



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

CONTRATO Nº 20241059

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI
FAZEM O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE
CANAÃ DOS CARAJÁS E A EMPRESA
EMPORIO PLAZA EIRELI.

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado o Município de CANAÃ DOS CARAJÁS, através do(a) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ-MF, Nº 11.903.351/0001-29, denominado daqui por diante de CONTRATANTE, representado neste ato pelo(a) Sr.(a) MARCOS PAULO ARAÚJO SILVEIRA, Secretário Municipal de Saúde, e do outro lado EMPORIO PLAZA EIRELI, CNPJ/CPF CNPJ 28.595.563/0001-99, com sede na RUA TEOTONIO VILELA S/N QD113 LT01, CENTRO, Canaã dos Carajás-PA, CEP 68537-000, de agora em diante denominada CONTRATADA(O), neste ato representado pelo(a) Sr(a).WILIA RODRIGUES NETO, portador do(a) CPF 005.XXX.XXX-86, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato para aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades do Fundo Municipal de saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará, conforme estabelecido no Edital 138/2023, na Ata de Registro de Preços nº 20240272 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 263/2023/FMS-CPL, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares da Lei nº 14.133/2021 e da Lei Complementar nº 123/2006, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de 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.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
227837	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA - 50 GR.CP COMPOSIÇÃO MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	17.550,00	2,450	42.997,50
227838	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 50 GR.CP Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo	UNIDADE	16.200,00	1,630	26.406,00

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

	de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227839	Pão Hot-Dog, 50g/Pão.CP	UNIDADE	40.500,00	0,940	38.070,00
	PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.				
227840	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G -CP	UNIDADE	810,00	7,210	5.840,10
	Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha				
	composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio				
	contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.				
227841	Pão de batata de 80 gr.CP	UNIDADE	3.825,00	1,330	5.087,25
	Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227842	Pão de batata recheado - 80 gr..CP	UNIDADE	6.300,00	6,160	38.808,00
	com frango, salsicha ou presunto, adicionado que queijo ou requeijão cremoso. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227843	Pão de Forma Integral.CP	PACOTE	1.440,00	10,050	14.472,00
	Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.				
227844	PÃO DE FORMA.CP	PACOTE	2.115,00	9,370	19.817,55
	Massa leve, macio, enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem				



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

a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: PCT de 500 gr				
227845	PÃO FRANCÊS: Peso 50g.CP	UNIDADE	126.000,00	0,940 118.440,00
Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227846	PÃO MANDI - 80 gr.CP	UNIDADE	2.700,00	1,550 4.185,00
Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227847	PÃO DE MILHO - 80 GR.CP	UNIDADE	4.095,00	1,030 4.217,85
Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para				

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

	o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227848	Pão mini francês integral de 25 gramas.CP	UNIDADE	7.650,00	0,670	5.125,50
	Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227849	PÃO DE QUEIJO, MINI.CP	UNIDADE	8.145,00	0,800	6.516,00
	Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando aproximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados				
227850	Pão sovado.CP	UNIDADE	4.725,00	2,100	9.922,50
	com 100g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados				
227851	QUITANDAS.CP	QUILO	810,00	40,790	33.039,90
	Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado				
227852	ROSCA DE CÔCO - 80 gr.CP	UNIDADE	9.270,00	3,800	35.226,00
	Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegra, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais,80g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227853	ROSCA DE HUNGARA - 80 gr.CP	UNIDADE	9.090,00	2,960	26.906,40
	Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água				
	creme confeiteiro pó, leite pó				
	instantâneo,				
	água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem.				



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

Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
227854	Salgado frito.CP	CENTO	1.935,00	76,970	148.936,95
CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidadesOs sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.					
227855	Salgado assado.CP	CENTO	1.890,00	82,000	154.980,00
CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. ESPIHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMIRO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.					
227856	Sanduíche natural.CP	UNIDADE	6.075,00	7,130	43.314,75
SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem					
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
227857	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL.CP	UNIDADE	3.150,00	6,180	19.467,00
com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem					
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
227858	Torrada, pacote 1kg.CP	QUILO	990,00	16,900	16.731,00
Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem					
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
227859	BOLO DIVERSOS.CP	QUILO	2.070,00	58,000	120.060,00
com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow, com côco ralado natural, confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssego, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestigio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com código de barras e validade					
227860	BOLO SIMPLES -CP	UNIDADE	774,00	22,210	17.190,54
massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá,					

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

	côco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, Peso médio do bolo de 1 kg.				
227861	ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE - 70gr.CP Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, recheado com queijo de boa qualidade (que não extravase durante o processo de cocção) e molhado com calda com coco ralado. Isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados enroladinhos de queijo mal assados, queimados, amassados, achatados, ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais, de 70g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Peso por unidade 70 gr	UNIDADE	6.975,00	6,170	43.035,75
227862	ESFIHA ASSADA - 70 GR.CP Esfiha fechada assada recheada com frango, carne moída, ou presunto com queijo. Produto em formato triangular, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, deverá ser isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Cada unidade deverá conter peso de 70 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	8.370,00	6,830	57.167,10
227863	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA - 50 GR.CR COMPOSIÇÃO DA MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	9.750,00	2,450	23.887,50
227864	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 50 GR -CR Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	9.000,00	1,630	14.670,00
227865	Pão Hot-Dog, 50g.CR PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão	UNIDADE	22.500,00	0,940	21.150,00



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

queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.					
227866	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G -CR	UNIDADE	450,00	7,210	3.244,50
Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.					
227867	Pão de batata de 80 gr -CR	UNIDADE	2.125,00	1,330	2.826,25
- Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
227868	Pão de batata recheado - 80 gr,CR	UNIDADE	3.500,00	6,160	21.560,00
com frango, salsicha ou presunto, adicionado que queijo ou requeijão cremoso. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
227869	Pão de Forma Integral.CR	PACOTE	800,00	10,050	8.040,00
Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.					
227870	PÃO DE FORMA:CR	PACOTE	1.175,00	9,370	11.009,75
Massa leve, macio, enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. unidade utilizada: PCT de 500 gr					
227871	PÃO FRANCÊS: Peso 50g.CR	UNIDADE	70.000,00	0,940	65.800,00
Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies					

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

não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.

O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem

Embalagem

secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.

227872	PÃO MANDI - 80 gr.CR	UNIDADE	1.500,00	1,550	2.325,00
--------	----------------------	---------	----------	-------	----------

Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem

Embalagem

secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.

227873	PÃO DE MILHO - 80 GR.CR	UNIDADE	2.275,00	1,030	2.343,25
--------	-------------------------	---------	----------	-------	----------

Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas

Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem

Embalagem

secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.

227874	Pão mini francês integral de 25 gramas.CR	UNIDADE	4.250,00	0,670	2.847,50
--------	---	---------	----------	-------	----------

Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data,



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

horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem				
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227875	PÃO DE QUEIJO, MINI.CR	UNIDADE	4.525,00	0,800 3.620,00
Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando aproximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem				
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227876	Pão sovado,CR	UNIDADE	2.625,00	2,100 5.512,50
com 100g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem				
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227877	QUITANDAS.CR	QUILO	450,00	40,790 18.355,50
Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado.				
227878	ROSCA DE CÔCO - 80 gr.CR	UNIDADE	5.150,00	3,800 19.570,00
Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegra, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados, ?embatunadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais,80g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem				
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227879	ROSCA DE HÚNGARA - 80 gr.CR	UNIDADE	5.050,00	2,960 14.948,00
Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água				
creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo,				
água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados, ?embatunadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem				
Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
227880	Salgado frito.CR	CENTO	1.075,00	76,970 82.742,75
CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100				

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

	unidadesOs sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.				
227881	Salgado assado.CR CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. ESFIHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMITO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	CENTO	1.050,00	82,000	86.100,00
227882	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS.CR - com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	3.375,00	7,130	24.063,75
227883	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL.CR com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	1.750,00	6,180	10.815,00
227884	Torrada, pacote 1kg.CR Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	QUILO	550,00	16,900	9.295,00
227885	BOLO DIVERSOS-CR com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow, com côco ralado natural, confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssago, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestígio), embalado em formas plásticas com tampa transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com código de barras e validade	QUILO	1.150,00	58,000	66.700,00
227886	BOLO SIMPLES-CR massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá, côco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, PEs médio do bolo de 1 kg.	UNIDADE	430,00	22,210	9.550,30
227887	ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE - 70gr.CR Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada,	UNIDADE	3.875,00	6,170	23.908,75



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

produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, recheado com queijo de boa qualidade (que não extravase durante o processo de cocção) e molhado com calda com coco ralado. Isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados enroladinhos de queijo mal assados, queimados, amassados, achatados, embatunados aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais, de 70g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem

Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Peso por unidade 70 gr.

227888	ESFIIHA ASSADA - 70 GR.CR	UNIDADE	4.650,00	6,830	31.759,50
	Esfiha fechada assada recheada com frango, carne moída, ou presunto com queijo. Produto em formato triangular, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, deverá ser isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Cada unidade deverá conter peso de 70 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem				
	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				

VALOR GLOBAL R\$ 1.642.605,44

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO
--

2.1. O prazo de vigência da contratação é até 30 de dezembro de 2024, contados da data de assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

O valor total da contratação é de R\$ 1.642.605,44 (um milhão seiscentos e quarenta e dois mil seiscentos e cinco reais e quarenta e quatro centavos).

5.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/09/2023.

7.2. Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).



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

- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
--

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Durante a vigência deste Contrato, a prestação dos serviços, será acompanhada e fiscalizada pela Sr^o. **BRUNO CORREA DO CARMO**, CPF nº **031.XXX.XXX-46**. Matrícula: 0100683 – Gestor de Setor - Médio, Port. 123/2021-GP, nomeado pela CONTRATANTE, por meio de ato administrativo (portaria Nº 26/2024-GP), devidamente publicado nos meios oficiais.
- 8.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.7. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 8.9. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.10. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.11. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.11.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;



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

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade, via sítios eletrônicos oficiais, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. **Multa:**

1. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30.% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia. O atraso superior a trinta dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.



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

3. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para

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

provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
--

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, deste exercício, na dotação abaixo discriminada: Exercício 2024



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

Atividade 2.091, Classificação econômica 3.3.90.30.00, Exercício 2024 Atividade 2.081, Classificação econômica 3.3.90.30.00.

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Cidade de Canaã dos Carajás - Pará, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Canaã dos Carajás - Pará, em 05 de julho de 2024.

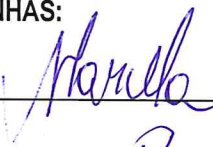
ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

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

EMPORIO PLAZA EIRELI
CNPJ 28.595.563/0001-99
CONTRATADO(A)

TESTEMUNHAS:

1ª - NOME:



2ª - NOME:

