



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

CONTRATO Nº 20230836

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) MARCOS PAULO ARAÚJO SILVEIRA, Secretário Municipal de Saúde, portador do CPF nº 074.114.586-35, residente na Weyne Cavalcante, e de outro lado a firma DELTORO COM. SERVIÇOS E LOCAÇÃO EIRELI., 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 082/2022, na Ata de Registro de Preços nº 20223552 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 215/2022/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 082/2022-SRP e seus anexos, partes integrantes deste Contrato.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
188298	Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado cp Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo 30% de carne suína, padronizado, embalados termoformado 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 termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 250 a 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. 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 250 a 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO	QUILO	75,00	20,000	1.500,00
188299	LINGUICA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO, cp. 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	QUILO	375,00	19,000	7.125,00



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

ASCORBICO E CORANTE NATURAL. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UNIDADE, 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 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 Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C)

188300

.

PACOTE

200,00

17,000

3.400,00

Carne de charque tipo dianteira de 1º, 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 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, RESFRIADA.

188301

LINGUIÇA CALABRESA, KG CP.

QUILO

375,00

24,900

9.337,50

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: Nitrito de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim



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

(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, 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.

188302	PRESUNTO KG CP.	QUILLO	885,00	29,900	26.461,50
	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 média 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. Barra 3,5 kg. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.				
188303	Salsicha hot-dog KG CP.	QUILLO	215,00	11,000	2.365,00
	SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e				



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

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 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

1 - 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 45°C/g máximo 10³ (crítico)

-

Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo

10³ (crítico)

-Clostridium Sulfito Redutor a 46°C

.....máximo 10³ (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 lacrada, 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°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.

188304 Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado CR. QUILO
Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo

50,00

20,000

1.000,00



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

30% de carne suína, padronizado, embalados termoformado 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 termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 250 a 500 gr de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de FVC 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 Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 .PACOTE 250 a 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO.					
188305	LINGUICA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO CR...	QUILLO	250,00	19,000	4.750,00
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 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 Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C)					
188306	Charque, PACOTE 500 GR CR...	PACOTE	100,00	17,000	1.700,00
Carne de charque tipo dianteira de 1º, 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					



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

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 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, RESFRIADA.

188307	LINGUIÇA CALABRESA, KG CR..	QUILO	125,00	24,900	3.112,50
--------	-----------------------------	-------	--------	--------	----------

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 Carmin (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, 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 Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 2,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.

188308	PRESUNTO KG CR..	QUILO	500,00	29,900	14.950,00
--------	------------------	-------	--------	--------	-----------

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:



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

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 média 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. Barra 3,5 kg. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.

189309

Salsicha hot-dog KG CR..

QUILO

50,00

11,000

550,00

SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, 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 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 45°C/g máximo 10⁵ (crítico)

-

Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo 10⁵ (crítico)

-Clostridium Sulfito Redutor a 46°C

.....máximo 10⁵ (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)



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

-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 Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 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\$ 76.251,50

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS

1. O valor deste Contrato é de R\$ 76.251,50 (setenta e seis mil duzentos e cinquenta e um reais e cinquenta centavos).

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PERCENTUAL DE CORREÇÃO

1. 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

1. A lavratura do presente contrato decorre da realização do Pregão nº. 082/2022/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

1. 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

1. A vigência deste Contrato será até 30 de dezembro de 2023, 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.



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

CLÁUSULA SETIMA - DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

1. Caberá ao CONTRATANTE:

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



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

- 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.

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 008/2023-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 2023 Atividade 1319.103021358.2.103 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\$ 76.251,50, Fonte: 15001002..

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.082/2022/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;

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%.



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

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 SÉTIMA - 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 manter a proposta, injustificadamente;

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.



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

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. 082/2022-SRP, cuja realização decorre da autorização do Senhor Autoridade superior do CONTRATANTE constante do processo nº. 215/2022/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 "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 12 de junho de 2023.

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



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

DELTORO COM. SERVIÇOS E LOCAÇÃO EIRELI
CNPJ 10.773.426/0001-31
CONTRATADO(A)

TESTEMUNHAS:

1ª - NOME: Manoel

2ª - NOME: [assinatura]