

## ACEITE DA EMPRESA



A beneficiária DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ: 29.752.711/0001-02, estabelecida à AV ANTONIO BENEDITO DE ALMEIDA, S, QUADRA02 LOTE 04, ALTO BONITO, representada neste ato pela Sr(a) DEBORA MARTINS BARROSCPF. Nº054.700.981-09 em resposta a consulta sobre a possibilidade de aditivo quantitativo de (24,96%) ao contrato nº 20230953 obtido através do processo licitatório nº 215/2022/FMS-CPL, modalidade pregão eletrônico pelo Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, que tem como objetivo:

*"Registro de preços para futura e eventual 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."*

Declaramos que temos o maior interesse de atender o Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, nas mesmas condições constantes no instrumento contratual. Informamos ainda que efetuiremos os serviços, independentemente de compromissos assumidos com outros órgãos do Governo, ou processos caronas já existentes, ou ainda que possam vir a ser assinados, e declaramos na integra o que consta na Ata para Registros de Preços.

Desde já agradecemos e firmamos nosso interesse;

Canaã dos Carajás – PA 07 de setembro de 2023.

DMB COMERCIO DE  
ALIMENTOS  
LTDA:29752711000102

Assinado de forma digital por DMB  
COMERCIO DE ALIMENTOS  
LTDA:29752711000102  
Dados: 2023.09.15 10:15:12 -03'00'

DEBORA MARTINS  
BARROS:05470098109

Assinado de forma digital por  
DEBORA MARTINS  
BARROS:05470098109  
Dados: 2023.09.15 10:15:53 -03'00'

---

REPRESENTANTE LEGAL



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



## SOLICITAÇÃO DE ADITIVO CONTRATUAL

O Município de Canaã dos Carajás através do Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás - PA, pessoa jurídica de direito público, devidamente escrito no CNPJ-MF 11.903.351/0001-29, com sede na Avenida JK, nº 80, Centro – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537- 000, representado neste ato pelo Sr. Marcos Paulo Araújo Silveira, Secretário Municipal de Saúde, nomeado pela portaria 036/2023-GP, vem respeitosamente encaminhar esta solicitação de aditivo contratual para análise da justificativa aqui exposta e reconhecimento do pedido.

### DO AMPARO LEGAL

O termo aditivo será amparado legalmente pelo artigo 65, alínea b, parágrafo 1º, da lei 8.666/93 que diz:

*“Art.: 65 Os Contratos regidos por esta lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:”*

*“(B) quando necessária à modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta lei;”*

*“§1º O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.”*

Conforme previsto no próprio termo contratual, na sua décima sexta cláusula, contempla-se a possibilidade de aditamento do contrato, vejamos:

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO**

1. No interesse da 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 8.666/1993.



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



2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Em relação à alteração consensual quantitativa, o legislador apartou os acréscimos das supressões. Os acréscimos estão sujeitos aos mesmos limites do § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, isto é, 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado. As supressões, no entanto, não estão sujeitas a limite algum, desde que, enfatiza-se, sejam consensuais, na forma como dispõe o inciso II do § 2º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

De forma sintetizada, os limites estabelecidos pela lei para celebração de aditivos estão definidos na tabela abaixo.

Objeto	Aditivo	Valor	Limite
Obras, serviços ou compras	Acréscimo	Incremento de 25% do valor inicial	Absoluto
	Supressão	Supressão de 25% do valor inicial	Poderá exceder o limite caso haja acordo entre as partes
Reforma de edifício ou equipamento	Acréscimo	Incremento de 50% do valor inicial	Absoluto

### DO CONTRATO

O contrato em que se solicita o aditivo é o de nº **20230953**, decorrente do processo licitatório 215/2022/FMS-CPL, que tem como Contratada a **DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA; C.N.P.J. nº 29.752.711/0001-02**, cujo objetivo é:



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



"Registro de preços para futura e eventual aquisi o de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará."

### **DA JUSTIFICATIVA**

A solicita o de aditivo quantitativo ao Contrato n  20230953, que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual aquisi o de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará", se faz necessária devido ao aumento na demanda.

Essa demanda crescente exigiu a realiza o de um aditivo antes da realiza o de uma nova licita o, a fim de garantir o suprimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários. Isso assegura a continuidade dos serviços essenciais enquanto se aguarda a conclusão do novo processo licitatório, o que   fundamental para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e do Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás de maneira eficiente e ininterrupta.

Além disso, a solicita o está respaldada legalmente pelo artigo 65, alínea b, parágrafo 1 , da Lei 8.666/93, que autoriza a modifica o do valor contratual em decorrência de acréscimo quantitativo do objeto, desde que dentro dos limites estabelecidos por essa lei. Neste caso, o percentual de 24,96% está claramente dentro dos limites permitidos por essa legisla o, que estabelece que os acréscimos podem chegar a até 25% do valor inicial do contrato.

Portanto, a solicita o de aditivo quantitativo   justificada pela necessidade de adaptar o contrato às demandas reais e previstas que surgiu ao longo da sua vigência, garantindo assim a eficiência e a adequa o das opera es da Secretaria Municipal de Saúde e do Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás.

### **DA DESPESA**

Inserindo no presente ato ao aditivo, a nova dota o orçamentaria do exercício de 2023, ficando a partir de agora a classifica o da dota o orçamentaria do contrato da seguinte forma:

ORGÃO: 13 - Fundo Municipal de Saúde
UNIDADE ORÇAMENTARIA: 1319 - Fundo Municipal de Saúde
PROJETO / ATIVIDADE: 10 301 1356 2. 093 - Manter as Unidades Básicas de Saúde
CLASSIFICA�O ECONÔMICA / ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo
CLASSIFICA�O ECONÔMICA / SUBELEMENTO: 3.3.90.30.07.00.00 - G�neros de Alimenta�o
FONTE RECURSO: 15001002
VALOR TOTAL: R\$ 148.501,71 (cento e quarenta e oito mil e quinhentos e um reais e setenta e um centavos)



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



### DAS DEMAIS CLÁUSULAS

As demais cláusulas do contrato permaneceram idênticas ao inicialmente pactuado, inclusive em relação ao preço unitário ajustado.

### DO PEDIDO

Face ao exposto, vista a justificativa e a indicação orçamentaria, vimos respeitosamente requerer o aditivo quantitativo ao contrato supracitado, em acordo com a planilha descritiva abaixo, ficando desde já autorizada a comissão permanente de licitação a tomar as providências cabíveis quanto à lavratura do termo aditivo, recolhimento de assinaturas e a publicação do mesmo na imprensa oficial onde o termo original.

### PLANILHA DESCRITIVA

(Detalhamento dos itens)

ITEM HOMOLOGADO A FAVOR DA EMPRESA DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA: C.N.P.J. nº 29.752.711/0001-02							
Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT. DO CONTRATO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	PERCENTUAL DE ADITIVO	QUANTIDADE ADITIVADA	VALOR ADITIVADO
1	CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de	225	KG	R\$ 27,05	24,89%	56	R\$1.514,80



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

	<p>armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>						
2	<p>CARNE BOVINA 2ª - ( Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96</p>	2.875	KG	R\$ 29,21	<b>24,97%</b>	718	R\$20.972,78  X



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

	E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
3	<p>CARNE BOVINA DE 1ª, ( Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E</p>	2.400	KG	R\$ 45,40	25,00%	600	R\$27.240,00



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

	<p>Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>						
4	<p>Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da</p>	565	KG	R\$ 28,37	24,96%	141	R\$4.000,17



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

	Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
5	<p>Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	415	KG	R\$ 15,28	24,82%	103	R\$1.573,84



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

6	<p>RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabrica�o. Condi�es de armazenamento e conserva�o: Embalagem fechada: - 18� ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolu�o 105/99 da Anvisa, colora�o azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfura�es e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condi�es de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condi�es de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instru�o Normativa n�22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informa�es: 1.denomina�o de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identifica�o da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabrica�o e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (fun�o principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condi�es de armazenamento; 7.condi�es de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspe�o Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N� 304 DE 22/04/96 E N�145 DE 22/04/98, rESOLU�O DA ANVISA N�105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	375	KG	R\$ 20,77	24,80%	93	R\$1.931,61
---	---	-----	----	-----------	--------	----	-------------



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

<p>7</p> <p>CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.</p>	1.650	KG	R\$ 28,17	24,97%	412	R\$11.606,04
---	-------	----	-----------	--------	-----	--------------



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

8	<p>Peixe em filé , ( DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.. • Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	1.000	KG	R\$ 35,94	25,00%	250	R\$8.985,00
---	--	-------	----	-----------	--------	-----	-------------



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

9	<p>PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	750	KG	R\$ 27,65	24,93%	187	R\$5.170,55
---	---	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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

<p>10</p> <p>Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	1.500	KG	R\$ 14,72	25,00%	375	R\$5.520,00
---	-------	----	-----------	--------	-----	-------------



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

11	<p>Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG Frango COXINHA DA ASA – CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a - 18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	600	KG	R\$ 17,60	25,00%	150	R\$2.640,00
----	--	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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

12	<p>Cortes de frango congelados ( FILÉ) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	2.050	KG	R\$ 15,86	24,98%	512	R\$8.120,32
----	---	-------	----	-----------	--------	-----	-------------



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

13	<p>Cortes de frango congelados (PEITO) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a - 12°C para produtos congelados).3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	375	KG	R\$ 14,34	24,80%	93	R\$1.333,62
----	--	-----	----	-----------	--------	----	-------------



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

14	<p>Frango inteiro congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG.</p>	2.600	KG	R\$ 11,86	25,00%	650	R\$7.709,00
----	---	-------	----	-----------	--------	-----	-------------



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

15	<p>Peru ou Chester ou Fiesta</p> <p>Aves, muito semelhantes ao frango, originados de cruzamentos de linhagens especiais com o objetivo de obter um produto que possui teores maiores de proteína e menores de gordura, além de concentrar 70% de sua carne no peito e coxas, (ave pesando aproximadamente 4 KG), marcas igual ou superior a Perdígão ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451i), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA ATÉ 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 4 A 5 KG.</p>	68	KG	R\$ 39,76	25,00%	17	R\$675,92
----	---	----	----	-----------	--------	----	-----------



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



16	<p>CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	75	KG	R\$ 27,05	24,00%	18	R\$486,90
----	--	----	----	-----------	--------	----	-----------



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



17	<p>CARNE BOVINA 2ª - ( Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	875	KG	R\$ 29,21	24,91%	218	R\$6.367,78
----	---	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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



18	<p>CARNE BOVINA DE 1ª, ( Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	750	KG	R\$ 45,40	24,93%	187	R\$8.489,80
----	--	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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



19	<p>Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VACUO, Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	190	KG	R\$ 28,37	24,74%	47	R\$1.333,39
----	---	-----	----	-----------	--------	----	-------------



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



20	<p>Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	90	KG	R\$ 15,28	24,44%	22	R\$336,16
----	--	----	----	-----------	--------	----	-----------



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



21	<p>RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	125	KG	R\$ 20,77	24,80%	31	R\$643,87
----	---	-----	----	-----------	--------	----	-----------



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



<p>22</p> <p>CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.</p>	500	KG	R\$ 28,17	25,00%	125	R\$3.521,25
--	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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



23	<p>Peixe em filé , ( DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.. • Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	500	KG	R\$ 35,94	25,00%	125	R\$4.492,50
----	--	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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



24	<p>PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	500	KG	R\$ 27,65	25,00%	125	R\$3.456,25
----	---	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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



25	<p>Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	500	KG	R\$ 14,72	25,00%	125	R\$1.840,00
----	---	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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



26	<p>Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG Frango COXINHA DA ASA – CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a - 18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	200	KG	R\$ 17,60	25,00%	50	R\$880,00
----	--	-----	----	-----------	--------	----	-----------



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



27	<p>Cortes de frango congelados ( FILÉ) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	650	KG	R\$ 15,86	24,92%	162	R\$2.569,32
----	--	-----	----	-----------	--------	-----	-------------



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



<p>28</p> <p>Cortes de frango congelados (PEITO) KG</p> <p>É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a - 12°C para produtos congelados).3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	125	KG	R\$ 14,34	24,80%	31	R\$444,54
---	-----	----	-----------	--------	----	-----------



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



29 Frango inteiro congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG.	1.500	KG	R\$ 11,86	25,00%	375	R\$4.447,50
---	-------	----	-----------	--------	-----	-------------



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**



30	<p>Peru ou Chester ou Fiesta</p> <p>Aves, muito semelhantes ao frango, originados de cruzamentos de linhagens especiais com o objetivo de obter um produto que possui teores maiores de proteína e menores de gordura, além de concentrar 70% de sua carne no peito e coxas, (ave pesando aproximadamente 4 KG), marcas igual ou superior a Perdigão ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451i), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA ATÉ 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 4 A 5 KG.</p>	22	KG	R\$ 39,76	22,73%	5	R\$198,80
----	---	----	----	-----------	--------	---	-----------

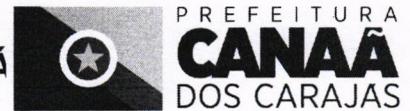
<b>VALOR TOTAL INICIAL DO CONTRATO</b>	R\$594.937,65
<b>PERCENTUAL GLOBAL DO ADITIVO (aproximado)</b>	24,96%
<b>VALOR TOTAL ACRESCIDO</b>	R\$148.501,71
<b>VARIAÇÃO ATUALIZADO DO CONTRATO</b>	R\$743.439,36

**Marcos Paulo Araújo Silveira**  
 Portaria. Nº. 036/2023 - GP  
 Secretário Municipal de Saúde



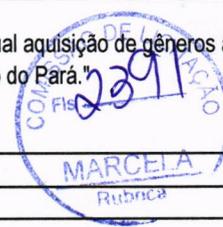
**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000



**SOLICITAÇÃO DE ADITIVO AO CONTRATO Nº 20230953**

Solicitação de aditivo quantitativo ao contrato nº 20230953 que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual 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."



**DADOS DA SOLICITAÇÃO**

ORGÃO: 13 - Fundo Municipal de Saúde

UNIDADE ORÇAMENTARIA: 1319 - Fundo Municipal de Saúde

PROJETO / ATIVIDADE: 10 301 1356 2. 093 - Manter as Unidades Básicas de Saúde

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA / ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA / SUBELEMENTO: 3.3.90.30.07.00.00 - Gêneros de Alimentação

FONTE RECURSO: 15001002

**ITEM HOMOLOGADO A FAVOR DA EMPRESA DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA; C.N.P.J. nº 29.752.711/0001-02**

º	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p>CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	56	KG	R\$ 27,05	R\$ 1.514,80



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



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

2	<p>CARNE BOVINA 2ª - ( Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	718	KG	R\$ 29,21	R\$ 20.972,78
3	<p>CARNE BOVINA DE 1ª, ( Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	600	KG	R\$ 45,40	R\$ 27.240,00





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000



4	<p>Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	141	KG	R\$ 28,37	R\$ 4.000,17
5	<p>Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	103	KG	R\$ 15,28	R\$ 1.573,84





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

6	<p>RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	93	KG	R\$ 20,77	R\$ 1.931,61
7	<p>CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.</p>	412	KG	R\$ 28,17	R\$ 11.606,04





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



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

8	<p>Peixe em filé , ( DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.. - Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG à 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	250	KG	R\$ 35,94	R\$ 8.985,00
9	<p>PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	187	KG	R\$ 27,65	R\$ 5.170,55





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

10	<p>Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOPA) KG</p> <p>Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	375	KG	R\$ 14,72	R\$ 5.520,00
11	<p>Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG</p> <p>Frango COXINHA DA ASA – CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	150	KG	R\$ 17,60	R\$ 2.640,00





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



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

12	<p>Cortes de frango congelados (FILÉ) KG</p> <p>É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	512	KG	R\$ 15,86	R\$ 8.120,32
13	<p>Cortes de frango congelados (PEITO) KG</p> <p>É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12°C para produtos congelados).3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	93	KG	R\$ 14,34	R\$ 1.333,62





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

14	<p>Frango inteiro congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG.</p>	650	KG	R\$ 11,86	R\$ 7.709,00
15	<p>Peru ou Chester ou Fiesta Aves, muito semelhantes ao frango, originados de cruzamentos de linhagens especiais com o objetivo de obter um produto que possui teores maiores de proteína e menores de gordura, além de concentrar 70% de sua carne no peito e coxas, (ave pesando aproximadamente 4 KG), marcas igual ou superior a Perdigão ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA ATÉ 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 4 A 5 KG.</p>	17	KG	R\$ 39,76	R\$ 675,92





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJAS

16	<p>CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	18	KG	R\$ 27,05	R\$ 486,90
17	<p>CARNE BOVINA 2ª - ( Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	218	KG	R\$ 29,21	R\$ 6.367,78





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

18	<p>CARNE BOVINA DE 1ª, ( Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	187	KG	R\$ 45,40	R\$ 8.489,80
3	<p>Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	47	KG	R\$ 28,37	R\$ 1.333,39





**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
 DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

20	<p>Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	22	KG	R\$ 15,28	R\$ 336,16
21	<p>RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	31	KG	R\$ 20,77	R\$ 643,87





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



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

22	<p>CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.</p>	125	KG	R\$ 28,17	R\$ 3.521,25
23	<p>Peixe em filé , ( DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.. • Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	125	KG	R\$ 35,94	R\$ 4.492,50





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

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000



PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS



24	<p>PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG</p> <p>Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	125	KG	R\$ 27,65	R\$ 3.456,25
25	<p>Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG</p> <p>Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 A 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	125	KG	R\$ 14,72	R\$ 1.840,00



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

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000



26	<p>Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG Frango COXINHA DA ASA – CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	50	KG	R\$ 17,60	R\$ 880,00
7	<p>Cortes de frango congelados (FILÉ) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	162	KG	R\$ 15,86	R\$ 2.569,32





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000



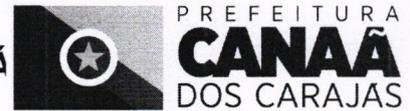
PREFEITURA  
**CANAÃ**  
DOS CARAJÁS

28	<p>Cortes de frango congelados (PEITO) KG</p> <p>É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDA PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	31	KG	R\$ 14,34	R\$ 444,54
9	<p>Frango inteiro congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG.</p>	375	KG	R\$ 11,86	R\$ 4.447,50





**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**



Avenida JK, nº 80, Cento – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537-000

30	<p>Peru ou Chester ou Fiesta</p> <p>Aves, muito semelhantes ao frango, originados de cruzamentos de linhagens especiais com o objetivo de obter um produto que possui teores maiores de proteína e menores de gordura, além de concentrar 70% de sua carne no peito e coxas, (ave pesando aproximadamente 4 KG), marcas igual ou superior a Perdigão ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451i), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA ATÉ 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 4 A 5 KG.</p>	5	KG	R\$ 39,76	R\$ 198,80
<b>TOTAL GERAL</b>					
<b>R\$ 148.501,71</b>					



**Marcos Paulo Araújo Silveira**  
 Portaria. Nº. 036/2023 - GP  
 Secretário Municipal de Saúde



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA DE CANAÃ DOS CARAJÁS  
SEMSA - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE



À Comissão de Licitação

Senhor Presidenta da CPL,

**ASSUNTO: Solicitação de aditivo quantitativo ao contrato nº 20230953 que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual 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."**

A solicitação de aditivo quantitativo ao Contrato nº 20230953, que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual 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", se faz necessária devido ao aumento na demanda.

Essa demanda crescente exigiu a realização de um aditivo antes da realização de uma nova licitação, a fim de garantir o suprimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários. Isso assegura a continuidade dos serviços essenciais enquanto se aguarda a conclusão do novo processo licitatório, o que é fundamental para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e do Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás de maneira eficiente e ininterrupta.

Além disso, a solicitação está respaldada legalmente pelo artigo 65, alínea b, parágrafo 1º, da Lei 8.666/93, que autoriza a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo quantitativo do objeto, desde que dentro dos limites estabelecidos por essa lei. Neste caso, o percentual de 24,96% está claramente dentro dos limites permitidos por essa legislação, que estabelece que os acréscimos podem chegar a até 25% do valor inicial do contrato.

Portanto, a solicitação de aditivo quantitativo é justificada pela necessidade de adaptar o contrato às demandas reais e previstas que surgiu ao longo da sua vigência, garantindo assim a eficiência e a adequação das operações da Secretaria Municipal de Saúde e do Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás.

O termo aditivo será amparado legalmente pelo artigo 65, alínea b, parágrafo 1º, da lei 8.666/93 que diz:

*"Art.: 65 Os Contratos regidos por esta lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:"*

*"(B) quando necessária à modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta lei;"*

*"§1º O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos."*

Bem como é previsto no próprio termo contratual, que em sua cláusula décima sexta prevê a possibilidade do aditamento do contrato, vejamos:

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO**

1. No interesse da 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 8.666/1993.
2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato

**DA FISCALIZAÇÃO**

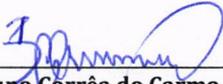
A Lei nº 8.666/1993 dispõe que Art. 67 (...)

*§ 1º O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das*

faltas ou defeitos observados.

§ 2º As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.



  
Bruno Corrêa do Carmo  
Port. 08/2023 - GP  
Fiscal de Contrato

Canaã dos Carajás, 13 de setembro de 2023



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



## DESPACHO

Ao setor competente para providenciar pesquisa de prévia manifestação sobre a existência de recurso orçamentário para cobertura das despesas com vista ao a aditivo quantitativo ao contrato nº 20230953 que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual 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."

---

**Marcos Paulo Araújo Silveira**  
Portaria. Nº. 036/2023 - GP  
Secretário Municipal de Saúde



CUIDANDO DAS PESSOAS,  
CONSTRUINDO O AMANHÃ



**NOTA DE PRÉ-EMPENHOS 283119**

Pará  
Governo Municipal de Canaã dos Carajás  
Fundo Municipal de Saúde  
Exercício de 2023

Data: 14/09/2023  
Página : 0001

Modalidade : global

**I N T E R E S S A D O**

Credor.... PROCESSO LICITATÓRIO  
Endereço.. Canaã dos Carajás-PA  
C.N.P.J... 01.613.321/0001-24

**C L A S S I F I C A Ç Ã O      O R Ç A M E N T Á R I A**

Unidade orçamentária..... 13 19. Fundo Municipal de Saúde  
Func.programática 10 301 1356 2.093 Manter as Unidades Básicas de Saúde  
Categoria econômica.... 3.3.90.30.00 Material de consumo  
Fonte de recurso..... 15001002 Receita de Imposto e Trans. - Saúde  
Origem dos recursos.... Despesa fixada  
Processo de compra..... não aplicável

**V A L O R   B L O Q U E A D O   P A R A   D O T A Ç Ã O**

Valor do Pré-empenho: R\$148.501,71

HISTÓRICO: Solicitação de aditivo quantitativo ao contrato nº 20230953 que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual 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."

TOTAL GERAL DE PRÉ-EMPENHO: R\$ 148.501,71

Item	Quantidade	Unid.	Especificação da despesa	Valor unitário	Valor total (R\$)
------	------------	-------	--------------------------	----------------	-------------------

Canaã dos Carajás, 14 de Setembro de 2023.

Aurea Cohen dos Santos  
Gestora de Saúde  
Port. Nº 392/2013



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



## DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Declaro para fins de CONTRATAÇÃO, que o de aditivo quantitativo ao contrato nº 20230953 que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual 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.", não comprometerá o Orçamento de 2023, conforme estabelece o inciso I do artigo 16 da Lei complementar federal N.º 101, de 04 de março de 2000, estando de acordo com o inciso II, do mesmo artigo.

Existe também adequação orçamentária e financeira com LOA (Lei Orçamentária Anual), tendo, ainda, compatibilidade com a LDO (Lei de Diretrizes Orçamentárias).

**Marcos Paulo Araújo Silveira**  
Portaria. Nº. 036/2023 - GP  
Secretário Municipal de Saúde



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



**TERMO DE AUTORIZAÇÃO**

Em uso das atribuições com a Prefeitura Municipal de Canaã dos Carajás/PA, na qualidade de Prefeita Municipal, autorizo a Comissão Permanente de Licitação/CPL proceder análise e emissão de parecer ao aditivo quantitativo ao contrato nº 20230953 que tem como objetivo "Registro de preços para futura e eventual 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." a ser regido pela Lei N.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, alterada pelas Leis N.º 8.883/94, de 08 de junho de 1994 e Lei N.º 9.648/98, de 28 de maio de 1998.

---

**Josemira Raimunda Diniz Gadelha**  
Prefeita Municipal



**MINISTÉRIO DA FAZENDA**  
**Secretaria da Receita Federal do Brasil**  
**Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional**



**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS  
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

**Nome: DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**  
**CNPJ: 29.752.711/0001-02**

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 09:02:52 do dia 03/05/2023 <hora e data de Brasília>.

Válida até 30/10/2023.

Código de controle da certidão: **CC7E.ABCA.F45C.9F23**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

## SERVIÇO GRATUITO



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA

**CERTIDAO DE REGULARIDADE DE NATUREZA TRIBUTÁRIA**

**Nome:** DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

**Inscrição Estadual:** 15.594.116-0

**CNPJ:** 29.752.711/0001-02

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que **CONSTAM**, até a presente data, pendências em seu nome, cuja exigibilidade está suspensa, relativamente aos débitos administrados pela Secretaria Executiva de Estado da Fazenda, de natureza tributária, inscritos ou não na Dívida Ativa.

A presente Certidão, emitida nos termos do Decreto n.º 2.473, de 29 de setembro de 2006, e da Instrução Normativa n.º 0019, de 5 de Outubro de 2006, tem os mesmos efeitos da Certidão Negativa e somente produzirá efeitos após a confirmação de sua autenticidade, pela Internet, no Portal de Serviço da Secretaria Executiva de Estado da Fazenda no endereço eletrônico [www.sefa.pa.gov.br](http://www.sefa.pa.gov.br).

**Emitida às:** 13:40:43 do dia 26/05/2023

**Válida até:** 22/11/2023

**Número da Certidão:** 702023080538555-2

**Código de Controle de Autenticidade:** 376C107D.A42CA7EE.CD727C0B.68A85550

**Observação:**

- Nos termos da legislação pertinente a presente Certidão poderá, independente de notificação prévia, ser cassada quando, dentro do período de validade forem verificadas as hipóteses previstas no art. 6º da Instrução Normativa n.º 0019, de 5 de Outubro de 2006, como também em decorrência da suspensão de medida liminar.

- A cassação da certidão será efetuada de ofício, devendo ser dada a publicidade do fato por meio de consulta pública no endereço eletrônico [www.sefa.pa.gov.br](http://www.sefa.pa.gov.br).

Válida em todo território paraense.

SERVIÇO GRATUITO

## SERVIÇO GRATUITO

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA**CERTIDAO NEGATIVA DE NATUREZA NÃO TRIBUTÁRIA****Nome:** DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**Inscrição Estadual:** 15.594.116-0**CNPJ:** 29.752.711/0001-02

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que **NÃO CONSTAM**, até a presente data, pendências em seu nome, relativamente aos débitos administrados pela Secretaria Executiva de Estado da Fazenda, de natureza não tributária, inscritos na Dívida Ativa.

A presente Certidão, emitida nos termos do Decreto n.º 2.473, de 29 de setembro de 2006, e da Instrução Normativa n.º 0019, de 5 de Outubro de 2006, somente produzirá efeitos após a confirmação de sua autenticidade, pela Internet, no Portal de Serviço da Secretaria Executiva de Estado da Fazenda no endereço eletrônico [www.sefa.pa.gov.br](http://www.sefa.pa.gov.br).

**Emitida às:** 13:40:43 do dia 26/05/2023**Válida até:** 22/11/2023**Número da Certidão:** 702023080538556-0**Código de Controle de Autenticidade:** A899E38F.C63DD399.CE4DAEB8.00F161C1**Observação:**

- Nos termos da legislação pertinente a presente Certidão poderá, independente de notificação prévia, ser cassada quando, dentro do período de validade forem verificadas as hipóteses previstas no art. 9º da Instrução Normativa n.º 0019, de 5 de Outubro de 2006, como também em decorrência da suspensão de medida liminar.

- A cassação da certidão será efetuada de ofício, devendo ser dada a publicidade do fato por meio de consulta pública no endereço eletrônico [www.sefa.pa.gov.br](http://www.sefa.pa.gov.br).

Válida em todo território paraense.

SERVIÇO GRATUITO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS**  
**COOTEM**

RUA TANCREDO NEVES, SN - CENTRO - CANAÃ DOS CARAJAS

CNPJ: 01.613.321/0001-24



**CERTIDÃO NEGATIVA DE DEBITOS MUNICIPAL**

Código de Cadastro

**000028293**

Contribuinte

**DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

Logradouro

**AVENIDA ANTONIO BENEDITO DE ALMEIDA (TONONIO CAROLA)**

Bairro

**ALTO BONITO**

Cidade

**CANAÃ DOS CARAJÁS**

CPF/CNPJ

**29.752.711/0001-02**

Número

Complemento

**SN**

**QUADRA 02, LOTE 04**

CEP

**68537000**

UF

**PA**



*CERTIFICAMOS que, após a realização das devidas verificações procedidas nos assentamentos e arquivos existentes nesta Prefeitura Municipal de Canaã dos Carajás-PA. E na forma do disposto nos Artigos 313, 314, 315 e 316 da Lei nº 890 de 20 de dezembro de 2019, que não constam pendências em seu nome junto à FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL e a inscrições em DÍVIDA ATIVA MUNICIPAL, ressalvado o direito de cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas. E, para que produza efeitos legais, passamos a presente CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS para efeitos de prova junto às Empresas Privadas e às Repartições Públicas Federais, Estaduais e Municipais, bem como, suas Autarquias.*

Emitida às 13:41:39 do dia 26/05/2023

Válida até 25/06/2023

Código de Controle da Certidão/Número C4B5FE408B51CBBE

Certidão emitida gratuitamente.

Atenção qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Voltar

Imprimir



### Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

**Inscrição:** 29.752.711/0001-02  
**Razão Social:** DMB COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI  
**Endereço:** AV ANTONIO BENEDITO DE ALMEIDA SN QUADRA 02 LOTE 04 / ALTO BONITO / CANAA DOS CARAJAS / PA / 68537-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

**Validade:** 20/05/2023 a 18/06/2023

**Certificação Número:** 2023052002113974038609

Informação obtida em 26/05/2023 13:42:05

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:  
**[www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)**



PODER JUDICIÁRIO  
JUSTIÇA DO TRABALHO



## **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS**

Nome: DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)  
CNPJ: 29.752.711/0001-02  
Certidão nº: 22920773/2023  
Expedição: 26/05/2023, às 13:42:55  
Validade: 22/11/2023 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **29.752.711/0001-02**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

### **INFORMAÇÃO IMPORTANTE**

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.



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



## MINUTA DO PRIMEIRO ADITIVO AO CONTRATO Nº 20230953

O Município de CANAÃ DOS CARAJÁS, através do(a) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 11.903.351/0001-29, com sede na Rua Tancredo Neves S/N, representado por MARCOS PAULO ARAÚJO SILVEIRA, na qualidade de ordenador(a) de despesas, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrito(a) no CNPJ 29.752.711/0001-02, com sede na av. Antonio Benedito de Almeida, s/n, Alto Bonito, Canaã dos Carajás-PA, CEP 68537-000, representada por DEBORA MARTINS BARROS, já qualificados no contrato inicial, determinaram por meio deste, alterar o referido contrato, consubstanciado nas seguintes cláusulas:

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Termo Aditivo objetiva a alteração contratual no valor de R\$ 148.501,71 (cento e quarenta e oito mil, quinhentos e um reais e setenta e um centavos), nos termos do art. 65, inciso I, alínea 'b', e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93, passando o Contrato a ter o valor total de R\$ 743.439,36 (setecentos e quarenta e três mil, quatrocentos e trinta e nove reais e trinta e seis centavos).

### CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa decorrente da presente alteração correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária: Exercício 2023 Atividade 1319.103011356.2.093 Manter as Unidades Básicas de Saúde, Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07

### CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O presente Termo Aditivo entra em vigor a partir da data de sua publicação.

### CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO

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

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

CANAÃ DOS CARAJÁS - PA, 18 de Outubro de 2023

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

DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA  
CNPJ 29.752.711/0001-02  
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_