



ESTADO DO PARÁ  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ  
 CNPJ: 83.268.011/0001-84  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



OFICIO Nº 164/2022 – GAB/DEP. COMPRAS

Ipixuna do Pará (PA), 30 de Agosto de 2022

Para: Setor de Licitações  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE  
 IPIXUNA DO PARÁ



Assunto: Licitação de Genero Alimenticio

Venho por meio deste encaminhar a quantidade de generos alimenticios, para que seja realizado o processo de licitação dos mesmos, visando atender as necessidades anuais desta Secretaria Municipal de Saúde.

Abaixo lista de materiais.

SOLICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	DOTAÇÕES				
			2021	2029	2024	2034	2027
1	<b>CARNE BOVINA MOÍDA congelado</b> , A carne deverá ser do tipo patinho ou coxão mole, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. <b>Embalagem:</b> O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 e 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo.	Kg	1700	1000	150	975	160





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ  
CNPJ: 83.268.011/0001-84  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



	temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente.								
2	<b>FRANGO congelado:</b> O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA). Caixa com 8 unidades cada.	Kg	4000	3000	520	3200	520		
3	<b>FILE DE PEIXE</b> - espécie <b>mandirã ou cação</b> , íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em cubos ou tiras. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.	Kg	400	300	50	290	50		
4	<b>CENOURA</b> de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas plásticas.	Kg	100	70	8	25	10		





5	<b>BATATA</b> lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser gráuda. Acondicionada em sacos de juta.	Kg	200	120	20	88	14
6	<b>CHUCHU</b> de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.	Kg	160	100	14	88	14
7	<b>COUVE</b> fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, em maços.	Maço	350	220	32	200	32
8	<b>REPOLHO</b> liso fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixas ou sacos, pesando aproximadamente 20kg.	Kg	200	150	16	110	20
9	<b>ALHO</b> – In Natura, 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	KG	100	80	6	40	6
10	<b>CHEIRO VERDE</b> Fresco - sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos	Maço	300	210	40	150	40





ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ  
CNPJ: 83.268.011/0001-84  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



	e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.								
11	<b>AÇAFRÃO</b> – Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacotes	130	110	12	72	12		
12	<b>ALFACE</b> crespa fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas	Maço	160	150	13	80	13		
13	<b>TOMATE</b> salada de boa qualidade graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Acondicionado em caixas plásticas.	Kg	220	180	20	120	20		
14	<b>CEBOLA BRANCA</b> – In Natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	Kg	250	150	20	120	10		
15	<b>PEPINO</b> de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas	Kg	120	150	10	60	10		





16	<b>ADOÇANTE</b> dietético líquido, 100% só stevia. ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosíde os de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante:	Unidade	400	400	60	201	50
17	<b>ARROZ AGULHINHA TIPO 1</b> - Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. O produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. <b>Composição centesimal aproximada</b> – porção 50g: Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou "papa".	Kg	1500	2000	160	1000	200
18	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1</b> - Feijão de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 1 kg.	Kg	1200	1200	100	600	100
19	<b>ACUCAR</b> do tipo cristal; obtido da cana de acucar; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%/p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%/p/p; sem fermentacao; embalagem: saco com 1 kg. de origem vegetal, granulado, livre de umidade e insetos de sujidades e fragmentos estranhos, constituído fundamentalmente por sacarose de canade-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, cor: branca. composição básica centesimal do açúcar cristal branco empacotado: sacarose concentração mínima de 99,6 %; sais minerais concentração máxima de 0,10%; umidade máxima de 0,07%	Kg	1200	1200	100	400	70
20	<b>MARGARINA CREMOSA com sal</b> – Com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: Óleos vegetais Líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 UI de Vitamina A por Kg.	Potes	250	400	30	120	20





	estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos (INS 471) e Lecitina de soja (INS 322). Conservadores: Sorbato de Potássio (INS202) e Benzoato de Sódio (INS211), acidulante ácido cítrico (INS330), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de Uruçum e Curcuma. Não contém glúten							
21	<b>MACARRAO</b> tipo espaguete, pacote com 500g, sem ovos. produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho. o macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado. embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacotes	1200	1200	120	650	100	
22	<b>CAFE</b> torrado e moído, empacotado a vacuo, pcte com 250G procedente de grãos sãs, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. deve atender as especificações técnicas da nta 44 do decreto estadual Nº 12.486 DE 20/10/1978. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega.	Pacotes	1200	1000	100	400	100	





	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, contendo: Leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A,C,D,PP,B1,B2,B6,B12, Ácido Fólico) minerais (zinco,iodo,fósforo,ferro,cálcio e pantotenato de cálcio). Não contem glúten</p> <p>Informação Nutricional porção 25g: Valor energético: 131 kcal=550kJ; Carboidratos: 10 g; Proteínas: 7,0g; Gorduras totais: 7,0g; Gorduras Saturadas: 4,0g; Gorduras Trans: 0g; Fibra Alimentar: 0g; Sódio: 80mg; Vitamina A: 600.00ui; Vitamina C: 13,50mg; Vitamina D: 60.00UI; Vitamina PP: 4,80mg; Vitamina B1: 0,36mg; Vitamina B2: 0,39mg; Vitamina B6: 0,39mg; Vitamina B12: 0,72mg; Ácido Fólico: 120mcg; Zinco: 2,10 mcg; Iodo: 39,00 mcg; Fósforo: 350,00mg; Ferro: 4,20 mg; Cálcio: 300,00mg; Pantotenatodecálcio: 1,50 mg.</p> <p>Embalagem Primária: Latas com capacidade de 1kg. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 10 unidades, ou sacos de papel Kraft costurados com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de no mínimo 12 meses.</p>						
23		Pacotes	1200	1500	130	650	130
24	<p><b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> - Produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado entre os quais a desodorização.</p> <p>Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico, de 900ml.</p>	Unidades	400	450	50	200	50



25	<b>COLORAU:</b> condimento em pó; cor avermelhada; embalagem com 500 gramas colorau ou colorífico da região, pacotes com peso líquido de 500g. embalagem: saco plástico transparente hermeticamente vedado. apresentando valor nutricional (máximo) de: 165mg de sódio. período de validade de no mínimo 1 ano.	Pacotes	120	120	40	100	40
26	<b>VINAGRE:</b> Fermentado acético de vinho branco ou tinto. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico de 750ml.	Unidades	320	300	100	270	60
27	<b>SAL</b> refinado iodado embalagem com 01kg iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. embalagem: saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	400	300	100	300	80
28	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL</b> - Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que mencionados. Não deverá conter gordura trans. Considerando porção de 30g: Embalagem Primária: Pacote de aproximadamente 200g	Pacotes	800	1000	130	660	120
29	<b>Massa para sopa tipo parafuso</b> , com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 g. Embalagem transparente e incolor, termosselada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto, peso e registro no órgão competente.	Fardos com 20 unidades	300	500	40	80	10



30	<b>AVEIA EM FARELO</b> , gluten, pacote de 250g aveia em flocos finos, peso líquido de 250g. embalagem: produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. apresentando período de validade de no mínimo 1 ano	Caixas	135	150	40	115	40
31	<b>POLPA DE FRUTA</b> , natural, sabores (acerola), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CENIPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C	Kg	200	150	40	100	30
32	<b>POLPA DE FRUTA</b> , natural, sabores (goiaba), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CENIPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C	Kg	200	150	40	100	30



33	<p><b>POLPA DE FRUTA</b>, natural, sabores ( abacaxi ), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C</p>	Kg	200	150	40	100	30
34	<p><b>POLPA DE FRUTA</b>, natural, sabores (maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C</p>	Kg	200	150	40	100	30
35	<p><b>POLPA DE FRUTA</b>, natural, sabores (cupuaçu), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química</p>	Kg	200	150	40	100	30



	ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.							
36	<b>MILHARINA</b> flocos de milho pre cozido; preparo rápido; enriquecido com ferro e acedio fólico; embalagem com 500gr, p/ cuscut. tipo milhoarina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, N° do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. apresentando período de validade mínima de 1 ano.	Pacotes	200	100	40	100	30	
37	<b>BISCOITO DOCE</b> , com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, castanha-dobrasil, desidratada, pulverizada e granulada, óleo de castanha-do-brasil, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio. contendo glúten. apresentando valor nutricional na porção de 40g (mínimo): 197 kcal/ 32g de carboidrato/ 4g de proteína/ as gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g. peso líquido de 500g. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Pacotes	700	700	120	450	50	
38	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b> : acondicionada em embalagem plastica de 1 kg; validade de 12 meses. sub-grupo granulada, tipo 1. embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até	Pacotes	180	200	50	144	50	





	o momento do consumo. período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.								
39	<b>MAISENA.</b> produto amiláceo, extraído quilo 5,00 do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasit os, não podendo apresent ar-se úmido, fermentado ou rançoso. aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. embalagem: caixa com peso líquido de 200g.	Caixas	100	100	20	50	20		
40	<b>POLVILHO DOCE,</b> tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada.	Pacotes	69	48	9	57	9		
14	<b>OVO</b> de galinha branco , pesando no mínimo 60 gramas por unidade. Isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixas de papelão contendo 30 dúzias, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.	Cubas	300	500	50	100	20		
42	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO:</b> Farinha de trigo; comum; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; validade mínima de 2 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente; atóxico.	Kg	100	100	50	50	10		
43	<b>PÓ PARA GELATINA – MORANGO:</b> pó para o preparo de gelatina; sabor morango; composto de açúcar, sal, agente tamponante; acidulante; aroma artificial de morango; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes sãos e limpos; umidade de 2% p/p; validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada, pesando 30 gramas.	Caixas	84	60	12	72	12		
44	<b>SARDINHA</b> em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade	Unidade	150	150	50	50	30		



45	<b>REFRIGERANTE</b> sabor variado. Produto obtido a base de xaropes que mistura corantes, conservantes, açúcar, aroma sintético de fruta e gás carbônico. Embalagem primária pets de 2 litros não violadas ou amassadas e secundária fardos plásticos com 6 unidades.	Unidade	500	300	50	300	50
46	<b>PÃO</b> (tipo Hot Dog) – Características técnicas: farinha de trigo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Unidade de aproximadamente 70g.	unidade	7000	7000	2000	6000	----
47	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> : Extrato de tomate; simples, concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; validade mínima de 14 meses a contar da entrega, acondicionado em lata com envasamento a vácuo pesando 4,1 Kg.	Unidade	50	50	10	30	10
48	<b>MAMÃO</b> – In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	Kg	100	120	40	60	10
49	<b>MAÇÃ</b> – In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados	Kg	100	100	40	60	10
50	<b>CHARQUE</b> Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as	Kg	100	100	50	40	10





	seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.								
51	<b>QUEIJO BRANCO</b> , fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	Kg	100	100	40	30	10		
52	<b>PRESUNTO</b> cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo q	Kg	100	100	40	30	10		
53	<b>Carne Bovina</b> , sem osso, magra, congelado ou resfriado*, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	1000	1200	150	400	54		
54	<b>BANANA</b> – In Natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	Dúzia	120	200	40	50	10		
55	<b>BETERRABA FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA;</b>	Kg	100	200	10	10	10		





56	ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS	Pacote	80	200	10	10	10
57	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO VERMELHO PARA PÃO EM EMBALAGEM DE CAIXA COM 5 UNIDADES DE 500 GR CADA.	Caixa	30	100	5	5	2
58	PIMENTÃO VERDE SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE. EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. S	Kg	100	250	10	10	5
59	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO A GRANDEL EM CAIXA DE 20 KG, COR AMARELA-ROSADA, CONGELADA ATÉ -12º PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATORIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS E ODORE PRÓPRIO	Caixa	285	285	10	10	10

Jhonatas de Lima Coelho da Costa  
Secretário Municipal de Saúde  
Decreto 268/2022

Jhonatas de Lima Coelho da Costa  
Secretário Municipal de Saúde  
Decreto N° 268/2022-GP