENTE NAS DATAS AGENDADAS. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 2% de aponevroses. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de	270,00	17,500	4.725,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo) ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU REGISTRO NO SIM(SISBI) OU IMA OU SIF OU EM ÓRGÃO COMPETENTE. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), 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 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA, . Embalagens 2 kg					
178547	RABADA BOVINA CP	QUILO	350,00	25,000	8.750,00
CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, SERRADA EM PEDAÇOS. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, resistente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada (à vácuo). ENTREGUE CONGELADO, SOB REFRIGERAÇÃO DE 18 GRAUS CELSIOS NEGATIVOS, E ENTREGUE SEMANALMENTE NAS DATAS AGENDADAS. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Cortes definidos no pedido podendo ser em tiras ou cubos. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. RÓTULO: Com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), 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 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU REGISTRO NO SIM(SISBI) OU IMA OU SIF OU EM ÓRGÃO COMPETENTE. Embalagens de 2 kg.					
178548	CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno CP	QUILO	1.050,00	22,500	23.625,00
Suã e Pernil suíno), 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. ENTREGUE CONGELADO, SOB REFRIGERAÇÃO DE 18 GRAUS CELSIOS NEGATIVOS, E ENTREGUE SEMANALMENTE NAS DATAS AGENDADAS. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Cortes definidos no pedido podendo ser: bisteca, cubos, suã fracionada. O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, hermeticamente fechados, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento com peso de 600 a 1 kg. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. RÓTULO: denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU REGISTRO NO SIM(SISBI) OU IMA OU SIF OU EM ÓRGÃO COMPETENTE. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), 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 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.					
178549	INGREDIENTES Feijoada SUÍNO KIT: CP	QUILO	70,00	13,600	952,00
ORELHA, PÉ E RABO, SALGADA, LINGUIÇA, BACON, COSTELA, RESFRIADA . VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DE 4 MESES. embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. EM PACOTES INDIVIDUAIS DE 1 KG					
178550	Peixe em filé (DOURADA) KG CP	QUILO	1.000,00	34,700	34.700,00
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					



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	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. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, internamente, íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Caixa de papelão com peso líquido de até 20kg. 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: ? Declarar marca ? Nome e endereço do fabricante. ? Identificação completa do produto. ? carimbo/número do SIF ou SISP. ? Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo. ? Temperatura de Validade a vencer de no mínimo 3 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			
178551	PEIXE EM POSTA (PINTADO) KG CP QUILO	650,00	34,700	22.555,00
	Peixe 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 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. Embalagem e peso: Embalagem primária: o produto deverá embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 01 kg rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Caixa de papelão com peso líquido de até 20kg. 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: ? Declarar marca ? Nome e endereço do fabricante. ? Identificação completa do produto. ? carimbo/número do SIF ou SISP. ? Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo. ? Temperatura de Validade a vencer de no mínimo 3 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			
178552	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG C QUILO	1.100,00	14,000	15.400,00
	Coxa e 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). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, hermeticamente fechados, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. RÓTULO: Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. Não deverá conter pés, asas e pescoço. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 600			



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	GR À 1 KG. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da entrega.			
178553	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG CP. QUILO 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). Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 600 GR À 1 KG. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da entrega.	1.060,00	15,000	15.900,00
178554	Cortes de frango congelados (FILÉ) KG CP. QUILO 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). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de 1kg, hermeticamente fechados, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. Não deverá conter pés, asas e pescoço. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 600 GR À 1 KG. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da entrega.	1.180,00	15,000	17.700,00
178555	Cortes de frango congelados (PEITO) KG CP QUILO 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). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de 1kg, hermeticamente fechados, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. Não deverá conter pés, asas e pescoço. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 600 GR À 1 KG.	650,00	15,000	12.750,00
178556	Frango inteiro congelado CP. QUILO não temperado, de primeira 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). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada à vácuo ,Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6	1.200,00	11,000	13.200,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

meses a partir da entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG					
178557	Peru. CP	QUILO	30,00	26,000	780,00
Aves, muito semelhantes ao frango, originados de cruzamentos de linhagens especiais com o objetivo de obter um produto que possui teores maiores de proteína e menores de gordura, além de concentrar 70% de sua carne no peito e coxas, (ave pesando aproximadamente 4 KG), marcas igual ou superior a Perdigão ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451i), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12°C para produtos congelados). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada à vácuo, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses a partir da entrega.					
VALOR GLOBAL R\$					420.867,00

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS

- O valor deste Contrato é de R\$ 420.867,00 (quatrocentos e vinte mil oitocentos e sessenta e sete reais).

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PERCENTUAL DE CORREÇÃO

- Os preços praticados pelo presente instrumento são fixos e irrevogáveis, na forma do apresentado na Ata de registro de Preço que o originou, sujeitos unicamente as condições previstas na Lei federal 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DO AMPARO LEGAL

- A lavratura do presente contrato decorre da realização do Pregão nº. 124/2021/CPL, realizado com fundamento na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Municipal nº 691/2013, e na Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- A execução deste contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93 combinado com o inciso XII do artigo 55 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

- A vigência deste Contrato será até 30 de dezembro de 2022, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante interesse das partes, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, no site: www.diariomunicipal.com/famep, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

CLÁUSULA SETIMA - DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

- Caberá ao CONTRATANTE:
 - Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE, para a entrega das notas fiscais/faturas;
 - Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- 1.3 - Impedir que terceiros executem o fornecimento objeto deste contrato;
- 1.4 - Efetuar, periodicamente, pesquisa para obter tabela indicativa da média de percentual de reajuste de preços autorizada pelo Governo Federal;
- 1.5 - Permitir à CONTRATADA o acesso à tabela de que trata o subitem anterior;
- 1.6 - Efetuar o pagamento mensal devido pelo efetivo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as exigências do contrato;
- 1.7 - Comunicar, oficialmente, à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;
- 1.8 - Solicitar, sempre que julgar conveniente, a substituição de produtos que porventura tenha sido recusado pela FISCALIZAÇÃO;
- 1.9 - Denunciar a empresa revendedora dos produtos quando da suspeita de comercialização de produtos que esteja de acordo com as normas de comercialização.

CLÁUSULA OITAVA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

- 1. Caberá à CONTRATADA o cumprimento das seguintes obrigações:
 - 1.1 - Efetuar o fornecimento dentro das especificações e/ou condições constantes do orçamento, devidamente aprovado pela CONTRATANTE;
 - 1.2 - Executar diretamente este contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONTRATANTE;
 - 1.3 - Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração do CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento dos produtos em apreço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;
 - 1.4 - Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do CONTRATANTE, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento dos produtos objeto deste contrato;
 - 1.5 - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do produto;
 - 1.6 - Substituir no prazo de 24 horas, qualquer bem que o CONTRATANTE considerar que não atenda às especificações do Anexo I, do edital;
 - 1.7 - Comunicar por escrito, ao Chefe do Departamento de compras do CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
 - 1.8 - Observar as normas legais de segurança a que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos; e
 - 1.9 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste contrato.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

1. À CONTRATADA caberá, ainda:
 - 1.1 - Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato.
2. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

1. Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:
 - 1.1 - é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a vigência deste contrato;
 - 1.2 - é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE;
 - 1.3 - é vedada a subcontratação de outra empresa para a execução da totalidade do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

1. Durante a vigência deste Contrato, a prestação dos serviços, será acompanhada e fiscalizada pelo Servidor **BRUNO CORRÊA DO CARMO**, inscrito no CPF sob nº 031.369.001-46, ocupante do cargo de provimento comissionado de Gestor de Setor- Nível Médio matrícula nº 0100683, nomeado através da portaria nº 123/2021-GP
2. O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos bens e produtos mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
4. A CONTRATADA poderá manter preposto, aceito pelo CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.
5. Além do acompanhamento e da fiscalização do fornecimento dos bens e produtos, o Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE, poderá, ainda, sustar qualquer fornecimento que esteja sendo executado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.
6. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento dos bens e produtos e atividades correlatas, O CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, diretamente ou por prepostos designados.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ATESTAÇÃO

1. A atestação das notas fiscais/faturas que comprovam o fornecimento dos bens caberá ao Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE ou servidor designado para esse fim.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DESPESA

A despesa com o fornecimento dos produtos de que trata o objeto, mediante a emissão de notas de empenho global, correrá a conta do elemento orçamentário: Exercício 2022 Atividade 1319.103021358.2.106 Manter os Serviços da Rede Hospitalar , Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07, no valor de R\$ 195.980,00, Fonte: 17080000, Exercício 2022 Atividade 1319.103011356.2.096 Manter as Unidades Básicas de Saúde , Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07, no valor de R\$ 203.592,00, Fonte: 17080000, Exercício 2022 Atividade 1319.103021358.2.107 Manter os Serviços de Atenção Psicossocial , Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07, no valor de R\$ 21.295,00, Fonte: 17080000 .

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DO PAGAMENTO

1. A CONTRATADA apresentará nota fiscal/fatura para liquidação e pagamento das despesas, efetivamente executadas, pelo CONTRATANTE, em Canaã dos Carajás - Pará, mediante pagamento via depósito bancário, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da entrega dos documentos no Setor Financeiro do CONTRATANTE.

1.1 – O preço a ser considerado para o efeito de pagamento, para cada tipo de bem, será o constante da proposta Apresentada no Pregão nº.124/2021/CPL.

2. O CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o fornecimento dos bens não estiver de acordo com a especificação apresentada e aceita.

3. O CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste contrato.

4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira ou previdenciária, sem que isso gere direito à alteração de preços ou compensação financeira por atraso de pagamento.

5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido pelo CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N= Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP= Valor da parcela a ser paga;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} = \frac{(6/100)}{365} = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

5.1 - A compensação financeira prevista nesta Condição será incluída na fatura/nota fiscal seguinte ao da ocorrência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

1. Este contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

1. No interesse da Administração do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado deste contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

1.1 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA - DAS PENALIDADES

1. A CONTRATADA está sujeita à multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor total deste contrato por dia e por descumprimento de obrigações fixadas no Edital. A multa tem de ser recolhida pela CONTRATADA no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação.

2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração do CONTRATANTE ou Administração Pública poderá garantir a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

2.1 - Advertência;

2.2 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

2.3 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

3. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a

CONTRATADA que:

3.1 - Ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato;

3.2 - Não mantiver a proposta, injustificadamente;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- 3.3 - Comportar-se de modo inidôneo;
 - 3.4 - Fizer declaração falsa;
 - 3.5 - Cometer fraude fiscal;
 - 3.6 - Falhar ou fraudar na execução deste contrato;
 - 3.7 - Deixar de assinar o contrato.
4. Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do CONTRATANTE e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.
5. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas nos itens 1 a 3 desta Cláusula.
6. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, poderá ser aplicado à CONTRATADA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.
2. A rescisão deste contrato poderá ser:
- 2.1 - Determinada por ato unilateral e escrita da Administração do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada;
 - 2.2 - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração do CONTRATANTE;
 - 2.3 - Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 3.1 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DECIMA NONA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONTRATADA

1. Este contrato fica vinculado aos termos do Pregão nº. 124/2021-SRP, cuja realização decorre da autorização do Senhor Autoridade superior do CONTRATANTE constante do processo nº. 272/2021/FMS-CPL, e a Proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Cidade de Canaã dos Carajás - Pará, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

"d", da Constituição Federal.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

Canaã dos Carajás - Pará, em 25 de outubro de 2022.

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

DEL TORO BOUTIQUE DA CARNE EIRELI-ME
CNPJ 10.773.426/0001-31
CONTRATADO(A)

TESTEMUNHAS:

1ª - NOME: Marcos

2ª - NOME: