



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: HOSPITAL MUNICIPAL DANIEL GONÇALVES	
Setor Requisitante: Setor de Nutrição - HMDG	
Responsável pela Demanda: Mariana Santos Correia	
E-mail: hmdgsnd@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99168-1294

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Hortifrutigranjeiro, para suprir as necessidades de nutricionais dos comensais do Hospital Municipal Daniel Gonçalves, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	ABACAXI PÉROLA - KG Tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. peso por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme a com a Resolução nº 12/76 da CNNPA. Polpa com coloração branco pérola, formato cônico e casca com espessura fina; apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como podridão, amassado, sem coroa, fascinação grave; fermento, passado, imaturo, defeito de polpa ou queimado de sol; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	2.100
2	ABACATE - KG Com 50% de maturação, ABACATE COMUM EXTRA: Abacate in natura de óptima qualidade devera' ter atingido grau médio de maturação, não pode estar maduro. Sem defeitos na polpa e podridão, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas; isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	1.250
3	ABÓBORA - KG Tipo Cabotia - sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	3.800
4	ABOBRINHA MENINA - KG Fruto alongado, com pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	1.150
5	ABOBRINHA ITALIANA - KG Abobrinha italiana, fresca, limpa, macia, firme com polpa abundante de cor clara, com casca verde listrada, e macia, de aspecto fresco.	1.800
6	ACELGA - KG Acelga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: óptima qualidade; folhas verdes; sem defeito, sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº	2.600



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



	12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes.	
7	ALFACE AMERICANA TIPO VERDE IN NATURA - KG Alface americana, verdura in natura, tipo alface, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; são e espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	1.800
8	ALFACE CRESPA TIPO VERDE IN NATURA - KG Alface crespa, verde, verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, são e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	2.600
9	ALHO - GRAÚDO - KG Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Cabeças grandes de no mínimo 70 gr.	2.780
10	AGRIÃO IN NATURA - KG Agião, verdura in natura, tipo agrião, espécie comum; produto fresco (colheita recente), limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades. cultivar bem desenvolvida; isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados. produzido através do método de hidropônica.	600
11	BANANA MAÇA - KG EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, com 60% de maturação, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	3.200
12	BANANA PRATA - KG BANANA - Tipo prata com 60% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	5.700
13	BANANA DA TERRA - KG Banana da terra in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característicos da espécie e variedade. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvida, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação Em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não serão aceitas frutas amassadas e/ou muito maduras ou muito verdes. Não conter substancia terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	1.500



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



14	BATATA INGLESA, ESCOVADA - KG Batata Inglesa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	8.700
15	BATATA DOCE, ESCOVADA - KG Batata Doce: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); polpa crua creme, e película rosada; tamanho e coloração uniforme; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas;	3.900
16	BETERRABA, ESCOVADA - KG Beterraba: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas; Apresentar formato esférico ou achatado, com calibre entre 50 e 90 mm; fresca; com polpa vermelha. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas.	3.600
17	BERINJELA IN NATURA - KG Berinjela com suas características organolépticas in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma, sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. A berinjela deverá ter classificação 14 (14 a 17cm) e/ou 17 (17 a 20cm). Não será permitido fruto passado, amassado, murcho, com dano superficial não cicatrizado e/ou cicatrizado e com podridão. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	1.500
18	BRÓCOLIS NINJA - KG Brócolis in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem traços de descoloração. Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e insetos; estar livre de terra aderente às folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	800
19	CARÁ - KG Legume in natura, tipo cará, espécie comum, entregue limpo sem terra.	2.600
20	CEBOLA BRANCA - KG Cebola branca compacta e firme 1ª Qualidade, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e, livre de impurezas, de com validade mínima de 30 dias da entrega do produto, Cebola: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de	10.000



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

	substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 4 , com calibre medindo entre 7 e 9 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA	
21	CEBOLA ROXA 1ª QUALIDADE - KG Cebola ROXA compacta e firme, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e TAMANHO MÉDIO MÉDIA DE 80GR, livre de impurezas, de com validade mínima de 30 dias da entrega do produto, O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 3 , com calibre medindo entre 5 e 7 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA	2.200
22	CENOURA , ESCOVADA - KG Cenoura Extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer à classe 14 ou 18 (comprimento medindo entre 14 e 22 cm); sem apresentar-se murcha ou deformada; sem rama; fresca, compacta, inteira e firme. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas;	8.900
23	CHEIRO VERDE Cebolinha fresca e Coentro, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, folhas verde-escuras sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos fertilizantes, acondicionada em embalagem adequada. O maço deverá ser padronizado com peso médio (+/-) 150 a 200 gr e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de coentro.	1.950
24	CHUCHU - KG O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência; livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isenta de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA.	4.600
25	COENTRO Coentro fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	560
26	COUVE FRESCA – KG Couve Manteiga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas verde-escuras sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos; sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA.	2.300
27	COUVE FLOR - KG Legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade,	1.400



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



	tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	
28	GENGIBRE FRESCO IN NATURA - KG Gengibre fresco, limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 20 e 30 mm.	150
29	GOIABA VERMELHA - KG o produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece classificação extra: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 6 ou 7 (calibre entre 6 e 8 cm), devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da ANVISA, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA.	900
30	HORTELÃ FRESCA Hortelã fresca de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	520
31	INHAME - KG Acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração branco amarelado, tanto externa quanto internamente; casca sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	3.100
32	JILÓ FRESCO – KG Jiló in natura gráudo, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente à superfície da casca. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	2.160
33	LARANJA PÊRA - KG Laranja Pêra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 68 a 72 (calibre entre 68 e 75 mm), bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA.	7.600
34	LIMÃO TAHITI - KG Limão Tahiti: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA.	2.800
35	LIMÃO CRAVO/CHINA - KG LIMÃO CHINA- devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e Uniforme,. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da	900



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



	Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	
36	MAÇÃ NACIONAL - KG Maçã Nacional: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 120 ou 165 (peso entre 105 e 158g), bem desenvolvida e madura. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	8.000
37	MACAXEIRA, ESCOVADA - KG acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração da casca marrom, sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e esbranquiçada, tamanho médio por raiz, limpas sem terra.	5.900
38	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA - KG O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) de classificação EXTRA: ótima qualidade; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelevel. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.	2.000
39	MANDIOQUINHA SALSA - KG Mandioquinha salsa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer à classe 9 ou 12 (medir entre 09 e 18 cm).	800
40	MAMÃO FORMOSA - KG Mamão Formosa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, com peso variando entre 1,5 e 2 kg; livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA	2.600
41	MAMÃO PAPAYA - KG Fruta, Mamão Papaya, in natura.	2.000
42	MANGA PALMER – KG MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.	2.500
43	MANJERICÃO Manjerição com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	240
44	MARACUJÁ - KG Fruta inatura, tipo doce.	1.700



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



45	MELANCIA - KG MELANCIA: Graúda, de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Peso médio de 6 a 10 kg cada unidade.	4.900
46	MELÃO - KG MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	2.000
47	MEXERICA - KG MEXERICA de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	3.200
48	MILHO VERDE, ESPIGA Milho verde, in natura, apresentação espiga de primeira qualidade, sem as palhas, sem pelos, tamanho médio a grande (18 a 22 cm de comprimento; peso médio 300g), características adicionais: espigas integras, grãos tenros, bem estufados e macios, espigas sem cabelos entre as fileiras de grãos, espigas com grãos leitosos e bem preenchidas (sem ausência de grãos), sem fungos e parasitas, tonalidade dos grãos esbranquiçada, a ponta interior da espiga deverá estar afilada e macia, não serão aceitos espigas de grãos amadurecidos e duros, deverão estar acondicionados em bandejas de isopor, com 5 (cinco) espigas cada e protegidas com filme plástico flexível (semelhante a embalagem das gôndolas dos supermercados). Validade de mínimo 3 dias.	1.800
49	MOSTARDA Mostarda, de ótima qualidade, isenta de sujidades, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	400
50	OVOS DE GALINHA Ovo de Galinha Branco Tipo A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha; branco; extra; pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo grande, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas; prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	9.200
51	PÊRA PORTUGUESA - KG Pêra, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, Sem alterações ou perfurações.	1.600
52	PEPINO JAPONÊS - KG acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, esverdeada e firme. Sem alterações ou perfurações.	2.600
53	PIMENTÃO VERDE - KG PIMENTÃO VERDE EXTRA: Pimentão verde in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades,	3.000



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



	sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	
54	PIMENTÃO AMARELO - KG PIMENTÃO AMARELO EXTRA: Pimentão amarelo in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	800
55	PIMENTÃO VERMELHO - KG PIMENTÃO VERMELHO EXTRA: Pimentão vermelho in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	800
56	PIMENTA DE CHEIRO - KG In natura, fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzida sem uso de agrotóxicos.	600
57	QUIABO - KG Legume in natura, tipo de primeira, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	2.350
58	RABANETE - KG RABANETE - SEM DANIFICAÇÃO FÍSICA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO.	400
59	REPOLHO BRANCO - KG O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas verdes sem traços de descoloração; intacta; firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo verde, com formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	2.900
60	REPOLHO ROXO - KG Repolho Roxo Liso: O produto deverá estar de acordo com a Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas roxas sem traços de descoloração; intacta; firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo roxo, com folha lisa e formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	1.200



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



61	SALSA Salsa fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	700
62	TANGERINA PONKAN - KG Tangerina Ponkan: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer às classes 62 a 70 (calibre entre 62 e 74 mm); livre de sujidades, parasitas e larvas; devendo ser bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	1.900
63	TOMATE CARMEN - LONGA VIDA Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	8.500
64	TOMATE ITALIANO / SALADETE - KG Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	2.400
65	TOMATE CEREJA - KG Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em bandejas plásticas 500 gr. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	800
66	UVA DE MESA, ESPÉCIE CRIMSON OU VITÓRIA - KG Fruta in natura, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	1.300



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



67	VAGEM VERDE - KG VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	1.300
68	MORANGOS EXTRA MORANGO: Morango extra in natura de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado; apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo peso líquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações.	250
69	MORANGOS CONGELADO MORANGO: Morango extra CONGELADO de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado; , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; Embalagem: saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.	120
70	FEIJÃO VERDE - KG Feijão verde (colhido quando a vagem ainda não está madura) de ótima qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg.	600
71	CHICÓRIA-DO-PARÁ OU COENTRÃO Folhosa, in natura, aromática com aroma característico de "coentro", de boa qualidade. Espécie Eryngium foetidum, produto fresco, limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas integras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades, bem desenvolvido, isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados.	250
72	MAXIXE Produto in natura, de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, de coloração verde (não amarelado). Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	300



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



73	KIWI - KG Fruta de casca marrom aveludada, podendo apresentar polpa verde ou amarela a depender da espécie, de 1ª qualidade, in natura, grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra, sem lesões de origem física e mecânica. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	120
74	JAMBÚ Folhosa, in natura, bem desenvolvida, com folhas verdes (sem folhas amareladas), sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com característica marcante de dormência na mucosa da boca, espécie Spilanthes Oleracea L. Produto próprio para consumo humano.	600

2. Justificativa da aquisição do bem ou;

Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso

- **A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do Setor de Nutrição para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES INTERNADOS E SERVIDORES HOSPITAL, em que observa aumento da demanda nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior.** A demanda são para atender aos Cardápios de Refeições (Almoço e Jantar) e de Lanches e suas particularidades, respeitando a cultura e crenças dos pacientes diariamente acompanhados pela Divisão de Nutrição, que realizam a terapia nutricional com principais objetivos: prevenir e tratar doenças; bem como o Cardápio de Refeições e Lanches dos SERVIDORES do HOSPITAL (plantonistas, administrativos e internos), justificando o aumento pelas contratações extras realizadas devido ao aumento da demanda dos serviços aos usuários bem como adequação das 30 horas no quadro de servidores, sendo que todos que mantêm sua permanência ininterrupta dentro do Hospital Municipal Daniel Gonçalves (12 a 24 horas), devem ser atendidos conforme o PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador (instituído pela Lei 6.321 desde 1976), respeitando a necessidade e particularidade do público alvo, visando desta maneira *garantir o aporte nutricional dos trabalhadores durante sua permanência no plantão para atendimento aos usuários internos e externos, e promovendo sua saúde e prevenindo as doenças profissionais.*
- Alguns itens especiais são necessários para atender as necessidades nutricionais e de tratamento dietoterápico de pacientes com suas particularidades, além dos cardápios temáticos para servidores e pacientes do HMDG em ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, aniversariantes do mês, dia mundial da saúde, feriados, Ceia de Natal e Ceia Ano Novo e entre outros. Outro ponto a ser ressaltado é a cultura regional, em que deve ser respeitada, o município acolhe muitas famílias de outros estados, todos com culturas diferentes, como mineira, paraense, baiana, nordestina, entre outras:
 1. **Morango extra:** item usado na elaboração de montagem da mesa de frutas da Ceia de Natal e Ceia de Ano Novo (servidores e pacientes), e elaboração de sobremesas e bolos confeitados para datas especiais conforme cardápios temáticos;
 2. **Morango congelado:** item usado na elaboração de geleias, cremes e smoothies para servir em dietas especiais conforme o cardápio de pacientes diabéticos e hipertensos para melhorar a aceitação e promover o ganho de peso e melhora do estado nutricional de pacientes debilitados;
 3. **Kiwi:** item usado na elaboração de montagem da mesa de frutas da Ceia de Natal e Ceia de Ano Novo (servidores e pacientes), e elaboração de sobremesas e bolos confeitados para datas especiais



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



conforme cardápios temáticos;

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue semanalmente todas as segundas-feiras e quintas-feiras, conforme Cronograma de Entrega do Setor de Nutrição.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Eric Gonçalves Baia
Direção Administrativa-HMDG
Coren-427961

Assinatura:

Mariana S. C. Rodrigues
Coord. Nutrição - HMDG
CRN 11547

Nome/Setor:

GND / HMDG

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 13/12/2023

Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Gabinete de Planejamento, Compras e Controle Patrimonial
Port. 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral

Francisco Pereira da Silva Neto
Coord. de Planejamento em Saúde
Administração e Finanças (COOPLASAF)
Port. 161/2023 GP



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: HOSPITAL MUNICIPAL DANIEL GONÇALVES	
Setor Requisitante: Setor de Nutrição - HMDG	
Responsável pela Demanda: Mariana Santos Correia	
E-mail: hmdgsnd@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99168-1294

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Embutidos, para suprir as necessidades nutricionais dos comensais do Hospital Municipal Daniel Gonçalves, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	BACON EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, RESFRIADO, KG Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo 30% de carne suína, padronizado, embalados termoformado de filme impresso. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 250 a 500 gr de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99. PACOTE 250 a 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO.	800
2	LINGUICA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO, KG CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ACIDO ASCORBICO E CORANTE NATURAL. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, INSENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA	1.000



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

	AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C).	
3	CHARQUE, KG Carne de charque tipo dianteira de 1°, embalado à vácuo com validade, ponta de agulha, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 GR de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total 500 gr de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 PACOTE 500 GR. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.	800
4	LINGÜIÇA CALABRESA, KG Descrição : Produto cárneo industrializado, de boa qualidade, defumada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 2,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.	1.500
5	PRESUNTO, KG Presunto cozido sem gordura fatiado e peça. Resfriado. 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Devendo estar refrigerado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem	2.000



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



	<p>original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 90 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF. · Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; · data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; · condições de armazenamento. Barra 3,5 kg. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.</p>	
6	<p>SALSICHA HOT-DOG, KG SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser armazenada e entregue à temperatura de até 10°C (dez graus centígrados) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do Produto. 2.1. Gerais: a salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. 2.2. Organolépticas antes e após a cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 2.3. Físico-Químicas: -Amido: máximo de 2,0% p/p; -Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais); - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais); Umidade: máximo de 65,0% p/p; -Gordura: máximo de 20,0% p/p; -Proteína: mínimo de 12,0% p/p; -Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p. 2.4. Microbiológicas: -Coliformes 45° c/g máximo 10² (crítico); - Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo 10² (crítico); -Clostridium Sulfito Redutor a 46° Cmáximo 10² (crítico); -Salmonella sp/25g.....ausência (crítico) 2.5. Microscópicas: Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto. 2.6. PESQUISAS: -Nitrito máximo de 0,015 g/l 00g – expresso em nitrito de sódio (crítico); - Nitrato máximo de 0,030 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico); -Corantes artificiaisausência (crítico) 3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99; 3) Identificação completa do produto 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento. Embalagem de 3 kg em sistema a vácuo, Validade a vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.</p>	600



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



**2. Justificativa da aquisição do bem ou;
Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso**

- **A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual e aumento do consumo do setor de Nutrição para atender ao público alvo: SERVIDORES DO HOSPITAL (PLANTONISTAS E ADMINISTRATIVOS), em que se observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior.** A demanda será para atender aos cardápios de Lanches e Refeições de Servidores (plantonistas, administrativos e internos), respeitando a cultura da região, crenças e suas particularidades.
- **A solicitação é justificada por causa do aumento das contratações extras de servidores realizadas devido ao aumento da demanda dos serviços aos usuários bem como adequação das 30 horas no quadro de servidores,** em que todos que mantêm sua permanência ininterrupta dentro do Hospital Municipal Daniel Gonçalves (12 a 24 horas), deve ser atendido conforme o PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador (instituído pela Lei 6.321 desde 1976) que atualmente, preconiza a oferta de 600 a 800 kcal em refeições grandes, e conforme a necessidade nutricional do público alvo, visando desta maneira *garantir o aporte nutricional dos trabalhadores durante sua permanência no plantão para atendimento aos usuários internos e externos, e promovendo sua saúde e prevenindo as doenças profissionais.*
- Alguns itens especiais solicitados se faz necessário para atender a cardápios temáticos para os servidores do HMDG, em ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, aniversariantes do mês, dia mundial da saúde, feriados, Ceia de Natal e Ceia Ano Novo e entre outros. Outro ponto a ser ressaltado é a cultura regional, em que deve ser respeitada, o município acolhe muitas famílias de outros estados, todos com culturas diferentes, como mineira, paraense, baiana, nordestina, entre outras:
 1. **Bacon:** item usado na elaboração de farofas, recheios e pratos típicos como feijoada, conforme o cardápio mensal servido somente aos servidores do HMDG.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue quinzenalmente, todas as quartas-feiras, conforme o Cronograma de Entrega do Setor de Nutrição.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:	Eric Gonçalves Baia Direção Administrativa - HMDG Coren-427961	Assinatura:	Manana S. C. Rodrigues Coord. Nutrição - HMDG CRN 11547
Nome/Setor:	SND / HMDG	Assinatura:	

5. Responsável pela Demanda



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



Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 13/12/2023

Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Almoxarifado, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral

Francisco Pereira da Silva Neto
Coord. de Planejamento em Saúde
Administração e Finanças (COOPLASAF)
Port. 161/2023 GP



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: HOSPITAL MUNICIPAL DANIEL GONÇALVES	
Setor Requisitante: Setor de Nutrição - HMDG	
Responsável pela Demanda: Mariana Santos Correia	
E-mail: hmdgsnd@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99168-1294

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Proteínas, para suprir as necessidades de produção para os comensais do Hospital Municipal Daniel Gonçalves, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
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 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 ondulado 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,</p>	1.300



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



	APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.	
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 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>	20.000



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



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 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>	1.200
---	--	-------



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



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 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>	1.000
---	---	-------



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



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 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>	3.700
---	--	-------



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL 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 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 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.ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	2.700
---	---	-------



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



7	<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>	10.600
---	---	--------



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



8	<p>PEIXE EM FILÉ , (DOURADA) KG</p> <p>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 adi�o de sal e temperos, manipulado em condi�es higi�nicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorif�ico sob inspe�o 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 fermenta�o 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 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), 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.. • Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIA�O DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELA�O AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG � 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	9.000
---	--	-------



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



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 LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

9

2.000



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



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 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>	4.000
----	---	-------



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

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>	6.800
----	---	-------



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



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 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>	9.600
----	--	-------



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



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 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>	1.000
----	--	-------



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



14	<p>FRANGO INTEIRO, KG 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 LIQUIDO 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>	10.000
----	---	--------



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



15	<p>PERU OU CHESTER OU FIESTA, KG</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>	240
----	--	-----

**2. Justificativa da aquisição do bem ou;
Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso**

- **A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades e aumento da produção do setor de Nutrição para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES INTERNADOS E SERVIDORES HOSPITAL, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior.** A demanda são para atender aos Cardápios de Refeições (almoço e jantar), Cardápios de Lanches e suas particularidades, respeitando a cultura e crenças dos pacientes diariamente acompanhados pela Divisão de Nutrição, que realizam a terapia nutricional com principais objetivos: prevenir e tratar doenças; bem como a **produção da**



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



alimentação dos SERVIDORES do HOSPITAL (plantonistas, administrativos e internos), justificando o aumento pelas contratações extras realizadas devido ao aumento da demanda dos serviços aos usuários bem como adequação das 30 horas no quadro de servidores, todos que mantêm sua permanência ininterrupta dentro do Hospital Municipal Daniel Gonçalves (12 a 24 horas), deve ser atendidos conforme o PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador (instituído pela Lei 6.321 desde 1976) que atualmente, preconiza a oferta de 600 a 800 kcal em refeições grandes, e conforme a necessidade nutricional do público alvo, visando desta maneira *garantir o aporte nutricional dos trabalhadores durante sua permanência no plantão para atendimento aos usuários internos e externos, e promovendo sua saúde e prevenindo as doenças profissionais.*

- Alguns itens especiais são necessários para atender as necessidades nutricionais e de tratamento dietoterápico de pacientes com suas particularidades, além dos cardápios temáticos para servidores e pacientes do HMDG em ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, aniversariantes do mês, dia mundial da saúde, feriados, Ceia de Natal e Ceia Ano Novo e entre outros. Outro ponto a ser ressaltado é a cultura regional, em que deve ser respeitada, o município acolhe muitas famílias de outros estados, todos com culturas diferentes, como mineira, paraense, baiana, nordestina, entre outras:

1. Costela bovina magra: item usado na elaboração de cardápios que são oferecidos somente aos servidores, sendo uma proteína de baixo custo, irá balancear os custos do cardápio mensal, além de ser um item de boa aceitação e que faz parte da cultura de muitos servidores que vem de outras regiões, à exemplo a cozinha mineira;

2. Rabada bovina: item usado na elaboração de cardápios que são oferecidos somente aos servidores, sendo uma proteína de baixo custo, irá balancear os custos do cardápio mensal, além de ser um item de boa aceitação e que faz parte da mistura de cultura de muitos servidores;

3. Peru ou chester fiesta: item indispensável para atender ao cardápio temático da Ceia de Natal e Ano Novo de pacientes e servidores, já que é um item que faz parte da tradição de natal de todas as famílias, e por respeito a essa cultura, faz se necessário servir nas Ceias de fim de ano de ambos os públicos atendidos.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue semanalmente todas as quartas-feiras, conforme o Cronograma de Entrega do Setor de Nutrição.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Assinatura:

Eric Gonçalves da
Direção Administrativa HMDG
Coren 427961

Nome/Setor:

Assinatura:

SND / HMDG

Mariana S. C. Rodrigues
Coord. Nutrição HMDG
Coren 11547

5. Responsável pela Demanda



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



Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 13/12/2023

Assinatura

Maíra do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Anexado, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023-GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: HOSPITAL MUNICIPAL DANIEL GONÇALVES	
Setor Requisitante: Setor de Nutrição - HMDG	
Responsável pela Demanda: Mariana Santos Correia	
E-mail: hmdgsnd@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99168-1294

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Estocáveis, para suprir as necessidades de nutricionais dos comensais do Hospital Municipal Daniel Gonçalves, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUAN T.
1	ACHOCOLATADO , PACOTE 400G Achocolatado em pó para dissolução em leite, à base de açúcar, cacau, leite e ou soro do leite, enriquecido com vitaminas e minerais. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados, sendo permitida a adição de estabilizantes que reconhecidamente aumente a capacidade de dissolução do produto. Embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em caixas de papelão resistente. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo e registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceita embalagem violada e/ou rasgada.	4.300
2	AÇAFRÃO , PACOTE 100G Corante à base de óleo essencial, curcumina e amido, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. O produto deve ser embalado em saco plástico resistente de 100g. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	2.150
3	AÇÚCAR CRISTALIZADO, PACOTE 2 KG Açúcar cristal - Nacional de primeira qualidade; obtido da cana de açúcar; com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). PCT 2 KG	9.300
4	AÇÚCAR MASCAVO, PACOTE 1 KG Açúcar mascavo, obtido através do melaço da cana de açúcar; produção recente, embalado de acordo com as exigências da vigilância sanitária, embalado em embalagens de polipropileno de 1 KG. sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	240



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



5	AÇÚCAR REFINADO, SACHÊ 5 GR Nacional de primeira qualidade; obtido da cana-de-açúcar; com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, com informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). CX 400 UND sachê 5 gramas.	250
6	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, ERITRITOL, POTE 300 GR Adoçante dietético em pó uso culinário para forno e fogão à base de Eritritol 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Doçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. POTE 300 GR	130
7	ADOÇANTE EM PÓ, SACHÊ 5 GR Adoçante dietético em pó à base de ERITRITOL, 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Doçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CX 30 UND SACHÊ 5 GRAMAS, cada envelopes de 5g cada (Total 150g).	210
8	ADOÇANTE LIQUIDO, FRASCO 65 ML Adoçante à base de ERITRITOL, dietético, bico dosador, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Doçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Frasco 65 ML	710
9	ÁGUA DE COCO, CAIXA 200 ML Água de coco "in natura", 100% natural. Sem adição de conservadores, artificiais e açúcar. Embalagem Tetra Pak 200 ML, tampa rosqueada. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CX 200 ML	3.500
10	AMACIANTE PARA CARNE, PACOTE 500 GR Amaciante profissional para deixar mais tenras as carnes vermelhas, especialmente as carnes bovinas. Utiliza com ingrediente principal a papaína, que é naturalmente encontrada em frutos como a papaia. Composição: Sal, Amido, Açúcar, Gordura Vegetal de Palma, Condimento Preparado de Cebola, Condimento Preparado de Alho, Papaína, Salsa, Pimenta Preta, Carne Bovina, Realçadores de Sabor Glutamato Monossódico INS621 e Inosinato Dissódico INS631, Aromatizantes, Corantes Caramelo e Natural Urucum, Acidulante Ácido Cítrico INS330. Embalagem com 500 gr	360
11	AMEIXA PRETA, SECA SEM CAROÇO, PACOTE 200 GR Ameixa, seca, sem caroço, preta, frutos de tamanho médio, uniformes e de 1ª qualidade. Deve ser acondicionada em embalagem original de fábrica, isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. A embalagem deve conter 200 g do produto.	600
12	ITEM EXCLUÍDO	250
13	AMIDO DE MILHO, CAIXA 200 GR Amido de milho. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 200 gr.	1.300



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



14	ARROZ AGULHINHA, TIPO I, PACOTE 5 KG ARROZ, TIPO 01, BRANCO, BENEFICIADO POLIDO, LONGO FINO, COM NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, SEM GLÚTEN, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. Deverá ser apresentar em bom estado de conservação; isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos; cor: característica; odor: característico; sabor: característico. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado em saco plástico transparente contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não violado, resistente; embalagem secundaria-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PCT 5 KG	5.000
15	ARROZ INTEGRAL TIPO I, NÃO PARBOILIZADO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). Deverá ser apresentar em bom estado de conservação; isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos; cor: característica; odor: característico; sabor: característico. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. LONGO FINO contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não violado, resistente; embalagem secundaria-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	1.300
16	AVEIA, CAIXA 170 GR AVEIA FLOCOS FINOS 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 gr	2.000
17	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FR 500 ML Azeite de oliva extra virgem 100% puro sem mistura, com acidez até 0,8%, Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo; Isento de oxidação, Sujidades e materiais Estranhos; Embalado Em Embalagem Primaria Adequada, Vidro, Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 270/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; Com validade mínima de 6 Meses na data da Entrega. FR 500 ML	640
18	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, FRASCO 500 GR AZEITONA VERDE; sem caroço, em conserva, embalagem de vidro, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega frasco 500 GR	660
19	ATUM, LATA 170 GR PESCADO EM CONSERVA; ATUM; PREPARADO COM PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCERADO; APRESENTAÇÃO: RALADO; CONSERVADO EM OLEO COMESTÍVEL; COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS: 170 GRAMAS; VALIDADE MIN. 24 MESES, FABR. MAX. 60 DIAS DA ENTREGA.	700
20	BATATA PALHA, PACOTE 400 GR Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Acondicionada em embalagem de 400 g.	1.500



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



21	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, PACOTE 370 GR Produzido a partir de matérias - primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal, gordura vegetal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que apropriados e mencionados; acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente; validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagens plásticas internas de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	8.500
22	BISCOITO CREAM-CRACKER INTEGRAL, PCT 370 GR Biscoito salgado, integral com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico , gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. CONTÉM LACTOSE . Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE de 370g	1.700
23	BISCOITO CREAM-CRACKER TRADICIONAL, PCT 370 GR Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, aromatizante, estabilizante, melhorador de farinha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Unidade de fornecimento: pacote de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	8.400
24	CACAU EM PÓ, PACOTE 200 GR CACAU PURO ALCALINIZADO, 100% COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR ESCURA, ALCALINO, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. PCT 200 GR.	340
25	CAFÉ EM PÓ, PACOTE 250 GR Café e pó embalado à vácuo, de alto padrão de qualidade; com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78).. EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ TORRADO, ASPECTO GRÂNULOS. COR MARROM CLARO. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem aluminizada em pacote de 250 gramas, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	30.000
26	Café SOLÚVEL TORRADO, SACHÊ 50 GR CAFÉ SOLÚVEL, EM GRÃOS, COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SABOR 100% CAFÉ ARÁBICA E O MÁXIMO DE 10% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), de alto padrão de qualidade; com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78). SOLÚVEL EM ÁGUA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALADO EM SACHÊ DE 50G.	480
27	CANELA EM PAU, POTE 50 GR Canela em pau. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em pote de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a rdc n°276/2005. Unidade de fornecimento: pacote de 50g.	800



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



28	CANELA EM PÓ, POTE 50 GR CANELA EM PÓ SEM SUJIDADE, PURO PRODUTO, A CANELA, SEM IMPUREZAS, EM EMBALAGENS DE POTE PLÁSTICO COM BICO DOSADOR , NA EMBALAGEM ORIGINAL DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	600
29	CALDO DE GALINHA, QUILO COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE DE FRANGO, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTES CAMELO IV E NATURAL URUCUM; ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO	500
30	CALDO DE CARNE, QUILO COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTES CAMELO IV E NATURAL URUCUM. ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO.	400
31	ITEM EXCLUÍDO	300
32	CATCHUP - FRASCO 400 GR Catchup feito com tomates selecionados, consistente e composto pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, cebola, goma xantana, ácido cítrico, sorbato de potássio e aromatizantes. Não deve conter glúten. Embalado e entregue conforme legislação sanitária vigente. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Embalagem 400g.	620
33	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE ARROZ, LT 400 GR COMPOSTO DE FARINHA DE ARROZ PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO; AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON ARROZ OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	250
34	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE MILHO, LATA 400 GR COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO; AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade. TIPO MUCILON MILHO OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	300
35	CEREAL INFANTIL EM PÓ, MULTICEREAIS, LATA 400 GR COMPOSTO À BASE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON MULTICEREAIS OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	500



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



36	CHÁ VERDE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Chá verde. Constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "thea" (thea sinensis e outras). Não fermentado, submetido à secagem. De espécimes vegetais genuínos dessecados, tostados e partidos. Cor: verde pardacenta. Sem qualquer outro aroma, sem mistura. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê envelopado. Embalado em caixa de papel cartão contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a nta-41 (decreto 12.486 de 20/10/78).	1.500
37	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Chá de Erva Cidreira; Composto de Folhas e Ramos de Erva Cidreira desidrata (melissa Officialis); Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Sachê Individual; Embalagem Secundária Caixa de Papel Cartão; Com Validade Mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.	2.500
38	CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Especificação Técnica: Chá; de CAMOMILA; Composto de Sementes de CAMOMILA desidratada; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Plástica, Adequada, Hermeticamente Fechada; Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA.	2.500
39	CHÁ DE ERVA DOCE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Especificação Técnica: Chá; de Erva Doce; Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Plástica, Adequada, Hermeticamente Fechada; Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA.	2.500
40	CHA MATE 250GR Chá Mate; Constituído de Erva Mate; Solúvel; de Espécimes Vegetais Genuínos Em Extrato de Folhas de Mate Tostado; de Cor Marrom; Com Aspecto Cheiro e Sabor próprio; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas; Validade mínima de 12 Meses Na Data Da Entrega, Pacotes de Polipropileno de 250 gr; Após Aberto Deve Ser Consumido Em 45 Dias; Acondicionado Em Caixa Adequada; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 277 de 22/09/2005 Da Anvisa; Prod.suj.verific.ato Entrega Aos Proc .Anvisa.	500
41	CHOCOLATE GRANULADO MACIO, CONFEITO SABOR CHOCOLATE, Confeito granulado macio, sabor de chocolate. Contém açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, cacau em pó, amido de milho, sal, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, umectante glicerol, glazeante talco, espessante goma arábica e aromatizante. Embalagem plástica 130g.	220
42	CÔCO RALADO - PACOTE 100 GR Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.	2.000
43	COLORÍFICO EM PÓ, POTE 100G Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 100 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.	4.500



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



44	CHIMICHURRI SECO , POTE 50 GR CHIMICHURRI SECO, INGREDIENTES: ALHO, SALSA, PIMENTÃO VERMELHO, ORÉGANO E PIMENTA-BRANCA, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico resistente hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega. POTE 50 GR	1.000
45	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - CAIXA 200 GR Chocolate em pó solúvel contendo 50% cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contem glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. contendo aproximadamente 200g.	300
46	CRAVO DA ÍNDIA, POTE 50 GR Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, condimento industrial. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em potes de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a rdc n°276/2005. Unidade de fornecimento: pote de 50 g.	900
47	CREME DE LEITE, CX 200 GR Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: tetra pak de 200 GRAMAS.	3.900
48	CURRY TEMPERO EM PÓ, POTE 50 GR Curry em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	300
49	ERVILHA VERDE EM CONSERVA, SACHÊ 170 GR Ervilha verde em conserva, com frutos selecionados, coloração uniforme, sem corantes artificiais, isento de sujeiras, são, fermentação de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado em embalagens íntegras, acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa, contendo informação nutricional; com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. SACHÊ PESO 170 gr	3.200
50	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - FRASCO 30 ML Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com FR 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	200
51	EXTRATO DE TOMATE, SACHÊ 300 GR Produto de primeira qualidade, e que não apresente acidez acentuada, resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado; Preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele; Composto de Tomate, Sal, Acucar; Sem Pele, Sem Sementes e Corantes Artificiais; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa; Com	4.400



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



	Validade Mínima de 12 Meses Na Data Da Entrega. Sachê 300 gr	
52	FARELO DE TRIGO FLOCOS FINOS, PCT 500 GR CARACTERÍSTICAS: - PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - COMPOSTO DE PERICARPO E ALEURONA (GÉRMEN E ENDOSPEMA); - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS; - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade PCT 500 GR. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	250
53	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, PCT 1 KG, FINA E TORRADA. Produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, crocante, com baixa umidade entre 1 a 2%. Grupo seca, subgrupo fina, classe tipo 1. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens 1 KG.	4.300
54	FARINHA DE AVEIA, CAIXA 170 GR FARINHA DA AVEIA 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 g	720
55	FARINHA DE ARROZ, PACOTE 500 GR Especificação técnica: (Kg) Farinha de arroz, a qual não contém glúten, Deve conter em uma porção de 80g, 179 kcal, 39g de carboidratos, 4,1g de proteína, 0,7g de gordura total, 0,5g de gordura saturada e ser isento em gordura trans, fibras e sódio. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas; embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 500 gr.	240
56	FARINHA DE CÔCO, PACOTE 500 GR Farinha de Coco Branco produzida a partir da desidratação da polpa do coco. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas; embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 500 gr.	360
57	FARINHA DE ROSCA, PACOTE 500 GR Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento biológico. Produto obtido por ingredientes sadios, devidamente limpos, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens de 500 g.	1.400
58	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, PACOTE 1 KG Farinha de trigo nacional de primeira qualidade, características técnicas: tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Obtida do trigo moído, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, com fermento na composição; acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.	3.000
59	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - PACOTE 1 KG Farinha de trigo nacional de primeira qualidade sem fermento. Obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, sem fermento na composição; acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega Pacote 01 Quilograma.	2.400



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



60	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PACOTE 1 KG FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, PRODUZIDA ATRAVÉS DA MOAGEM DE GRÃO DE TRIGO INTEIRO DO QUAL NÃO SE REMOVEM O GERME E A FIBRA DA CASCA. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO ISENTO DE MOFO, UMIDADE, BOLOR, ODOR OU QUALQUER CARACTERÍSTICA IMPRÓPRIA DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA, LIMPA E SECAINFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega; Pacote de 1 kg	600
61	FEIJÃO CARIOCA - TIPO I - PACOTE 1 KG Feijão Carioca de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, grãos novos, são, claros, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.	10.000
62	FEIJÃO PRETO - TIPO I, 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, grãos novos, são, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma	4.000
63	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - PACOTE 125 GR Fermento biológico SECO, fornecido em embalagem impermeável e compacta do produto. Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Produto com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PACOTE 125 GR	860
64	FERMENTO QUÍMICO - POTE 100 GR Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. A embalagem deve ter 100 g de peso líquido.	2.300
65	FLOCÃO MILHO - PACOTE 400 GR Flocão milho, sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	6.200
66	FLOCÃO ARROZ - PACOTE 400 GR Flocão arroz sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	3.000
67	FUBÁ DE MILHO - PACOTE 500 GR Fubá de Milho, fabricado a partir do grão de milho são, limpo, moído; de cor amarela; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, matéria terrosa e parasitas e larvas; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 34 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 Gramas.	1.800
68	GELATINA EM PÓ DIET, FRAMBOESA - ENV 12 GR Produto constituído por gelatina em pó, Sal; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Acidulante: Ácido Fumárico; Aromatizante; Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio; Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR de FRAMBOESA,	405
69	GELATINA EM PÓ, DIET, LIMÃO - ENV 12 GR Produto constituído por gelatina em pó, Sal; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Acidulante: Ácido Fumárico; Aromatizante; Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio; Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega SABOR de LIMÃO.	1.200



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



70	GELATINA EM PÓ, LIMÃO - ENV 20 GR Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR LIMÃO.	1.500
71	GELATINA EM PÓ, MORANGO - ENV 20 GR Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR MORANGO.	1.200
72	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR - ENV DUPLO 24 GR Produto constituído gelatina em pó incolor. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. INCOLOR. Kit dois envelopes com 24 gr total.	500
73	GELEIA DE FRUTA - POTE 220 GR GELÉIA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇUCAR), ZERO AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. SABORES DIVERSOS. SABORES: FRUTAS VERMELHAS. Acondicionados em embalagem original do fabricante, vidro, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 220 GR.	150
74	GÉRMEN DE TRIGO - 250G GÉRMEN DE TRIGO DO GRÃO DE TRIGO, FARELO. APRESENTA COLORAÇÃO MARROM, EM FORMA DE PEQUENAS FIBRAS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE, QUE PERMITA VISUALIZAR O PRODUTO, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, APRESENTANDO MARCAÇÕES. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 250 GR.	200
75	GRÃO DE BICO EM CONSERVA, FR 180 GR Grão de bico em conserva, cozido, pronto para consumo, produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais; isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente Embalagem primária: pacote aluminizado flexível (pouch), atóxico, resistente e hermeticamente fechado,; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. FR 180 GR PESO DRENADO.	950
76	GRANOLA ZERO AÇÚCAR, PACOTE 500 GR Granola , ingredientes: aveia integral em flocos, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia, milho e cevada), fibra de trigo, uva-passa, castanha do pará, côco, castanha de caju, flocos de milho, maçã desidratada, óleo de palma, extrato de malte, sal, gergelim e aromatizantes. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR.	360
77	HIBISCO DESIDRATADO, PACOTE 100 GR Hibisco (Hibiscus sabdariffa), flor desidratada, selecionadas, sãs, sem corantes artificiais; isento de sujidades. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 100 GR.	250
78	LEITE EM PÓ DESNATADO, 400GR Leite em pó DESNATADO, não adoçado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	4.000



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



79	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 400GR Leite em pó integral, não adoçado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	25.000
80	LEITE DE COCO – FRASCO 200 ML Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro ou plástico. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. FRASCO 200 ML.	1.300
81	LEITE CONDENSADO – FRASCO 395 GR Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	1.500
82	LEITE DE SOJA, SEM LACTOSE , LATA 300 GR Alimento em pó instantâneo, com proteína isolada de soja, rico em vitaminas B12, e D, minerais, sem lactose, tradicional. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr.	350
83	LEITE DE SOJA, SEM LACTOSE E SEM AÇÚCAR , LITRO Alimento líquido, a base de proteína isolada de soja, rico em vitaminas B12. e D, minerais, sem lactose, sem açúcar, embalagem TETRA PACK. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LITRO.	250
84	LEITE EM PÓ INTEGRAL, LATA 380 GR Leite de vaca em pó, instantâneo, enriquecido com Vitamina A e D. NINHO . Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr.	750
85	LEITE VEGETAL DE ARROZ, LATA 300 GR Leite vegetal em pó, orgânico e solúvel à base de arroz em pó adicionado de cálcio natural, sem lactose, sem glúten e sem adição de açúcares*, contendo apenas os açúcares próprios dos ingredientes Arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oleico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN . Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LATA 300 GR.	130
86	LEITE LONGA VIDA, INTEGRAL , LITRO Leite líquido integral, pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade. Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, embalagem: tetra pack, aspecto físico: líquido, Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Unidade de fornecimento: caixa com 1 litro.	3.000
87	LENTILHA, TIPO 1, PACOTE 500 GR Leguminosa classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção.	400
88	LOURO EM FOLHA, POTE 10 GR Produto da folha do laurus nobilis. O louro deve ser constituído de folhas são, limpas e secas. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega.	620



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

89	<p>MACARRÃO DE ARROZ OU MILHO, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO, PACOTE 500 GR Macarrão de arroz o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.</p>	200
90	<p>MACARRÃO PARA LASANHA, PRÉ COZIDA, PACOTE 200 GR Massa para lasanha pré cozida, produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 200 Gramas.</p>	1.650
91	<p>MACARRÃO TIPO "PADRE NOSSO", SÊMOLA, PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas.</p>	1.200
92	<p>MACARRÃO TIPO "ESPAGUETE" COM OVOS - PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. Com ovos. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.</p>	2.200
93	<p>MACARRÃO TIPO "ESPAGUETE INTEGRAL" - PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. contendo 500g. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.</p>	820
94	<p>MACARRÃO TIPO "PARAFUSO INTEGRAL", PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas.</p>	600



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



95	MACARRÃO TIPO "PARAFUSO" - SÊMOLA, PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.	2.500
96	MAIONESE, SACHÊ 200 GR Produto que se apresenta em forma de emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos. Com 60 a 80% de lipídeos em sua composição. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA E AROMATIZANTE. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem SACHÊ de 200g.	2.800
97	MANJERICÃO DESIDRATADO, POTE 50 GR Manjeriçã, erva de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. POTE 50 GR.	600
98	MANTEIGA COM SAL, POTE 200 GRAMAS. Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR.	1.100
99	MANTEIGA SEM SAL, POTE 200 GRAMAS. Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans E DE SAL. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR.	360
100	MARGARINA VEGETAL COM SAL - POTE 500 GR. Produto livre de gorduras trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com 38% de lipídios (gordura total), LIGHT. Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.	500
101	MARGARINA VEGETAL COM SAL - POTE 500 GR Produto livre de gorduras trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com até 60% de lipídios (gordura total). Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.	6.500
102	MASSA PARA TAPIOCA - PACOTE 500 GR Massa pronta para Tapioca (goma de mandioca hidratada), origem amiláceo, tipo grupo fécula da mandioca, embalagem sem umidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: PCT 500 GR.	900



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



103	MEL DE ABELHA - FRASCO COM BICO DOSADOR, 500 ML Mel puro, produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções de partes vivas: das plantas, não contem adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem sua composição original, não contem aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, indícios de fermentação ou efervescência, deve apresentar aspecto líquido cristalino ou parcialmente cristalizado, com cor levemente amarelada a castanho-escuro e aroma característico. O mel não deve apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza tais como: insetos larvas, grãos de areia entre outros. Embalagem em polietileno de 500 ml, deverá conter externamente os dados de identificação informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas padrão para alimentos - CNNPA número do registro no ministério da agricultura /ou ministério da saúde. No ato da entrega não poderá ter transcorrido mais de 50% do prazo de validade estabelecido para o produto. O transporte deve obedecer às regras da vigilância sanitária. Conter bico dosador na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	250
104	MILHO PARA CANJICA TIPO 1. CANJICA AMARELA, PACOTE 500 GR Canjica amarela, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade acondicionada em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: pacote de 500g.	1.700
105	MILHO PARA PIPOCA, PCT 500 GR Milho para pipoca tipo 1, Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, máximo de 15% de umidade. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias, validade mínima de 6 meses.	1.100
106	MILHO VERDE EM CONSERVA, SACHÊ 170 GR Milho verde produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais; isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente; com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA- (DECRETO 12486 de 20/10/78). UNIDADE FORNECIMENTO: SACHÊ 170 GR.	4.300
107	MISTURA À BASE DE AMIDO DE MILHO, CX 200GR Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau, sabor baunilha. . CX 200 GR	240
108	Mistura para bolo, BAUNILHA, CÔCO, CHOCOLATE, PACOTE 400 GR Mistura para bolo, ingredientes: mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos enriquecido com Ferro, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem conservantes químicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. SABORES: BAUNILHA, CÔCO E CHOCOLATE. Embalagem contendo 400g do produto.	3.400
109	MOLHO DE SOJA, TIPO SHOYU, FRASCO 150 ML Molho Shoyu, produzido por fermentação 100% natural da soja e do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, . Integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Embalagem pet com 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega do produto.	850
110	MOLHO DE TOMATE PRONTO, SACHÊ 300 GR Molho de tomate contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com	4.420



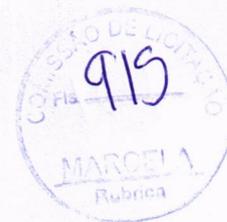
ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL SAÚDE



	informação nutricional. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Prazo mínimo de validade de 10 meses a contar da data de entrega. SACHÊ 300 GR.	
111	MOLHO PIMENTA, FRASCO 150 ML COMPOSIÇÃO Pimentas vermelhas, vinagre, sal, goma xantana e benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. FRASCO 150 ML.	1.050
112	MOLHO PRONTO, TIPO MOSTARDA, FRASCO 190 ML Molho composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras, substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. . Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagens, tipo bisnaga de 190ml.	850
113	NOZ MOSCADA PÓ - POTE 50 GR NOZ MOSCADA EM PÓ, GRÃOS DE BOA QUALIDADE, com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.	200
114	ÓLEO DE COCO, GARRAFA VIDRO 200ML ÓLEO DE COCO EXTRAVIRGEM. EXTRATO DA POLPA DO COCO. ACIDEZ MÁXIMA 0,3%. PRODUTO 100% NATURAL. SEM AGROTÓXICOS. Prensado a frio. Embalagem original do fabricante, GARRAFA em vidro, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. EMBALAGEM DE VIDRO - 200 ML.	125
115	ÓLEO DE SOJA, FRASCO 900ML Óleo de Soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação e não de desodorização, não contendo glúten, original do fabricante, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem PET de 900ml.	14.200
116	ORÉGANO - POTE 50 GR Orégano Nacional de primeira qualidade. Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.	920
117	PÁPRICA DOCE, POTE 50 GR Páprica doce, condimento elaborado com pimentões, desidratadas e moídas, tendo um sabor suave e coloração vermelho alaranjado. Apresentação: pó c/ granulação fina. Embalagem: pote com capacidade aproximada de 50g, com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote. Rotulagem conforme rdc 360/2003 - anvisa. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem: pote com capacidade aproximada de 50g.	350



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



118	PIMENTA DO REINO PRETA, POTE 50 GR Pimenta do reino em pó moída sem mistura, obtido de frutos limpos, dessecados e moídos, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G.	440
119	POLVILHO AZEDO, PACOTE 1 KG Ingredientes: fécula de mandioca. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em plástica de polipropileno ou polietileno leitoso original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. PCT 1 KG.	1.240
120	POLVILHO DOCE, PACOTE 500 GR Polvilho de mandioca doce. origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, embalagem sem umidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, produto de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: 500 gr.	3.500
121	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA CLARA, TIPO FRANGO, TRITURADA, PACOTE 250 GR Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. NÃO CARAMELADA (CLARA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	350
122	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA, TIPO BOVINA, TRITURADA, 250 GR Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. CARAMELADA (COR ESCURA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	240
123	QUINOA EM GRÃOS, PACOTE 200 GR QUINOA EM GRÃOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 200 GR.	120
124	QUINOA EM FLOCOS, PACOTE 150 GR QUINOA EM FLOCOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 150 GR.	120
125	REFRIGERANTE GASEIFICADO 2L, SABOR COLA. Qualidade igual ou superior à coca cola.	1.500
126	REFRIGERANTE GASEIFICADO 2L, SABOR GUARANÁ. Qualidade igual ou superior à guaraná Antártica.	1.500
127	REFRIGERANTE GASEIFICADO 2L, SABOR LARANJA, qualidade igual ou superior à Fanta.	1.500
128	REQUEIJÃO CREMOSO, POTE 200 GR Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofosfato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca.	1.100



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



	Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de glúten e gordura trans. Validade mínima 3 meses a contar da data de entrega. POTE 200 GR.	
129	SAGU, TIPO 1, PACOTE 500 GR AMIDO DE MANDIOCA COM FORMA DE GRÂNULOS REDONDOS, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasito, detrito animal ou vegetal, com no máximo 15% de umidade, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR.	360
130	SAL IODADO, CAIXA 1000 UND SACHÊ 1 GR Sal refinado iodado - Refinado; iodado; com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC Nº 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: CX 1000 UND SACHÊ 1 GR.	150
131	SAL REFINADO IODADO - KG Sal Refinado; iodado; com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC Nº 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote: 01 Kg.	1.700
132	SALSA DESIDRATADA , POTE 50 GR Salsa desidrata de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 50 GR.	500
133	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , LT 125 GR Ingredientes obrigatórios: sardinha temperada, descascada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré - cozida em óleo comestível. Embalagem primária: latas de 125 g. Embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo mínimo de validade: 02 anos. Registro obrigatório: ministério da agricultura.	4.000
134	SEMENTE DE CHIA, PCT 200 GR SEMENTE DE CHIA, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS; - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR.	250
135	SEMENTE DE GERGELIM, PCT 200 GR SEMENTE DE GERGELIM, BRANCO , PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR.	250



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



136	SEMENTE DE LINHAÇA COR MARRON, - PACOTE 200 GR SEMENTE DE LINHAÇA MARRON, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR.	250
137	SUCO CONCENTRADO, SABOR ABACAXI, GARRAFA 500ML Suco concentrado de abacaxi, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.560
138	SUCO CONCENTRADO, SABOR ACEROLA, GARRAFA 500ML Suco concentrado de acerola, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	2.000
139	SUCO CONCENTRADO, SABOR CAJU, GARRAFA 500ML Suco concentrado de caju, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	2.200
140	SUCO CONCENTRADO, SABOR GOIABA, GARRAFA 500ML Suco concentrado, sabor goiaba, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	2.200
141	SUCO CONCENTRADO, SABOR MANGA, GARRAFA 500ML Suco concentrado de manga, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.100
142	SUCO CONCENTRADO, SABOR MARACUJÁ, GARRAFA 500ML Suco concentrado de maracujá, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.920
143	SUCO CONCENTRADO, SABOR UVA, GARRAFA 500ML Suco concentrado de uva, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.600
144	TRIGO PARA QUIBE - PACOTE 500 GR Produto de primeira qualidade, produzido a partir de matéria prima sã. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE 500 gr.	600



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



145	UVA PASSA - PACOTE 500 GR Produto de 1ª qualidade, compactas, firme com tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas, larvas, mofo e bolores. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 500 gr.	300
146	VINAGRE MAÇÃ, 750ML Vinagre de MAÇÃ. Produto obtido exclusivamente a partir do fermentado do suco de maçã, conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.	1.200
147	VINAGRE DE ÁLCOOL, 750 ML Vinagre de Álcool. Produto obtido exclusivamente a partir da fermentação da cana-de-açúcar, e que confere sabor suave aos alimentos. Conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água e conservador INS 224. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.	2.000
148	CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, FRASCO 25 G Corante artificial comestível super concentrado (máximo 1g para 100g de produto final), possui uma consistência em gel (linha soft gel), que permite uma coloração mais rápida e fácil, não desestabilizando a preparação. Disponível nas cores: amarelo, vermelho, verde, azul, rosa, violeta, laranja, marfim, coral, marrom e preto. Contendo na sua lista de ingredientes: Água, Açúcar Invertido, Xarope De Glucose, Amido De Milho, Amido Modificado, Sal, conservante sorbato de Potássio, acidulante ácido cítrico, espessantes goma carragena e goma játaí, corantes artificial. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. FRASCO 25 G.	90
149	GOIABADA TRADICIONAL, 500G Produto tipo doce de boa qualidade, elaborado a partir de goiabas selecionadas, livre de corpo estranho, ideal para recheios e coberturas. Contendo na sua composição: Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e espessante pectina. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 500g.	1.200
150	DOCE DE BATATA DOCE TIPO MARRON GLACÉ, 350G Produto de boa qualidade elaborado a partir da polpa de batata-doce. Contendo na sua lista de ingredientes: batata-doce, açúcar, espessantes agar-agar e carragena, conservador sorbato de potássio e aroma natural de baunilha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 350g.	850
151	DOCE DE LEITE, EM PASTA - POTE 400 GR Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 400g.	300
152	BOMBOM DE CHOCOLATES SORTIDOS 250G Embalado em caixa de papel revertidos com embalagem plástica. Contendo na sua composição ingredientes básicos como: açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Pacote de 250g, contendo 16 unidades.	50



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



153	BOMBOM DE CHOCOLATE, CONTENDO 22 GRAMAS, Embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol polirricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500ii). Pode conter traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do pará e nozes. Tipo Sonho de Valsa, PACOTE CONTENDO 1 KG.	65
154	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, CONTENDO 20 G, Embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, cacau em pó, flocos de arroz, milho, gema de ovo, castanha de caju, óleo de soja, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. Pode conter traços de avelã e amêndoa. Tipo Ouro Branco. PACOTE CONTENDO 1 KG.	65
155	FARINHA DE TAPIOCA, PACOTE 200G Produto seco crocante, do grupo granulado, acidez baixa, classe branca tipo 1, obtido do polvilho das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, com baixa umidade entre 1 a 2%. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagem 200g.	600
156	PALMITO INTEIRO EM CONSERVA, 540 G Produto de boa qualidade preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, especificamente do tipo açai, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, embalado com água (líquido de cobertura), especiarias e outros ingredientes, e processado (acidificado e pasteurizado pelo calor), de maneira apropriada para que o produto esteja isento de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e embalado hermeticamente, de modo a ser seguro contra a entrada de microrganismos e manutenção da esterilidade do produto. Contendo na sua lista de ingredientes: Palmito açai, água, sal e acidulante ácido cítrico. Embalado hermeticamente em pote de vidro, em que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO Nº 363, DE 29 DE JULHO DE 1999 e RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 540g e peso drenado 300g.	650
157	COGUMELO CHAMPIGNON INTEIRO EM CONSERVA, 820g Produto obtido de espécies de fungos comestíveis, tradicionalmente utilizadas como alimento, tipo champignon, inteiro, em conserva, submetidos a processo tecnológico considerados seguros para a produção de alimentos. Ingredientes: Cogumelos champignon, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador dióxido de enxofre. Embalagem de vidro com lacre, hermeticamente fechada, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 820g e peso drenado 500g.	620
158	CREME TIPO CHANTILLY, TETRA PARK-TP 200ML Creme tipo chantilly, pasteurizado, longa vida, contendo em sua lista de ingredientes: Água, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, xarope de açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos e com ácido diacetil tartárico, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e citrato trissódico, aroma artificial de creme, regulador de acidez dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. embalado em embalagens tipo treta park-TP, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. TRETA PARK-TP 200 ML.	120



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



159	AMENDOIM TORRADO E GRANULADO SEM SAL, PACOTE 500G Produto produzido com matéria-prima de qualidade e grãos de amendoim rigorosamente selecionados e totalmente livres de aflatoxina e corpos estranhos, apresentando crocância, sabor e cheiro característico do produto. Contendo somente na sua lista de ingredientes: Amendoim torrado e granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Em embalagem 500g.	240
160	MACARRÃO TIPO NINHO OU FETTUCCINE Nº 2 - SÊMOLA COM OVOS, 500 G O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%. Contendo os seguintes ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.	1.200
161	AZEITE DE DENDÊ, 200 ML Azeite de dendê ou óleo de palma, produto obtido exclusivamente a partir do fruto da palmeira. INGREDIENTES: Óleo de palma (azeite de dendê) 100% natural, sem adição de conservantes. Acondicionado em frasco plástico de 200ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 200 ml.	650
162	ITEM EXCLUÍDO	40
163	CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO, 1 KG Produto de boa qualidade, que confere cor e brilho especial para o preparo de bombons recheados, trufas, sobremesas, pavês e tortas. Contendo os seguintes ingredientes: açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	150
164	PANETONE COM GOTAS DE CHOCOLATE, PACOTE 400 GR Panetone com gotas de chocolate composto de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, chocolate gotas, fermento natural, açúcar cristal, gema, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, leite em pó integral, extrato de malte, sal, fibra alimentar, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aroma artificial de frutas, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, livre de gorduras trans. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalagem primária plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Deve obedecer ao regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Tabela nutricional. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve atender ao regulamento técnico específico. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten. Com peso líquido de no mínimo 400g.	80
165	TUCUPI, 01 LT Produto líquido de coloração amarelada obtido da raiz de mandioca, heterogêneo (que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, quando em repouso), é levemente ácido e de aroma próprio. Lista de ingredientes: seiva de mandioca, alfavaca, água, alho, chicória e sal. Envasados em embalagens de 1000 ml e na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. O manejo e refrigeração deverá ser conforme a Instrução Normativa ADEPARÁ nº 1 de 24/06/2008. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	320
166	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS E UVAS PASSAS, PACOTE 400 GR Panetone de frutas, composto de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvaspassas, fermento natural, açúcar cristal, gema, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, leite em pó integral, extrato de malte, sal, fibra alimentar, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aroma artificial de frutas, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido	80



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



cítrico, livre de gorduras trans. Deve obedecer ao regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Tabela nutricional. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve atender ao regulamento técnico específico. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contém glúten. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalagem primária plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Com peso líquido de no mínimo 400g.

**2. Justificativa da aquisição do bem ou;
Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso**

- **A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do Setor de Nutrição para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES INTERNADOS E SERVIDORES HOSPITAL, em que observa aumento da demanda nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior.** A demanda são para atender aos Cardápios de Refeições (Almoço e Jantar), de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia) e suas particularidades, respeitando a cultura e crenças dos pacientes diariamente acompanhados pela Divisão de Nutrição, que realizam a terapia nutricional com principais objetivos: prevenir e tratar doenças; bem como o Cardápio de Refeições e Lanches dos SERVIDORES do HOSPITAL (plantonistas, administrativos e internos), justificando o aumento pelas contratações extras realizadas devido ao aumento da demanda dos serviços aos usuários bem como adequação das 30 horas no quadro de servidores, sendo que todos que mantêm sua permanência ininterrupta dentro do Hospital Municipal Daniel Gonçalves (12 a 24 horas), devem ser atendidos conforme o PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador (instituído pela Lei 6.321 desde 1976), respeitando a necessidade e particularidade do público alvo, visando desta maneira *garantir o aporte nutricional dos trabalhadores durante sua permanência no plantão para atendimento aos usuários internos e externos, e promovendo sua saúde e prevenindo as doenças profissionais.*
- Alguns itens especiais são necessários para atender as necessidades nutricionais e de tratamento dietoterápico de pacientes com suas particularidades, além dos cardápios temáticos para servidores e pacientes do HMDG em ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, aniversariantes do mês, dia mundial da saúde, feriados, Ceia de Natal e Ceia Ano Novo e entre outros. Outro ponto a ser ressaltado é a cultura regional, em que deve ser respeitada, o município acolhe muitas famílias de outros estados, todos com culturas diferentes, como mineira, paraense, baiana, nordestina, entre outras:
 1. **Batata palha:** usada na montagem cachorro quente e pratos como estrogonofe para servidores e pacientes de dieta Livre, item este, que por ser industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;
 2. **Castanha do Pará:** item de cultura regional, usada na elaboração de Mix de Fibra e cardápios para diabéticos e hipertensos para tratar constipação intestinal e aumento do aporte calórico, além de outros vários benefícios no tratamento nutricional.
 3. **Chocolate granulado:** usado na cobertura de bolos e tortas para atender aos cardápios de lanches de pacientes dietas livre e servidores, e na elaboração de mini bolos confeitados para aniversários relâmpagos de pacientes internados (dieta livre);
 4. **Coco ralado:** usado na elaboração de coquetel laxativo, para tratamento de constipação intestinal de pacientes e aporte calórico para dietas hipercalóricas, necessário para pacientes que necessitam



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



de ganho de peso, também usado na cobertura de bolos e tortas para atender aos cardápios de lanches de pacientes dietas livre e servidores, e na elaboração de mini bolos confeitados para aniversários relâmpagos de pacientes internados (dieta livre);

5. Chocolate em pó 50% cacau: por se tratar de um alimento saudável, é usado na cobertura de bolos e tortas para atender aos cardápios de lanches de pacientes diabéticos e hipertensos ou com intolerância alimentar, além de outras particularidades.

6. Creme de Leite: usado na elaboração de coquetel laxativo, para tratamento de constipação intestinal de pacientes e aporte calórico para dietas hipercalóricas, necessário para pacientes que necessitam de ganho de peso, também usado na cobertura de bolos e tortas para atender aos cardápios de lanches de pacientes dietas livre e servidores, usado ainda na elaboração de molhos salgados para atender aos cardápios de pacientes e servidores.

7. Granola zero açúcar: usada no cardápio de pacientes sob dieta especial que necessitam de fibra para tratamento dietoterápico;

8. Macarrão para lasanha: usado na elaboração de cardápios temáticos e de feriados;

9. Molho de soja tipo shoyu: usado para elaborar molhos salgados e temperar carnes para pratos elaborados para os servidores, conforme o cardápio mensal;

10. Molho de pimenta: item para servir na mesa, durante as refeições dos servidores no refeitório, já que faz parte da cultura de muitos servidores o consumo de pimenta durante as refeições;

11. Quinoa em grãos: item rico em nutrientes e fibras, usados na elaboração de cardápio de lanches para diabéticos e tempero para saladas do cardápio de refeições dos pacientes internados;

12. Quinoa em flocos: item rico em nutrientes e fibras, usados na elaboração de cardápio de lanches para diabéticos e tempero para saladas do cardápio de refeições dos pacientes internados, item também usado na elaboração de mix laxativos;

13. Refrigerantes gaseificado sabor cola item usado para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores, aniversariante do mês, Ceia de Natal e Ano Novo;

14. Refrigerantes gaseificado sabor guaraná: item usado para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores, aniversariante do mês, Ceia de Natal e Ano Novo;

15. Refrigerantes gaseificado sabor laranja: item usado para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores, aniversariante do mês, Ceia de Natal e Ano Novo;

16. Goiabada Tradicional: item usado na elaboração de recheios, servidos como sobremesas para atender aos cardápios temáticos de servidores e pacientes de dieta livre, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

17. Doce de batata doce do tipo marrom glacê: item usado na elaboração de recheios, servidos como sobremesas para atender aos cardápios temáticos de servidores e pacientes de dieta livre, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

18. Doce de leite em pasta: item usado na elaboração de recheios, servidos como sobremesas para atender aos cardápios temáticos de servidores e pacientes de dieta livre, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

19. Bombom de Chocolates Sortidos: item usado como sobremesa para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores e cardápios de pacientes dieta livre, aniversariante do mês,



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



Ceia de Natal e Ano Novo, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

20. Bombom de Chocolate tipo sonho de valsa: item usado como sobremesa para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores e cardápios de pacientes dieta livre, aniversariante do mês, Ceia de Natal e Ano Novo, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

21. Bombom de Chocolate tipo ouro branco: item usado como sobremesa para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores e cardápios de pacientes dieta livre, aniversariante do mês, Ceia de Natal e Ano Novo, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

22. Palmito inteiro em conserva: item usado na elaboração de saladas para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores e cardápios de pacientes dieta livre;

23. Cogumelo champignon inteiro em conserva: item usado na elaboração de molhos e pratos salgados para atender as necessidades de cardápios temáticos dos servidores e cardápios de pacientes dieta livre;

24. Creme tipo chantilly: item usado na elaboração de recheios, cobertura de bolos, tortas e sobremesas, conforme os cardápios temáticos de servidores e pacientes de dieta livre, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), previne riscos de contaminação por salmonela e otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

25. Chocolate em barra meio amargo: item usado na elaboração de recheios, cobertura de bolos, tortas e sobremesas, conforme os cardápios temáticos de servidores e pacientes de dieta livre, e por ser um item industrializado (pronto para consumo), otimiza a rotina, já que o setor sofre com problemas estruturais e de mão de obra, devido ao aumento da demanda de serviços aos usuários e aumento da contratação de servidores;

26. Panetone com gotas de chocolate: item indispensável para atender ao cardápio temático da Ceia de Natal e Ano Novo de pacientes dieta livre e servidores, já que é um item que faz parte da tradição de natal de todas as famílias, e por respeito a essa cultura, faz-se necessário servir nas ceias e café da manhã de fim de ano de ambos os públicos atendidos.

27. Tucupi: item usado na elaboração de molhos para cardápios temáticos dos servidores, típicos da cultura paraense, podendo ser usados em preparações especiais como nos feriados da Semana Santa e Sirio de Nazaré;

28. Panetone com frutas cristalizadas: item indispensável para atender ao cardápio temático da Ceia de Natal e Ano Novo de pacientes dieta livre e servidores, já que é um item que faz parte da tradição de natal de todas as famílias, e por respeito a essa cultura, faz-se necessário servir nas ceias e café da manhã de fim de ano de ambos os públicos atendidos.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue quinzenalmente, todas as sextas-feiras, conforme Cronograma de Entrega do Setor de Nutrição.



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



4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Eric Gonçalves Baia
Direção Administrativa - HMDG
Coren-427961

Assinatura:

Nome/Setor:

SND/HMDG

Assinatura:

Manana S. C. Rodrigues
Coord. Nutrição - HMDG
CRN: 11547

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 13/12/2023

Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Alimentação, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023-GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: HOSPITAL MUNICIPAL DANIEL GONÇALVES	
Setor Requisitante: Setor de Nutrição - HMDG	
Responsável pela Demanda: Mariana Santos Correia	
E-mail: hmdgsnd@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99168-1294

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Panificação, para suprir as necessidades nutricionais dos comensais do Hospital Municipal Daniel Gonçalves, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA, 50 GR COMPOSIÇÃO DA MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	24.000
2	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA, 50 GR Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	24.000
3	PÃO HOT-DOG, 50G PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.	40.000



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



4	PÃO BISNAGUINHA, PCT 300G Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio; contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.	1.000
5	PÃO DE BATATA DE 80 GR Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	6.000
6	PÃO DE BATATA RECHEADO, 80 GR Recheado com frango, salsicha ou presunto, adicionado que queijo ou requeijão cremoso. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	8.000
7	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PCT Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.	2.000
8	PÃO DE FORMA, PCT Massa leve, macio, enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. unidade utilizada: PCT de 500 gr.	2.500
9	PÃO FRANCÊS, 50G Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	145.000



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



10	<p>PÃO MANDI, 80 GR Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	4.000
11	<p>PÃO DE MILHO, 80 GR Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas; Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	5.600
12	<p>PÃO MINI FRANCÊS INTEGRAL, 25 GR. Produto Pão mini francês integral, de 25 gramas, de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	10.000
13	<p>PÃO DE QUEIJO MINI, 15 GR Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando aproximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	9.600
14	<p>PÃO SOVADO, 100 GR com 100g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	6.000



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



15	QUITANDAS, 20 À 25 GR Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado.	1.000
16	ROSCA DE CÔCO, 80 GR Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegra, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados, "embatumadas aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais, 80g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	12.000
17	ROSCA DE HÚNGARA, 80 GR Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água; creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo, água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados, "embatumadas aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	12.000
18	SALGADO FRITO, CENTO Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	2.100
19	SALGADO ASSADO, CENTO Com aproximadamente 30 gramas cada. ESFIHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMIRO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	2.000
20	SANDUÍCHE NATURAL, DE PÃO FRANCÊS SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	7.000



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



21	SANDUÍCHE NATURAL, DE PÃO FORMA INTEGRAL SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL - com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	3.500
22	TORRADA, PACOTE 1KG Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	1.200
23	BOLO DIVERSOS Com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow, com côco ralado natural, confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssego, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestígio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com código de barras e validade	1.600
24	BOLO SIMPLES Massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá, côco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, PEso médio do bolo de 1 kg.	720
25	ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE, 70GR Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, recheado com queijo de boa qualidade (que não extravase durante o processo de cocção) e molhado com calda com coco ralado. Isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados enroladinhos de queijo mal assados, queimados, amassados, achatados, "embatumadas aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais, de 70g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Peso por unidade 70 gr.	8.000
26	ESFIHA ASSADA, 70 GR Esfiha fechada assada recheada com frango, carne moída, ou presunto com queijo. Produto em formato triangular, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, deverá ser isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Cada unidade deverá conter peso de 70 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente,	10.000



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



resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.

**2. Justificativa da aquisição do bem ou;
Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso**

- **A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Nutrição para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES INTERNADOS E SERVIDORES HOSPITAL, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior.** A demanda são para atender aos Cardápios de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia) e suas particularidades, respeitando a cultura e crenças dos pacientes diariamente acompanhados pela Divisão de Nutrição, que realizam a terapia nutricional com principais objetivos: prevenir e tratar doenças; bem como o Cardápio de Lanches dos servidores do hospital (plantonistas, administrativos e internos), justificando o aumento pelas contratações extras realizadas devido ao aumento da demanda dos serviços aos usuários bem como adequação das 30 horas no quadro de servidores, sendo que todos que mantêm sua permanência ininterrupta dentro do Hospital Municipal Daniel Gonçalves (12 a 24 horas), estão sendo atendidos conforme o PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador (instituído pela Lei 6.321 desde 1976), e conforme a necessidade nutricional do público alvo, visando desta maneira *garantir o aporte nutricional dos trabalhadores durante sua permanência no plantão para atendimento aos usuários internos e externos, e promovendo sua saúde e prevenindo as doenças profissionais.*
- **Alguns itens especiais são de suma importância para atender as necessidades e suas peculiaridades de cardápios temáticos para servidores e pacientes do HMDG em ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, aniversariantes do mês, dia mundial da saúde, Ceia de Natal e Ceia de Ano Novo e entre outros. Além disso, alguns itens listados abaixo, são itens que fazem parte do cardápio mensal de servidores e pacientes, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir itens para atender os cardápios de lanches de pacientes e servidores por outros meios, como por exemplo, por processo licitatório:**
 - 1. Pão de batata:** *item tradicional, usado para atender a cardápio mensal de pacientes e servidores, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;*
 - 2. Pão bisnaguinha:** *item de fácil conservação e durabilidade, ideal para ser usados em emergências e cardápio de ceia de pacientes dieta livre e servidores, além de ser de fácil manipulação, otimizando assim a rotina do dia;*
 - 3. Broa de fubá doce ou salgada:** *item tradicional, usado para atender a cardápio mensal de pacientes e servidores, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário*



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



adquirir por outros meios;

4. Pão de batata recheado: item usado para atender a cardápio mensal de pacientes e servidores, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;

5. Pão mandi: item usado para atender a cardápio mensal de pacientes e dietas especiais e atender também a cardápios dos servidores, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;

6. Rosca húngura: item usado para atender a cardápio mensal de pacientes e dietas especiais e atender também a cardápios dos servidores, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;

7. Rosca de coco: item usado para atender a cardápio mensal de pacientes e dietas especiais e atender também a cardápios dos servidores, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;

8. Quitandas: item necessário para atender a cardápios temáticos de lanches, como os aniversariantes do mês, semana do bebê, dia das mães, dias dos pais, dia do servidor, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;

9. Pão sovado: item usado para atender a cardápio mensal de pacientes e dietas especiais e atender também a cardápios dos servidores, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;

10. Pão de queijo mini: item necessário para atender a cardápios temáticos de lanches, como os aniversariantes do mês, semana do bebê, dia das mães, dias dos pais, dia do servidor, pois devido ao aumento da demanda de atendimentos de pacientes e aumento de contratação de servidores, o setor de nutrição e dietética não consegue produzir grandes quantidades, devido a problemas estruturais e de mão de obra, sendo assim, faz-se necessário adquirir por outros meios;

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue diariamente, semanalmente e mensalmente, conforme Cronograma de Entrega do Setor de Nutrição.



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



4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Eric Gonçalves Baia
Direção Administrativa-HMDG
Coren-427961

Assinatura:

Nome/Setor:

SND / HMDG

Assinatura:

Mariana S. C. Rodrigues
Coord. Nutrição - HMDG
CRN 11647

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 13/12/2023

Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Almoxarifado, Compras e Controle Patrimonial
Port. N° 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral

Francisco Pereira da Silva Neto
Coord. de Planejamento em Saúde
Administração e Finanças (COOPLASAF)
Port. 161/2023 GP



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: SEMSA	
Setor Requisitante: Almoxarifado de Saúde	
Responsável pela Demanda: Maria do Socorro Santos Silva/ Wellina Cunha	
E-mail: almoxarifado@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99193-2357 Socorro

Aquisição de Bens
Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Proteínas, para suprir as necessidades de produção para os comensais da Secretaria Municipal de Saúde e seus Departamentos, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
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 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,</p>	1.300



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



	<p>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 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: - 12º C a - 18º 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>	10.000



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



<p>3</p>	<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 ondulado 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>	<p>1.500</p>
----------	---	--------------



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



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 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>	1.200
---	--	-------



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL SAÚDE



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 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>	1000
---	--	------



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL 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 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 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. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	800
---	--	-----



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



7	<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>	6.500
---	---	-------



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



8	<p>PEIXE EM FILÉ , (DOURADA) KG</p> <p>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 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 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 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>	7.000
---	---	-------



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



9	<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 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 LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	900
---	--	-----



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



10	<p>CORTE DE FRANGO CONGELADO (COXA E SOBRECORA) 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:</p> <p>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>	3.200
----	--	-------



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



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 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>	4.000
----	---	-------



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



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 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>	8.000
----	--	-------



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



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 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.

13

800



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



14	<p>FRANGO INTEIRO, KG</p> <p>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>	8.000
----	--	-------



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



15	<p>PERU OU CHESTER OU FIESTA, KG</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>	50
<p>2. Justificativa da aquisição do bem ou; Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso</p>		



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



A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Almoarifado Central, para atender ao público alvo: **CLIENTES – PACIENTES E SERVIDORES DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE**, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior, pois **trabalhávamos com base a população do IBGE defasado de 2019 à 2022 com censo de 37.085 habitantes, já os dados segundo IBGE de 2022 o censo aponta 77.079 habitantes**. As demandas são para atender as programações de acordo com as divisões de projeto atividade A demanda são para atender aos Cardápios de Refeições (almoço e jantar) e de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia devido o horário estendido de várias unidades de saúde) sendo o mesmo para atender as necessidades da atenção básica, PSE, CAPS, CTA, VISA, ZONOSSES, REGULAÇÃO, CENTRO DE ESPECIALIDADES, CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, OUVIDORIA, ALMOXARIFADO, SECRETARIA E DEMAIS DEPARTAMENTOS DA SEMSA, atendendo ao PAT, com as refeições pequenas (lanche, servidores administrativos), de 300 a 400 kcal, sendo admitido um acréscimo de 200% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo, para que possa complementar a alimentação dos servidores que atendem aos nossos usuários, visando o aporte nutricional dos trabalhadores, e promovendo a sua saúde e prevendo doenças. Aos clientes do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, os pacientes assistidos em um turno de 4 horas, são atendidos com uma refeição diária, e os assistidos em dois turnos 8 horas, são atendidos com duas refeições. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores, ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, dia mundial da saúde, Ceia de Natal e Ceia de Ano Novo e entre outros.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue semanalmente todas as quartas-feiras, conforme o Cronograma de Entrega, a partir do mês de novembro de 2023.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Assinatura:

Nome/Setor:

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 12/12/2023



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



Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestora de Sator de Apoio Logístico,
Comissao de Compras e Controle Patrimonial
Ordem. N° 117/2023 - GP

(Ciente da aquisiçao e declaro ser responsavel pelo recebimento deste da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovaçao Direçao Geral

--



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: SEMSA	
Setor Requirante: Almojarifado de Saúde	
Responsável pela Demanda: Maria do Socorro Santos Silva/ Wellina Cunha	
E-mail: almojarifado@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99193-2357 Socorro

Aquisição de Bens
Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Polpas, para suprir as necessidades nutricionais dos comensais da Secretaria Municipal de Saúde e seus Departamentos, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	POLPA DE AÇAÍ, KG Polpa de açaí simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM e ou MAPA), 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., orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. PACOTE 1kg do produto.	1.200
2	POLPA DE ACEROLA, KG Polpa de acerola 100% natural, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), 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, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido..totalizando 1kg do produto.	1.000



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



3	<p>POLPA DE CAJÁ, KG Polpa de cajá simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), 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, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.</p>	900
4	<p>POLPA DE CAJU, KG Polpa de caju simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), 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, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.. totalizando 1kg do produto.</p>	1.200
5	<p>POLPA DE CUPUAÇU, KG Polpa de cupuaçu, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), 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, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.</p>	900
6	<p>POLPA DE GOIABA, KG Polpa de goiaba simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, com especificações dos ingredientes, origem, data de fabricação e prazo de validade de carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), 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. totalizando 1kg do produto.</p>	1.500



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



7	POLPA DE GRAVIOLA, KG Polpa de graviola, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), 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, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.	800
8	POLPA DE MARACUJÁ, KG Polpa de maracujá 100% natural, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), 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, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.	1.200

2. Justificativa da aquisição do bem ou;

Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso

A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Almoxarifado Central, para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES E SERVIDORES DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior, pois trabalhávamos com base a população do IBGE defasado de 2019 à 2022 com censo de 37.085 habitantes, já os dados segundo IBGE de 2022 o censo aponta 77.079 habitantes. As demandas são para atender as programações de acordo com as divisões de projeto atividade de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia devido o horário estendido de várias unidades de saúde) sendo o mesmo para atender as necessidades da atenção básica, PSE, CAPS, CTA, VISA, ZONOSSES, REGULAÇÃO, CENTRO DE ESPECIALIDADES, CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, OUVIDORIA, ALMOXARIFADO, SECRETARIA E DEMAIS DEPARTAMENTOS DA SEMSA, bem como atender as necessidades alimentar dos SERVIDORES das Unidades de Saúde (plantonistas, administrativos), justificando o aumento pelas contratações extras realizadas devido ao aumento da demanda dos serviços aos usuários bem como adequação das 30 horas no quadro de servidores, atendendo ao PAT, com as refeições pequenas (lanche, servidores administrativos), de 300 a 400 kcal, sendo admitido um acréscimo de 200% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo, para que possa complementar a alimentação dos servidores que atendem aos nossos usuários, visando o aporte nutricional dos trabalhadores, e promovendo a sua saúde e prevendo doenças. Aos clientes do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, os pacientes assistidos em um turno de 4 horas, são atendidos com uma refeição diária, e os assistidos em dois turnos 8 horas, são atendidos com duas refeições. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores, ceias natalinas para os servidores e pacientes, as ações tais como campanhas de doação e sangue/vacinação e governo itinerante ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia



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



dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, dia mundial da saúde, Ceia de Ano Novo e entre outros.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue quinzenalmente todas as terças-feiras, conforme o Cronograma de Entrega, a partir do mês de novembro de 2023.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Assinatura:

Nome/Setor:

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 12/12/2023


Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Chefe do Setor de Apoio Logístico,
Administração, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral



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





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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: SEMSA	
Sector Requisitante: Almoxarifado de Saúde	
Responsável pela Demanda: Maria do Socorro Santos Silva/ Wellina Cunha	
E-mail: almoxarifado@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99193-2357 Socorro

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Panificação, para suprir as necessidades nutricionais dos comensais da Secretaria Municipal de Saúde e seus Departamentos, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA, 50 GR COMPOSIÇÃO DA MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	15.000
2	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA, 50 GR Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	12.000
3	PÃO HOT-DOG, 50G PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.	50.000



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



4	PÃO BISNAGUINHA, PCT 300G Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio; contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.	800
5	PÃO DE BATATA DE 80 GR Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	2.500
6	PÃO DE BATATA RECHEADO, 80 GR Recheado com frango, salsicha ou presunto, adicionado que queijo ou requeijão cremoso. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	6.000
7	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PCT Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.	1.200
8	PÃO DE FORMA, PCT Massa leve, macio, enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. unidade utilizada: PCT de 500 gr.	2.200
9	PÃO FRANCÊS, 50G Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	135.000



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



10	<p>PÃO MANDI, 80 GR Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	2.000
11	<p>PÃO DE MILHO, 80 GR Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas; Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	3.500
12	<p>PÃO MINI FRANCÊS INTEGRAL, 25 GR. Produto Pão mini francês integral, de 25 gramas, de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	7.000
13	<p>PÃO DE QUEIJO MINI, 15 GR Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando aproximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	8.500
14	<p>PÃO SOVADO, 100 GR com 100g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.</p>	4.500



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



15	QUITANDAS, 20 À 25 GR Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado.	800
16	ROSCA DE CÔCO, 80 GR Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegra, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados, "embatumadas aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais, 80g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	8.600
17	ROSCA DE HÚNGARA, 80 GR Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água; creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo, água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados, "embatumadas aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	8.200
18	SALGADO FRITO, CENTO Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	2.200
19	SALGADO ASSADO, CENTO Com aproximadamente 30 gramas cada. ESFIHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMIRO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	2.200
20	SANDUÍCHE NATURAL, DE PÃO FRANCÊS SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	6.500



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



21	SANDUÍCHE NATURAL, DE PÃO FORMA INTEGRAL SANDUÍCHE DE PÃO FORMA INTEGRAL - com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	3.500
22	TORRADA, PACOTE 1KG Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	1.000
23	BOLO DIVERSOS Com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow, com côco ralado natural, confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssego, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestígio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com código de barras e validade	3.000
24	BOLO SIMPLES Massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá, côco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, PEso médio do bolo de 1 kg.	1.000
25	ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE, 70GR Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, recheado com queijo de boa qualidade (que não extravase durante o processo de cocção) e molhado com calda com coco ralado. Isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados enroladinhos de queijo mal assados, queimados, amassados, achatados, "embatumadas aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais, de 70g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Peso por unidade 70 gr.	7.500
26	ESFIHA ASSADA, 70 GR Esfiha fechada assada recheada com frango, carne moída, ou presunto com queijo. Produto em formato triangular, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, deverá ser isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Cada unidade deverá conter peso de 70 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente,	8.600



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



resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.

**2. Justificativa da aquisição do bem ou;
Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso**

- **A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Almoarifado Central, para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES E SERVIDORES DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior, pois trabalhávamos com base a população do IBGE defasado de 2019 à 2022 com censo de 37.085 habitantes, já os dados segundo IBGE de 2022 o censo aponta 77.079 habitantes.** As demandas são para atender as programações de acordo com as divisões de projeto atividade de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia devido o horário estendido de várias unidades de saúde) sendo o mesmo para atender as necessidades da atenção básica, PSE, CAPS, CTA, VISA, ZOONOSES, REGULAÇÃO, CENTRO DE ESPECIALIDADES, CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, OUVIDORIA, ALMOXARIFADO, SECRETARIA E DEMAIS DEPARTAMENTOS DA SEMSA, atendendo ao PAT, com as refeições pequenas (lanche, servidores administrativos), de 300 a 400 kcal, sendo admitido um acréscimo de 200% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo, para que possa complementar a alimentação dos servidores que atendem aos nossos usuários, visando o aporte nutricional dos trabalhadores, e promovendo a sua saúde e prevendo doenças. Aos clientes do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, os pacientes assistidos em um turno de 4 horas, são atendidos com uma refeição diária, e os assistidos em dois turnos 8 horas, são atendidos com duas refeições. Também ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, aniversariantes do mês, dia mundial da saúde, Ceia de Natal e Ceia de Ano Novo e entre outros.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue diariamente, semanalmente e mensalmente, conforme Cronograma de Entrega, a partir do mês de novembro de 2023.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/ Setor

Assinatura:

Nome/Setor:

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda



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



Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 12/12/2023

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Atendimento, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023 - GP

Assinatura

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: SEMSA	
Setor Requirante: Almoxarifado de Saúde	
Responsável pela Demanda: Maria do Socorro Santos Silva/ Wellina Cunha	
E-mail: almoxarifado@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99193-2357 Socorro

Aquisição de Bens
Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Laticínios, para suprir as necessidades de nutricionais dos comensais da Secretaria Municipal de Saúde e seus Departamentos, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	IOGURTE , SABORES: CUPUAÇU, MORANGO , COCO E MIX DE FRUTAS, GARRAFA 1 LT Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em pó e açúcar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em Garrafa plástica resistente de 1 Lt. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	2.000
2	IOGURTE , NATURAL , GARRAFA 200 ML Iogurte NATURAL leite pasteurizado, leite em pó, com fermento lácteo, sem açúcar, nem sabor, em GARRAFA PLÁSTICA resistente individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	1.000
3	IOGURTE , SABORES: CUPUAÇU, MORANGO , COCO E MIX DE FRUTAS, GARRAFA 200 ML Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em pó e açúcar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em GARRAFA PLÁSTICA individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	1.000
4	QUEIJO MINAS CURADO, KG Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, sal, cloreto de cálcio, coagulante e fermento láctico, peça 1 à 2 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF/SIM). Validade mínima De 3 meses a partir da data de entrega na unidades requisitante. O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade.	600



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



5	QUEIJO MINAS FRESCAL, KG Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso de aproximadamente 400g À 1 kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/ ou SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima De 7 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade.	400
6	QUEIJO TIPO COALHO, KG EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA; Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo), contendo peso de aproximadamente 2,5 kg por peça, com rótulo impresso com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF OU SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 60 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	500
7	QUEIJO TIPO MUSSARELA, KG EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA; Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo) ou outro fechamento bem lacrado, contendo peso de aproximadamente 3 kg por peça, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF OU SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 3 meses a partir da data de entrega na unidades requisitante.	3.200

2. Justificativa da aquisição do bem ou;

Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso

A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Almojarifado Central, para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES E SERVIDORES DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior, pois trabalhávamos com base a população do IBGE defasado de 2019 à 2022 com censo de 37.085 habitantes, já os dados segundo IBGE de 2022 o censo aponta 77.079 habitantes. As demandas são para atender as programações de acordo com as divisões de projeto atividade de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia devido o horário estendido de várias unidades de saúde) sendo o mesmo para atender as necessidades da atenção básica, PSE, CAPS, CTA, VISA, ZONÓSES, REGULAÇÃO, CENTRO DE ESPECIALIDADES, CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, OUVIDORIA, ALMOXARIFADO, SECRETARIA E DEMAIS DEPARTAMENTOS DA SEMSA, atendendo ao PAT, com as refeições pequenas (lanche, servidores administrativos), de 300 a 400 kcal, sendo admitido um acréscimo de 200% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo, para que possa complementar a alimentação dos servidores que atendem aos nossos usuários, visando o aporte nutricional dos trabalhadores, e promovendo a sua saúde e prevendo doenças. Aos clientes do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, os pacientes assistidos em um turno de 4 horas, são



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



atendidos com uma refeição diária, e os assistidos em dois turnos 8 horas, são atendidos com duas refeições. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores, ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, dia mundial da saúde, Ceia de Ano Novo e entre outros.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue semanalmente, todas as quarta-feiras, conforme o Cronograma de Entrega, a partir do mês de novembro de 2023.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Assinatura:

Nome/Setor:

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 12/12/2023


Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Almoxarifado, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: SEMSA	
Setor Requisitante: Almoxarifado de Saúde	
Responsável pela Demanda: Maria do Socorro Santos Silva/ Wellina Cunha	
E-mail: almoxarifado@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99193-2357 Socorro

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Hortifrutigranjeiro, para suprir as necessidades nutricionais dos comensais da Secretaria Municipal de Saúde e seus Departamentos, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	ABACAXI PÉROLA - KG Tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. peso por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme a com a Resolução nº 12/76 da CNNPA. Polpa com coloração branco pérola, formato cônico e casca com espessura fina; apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como podridão, amassado, sem coroa, fascinação grave; fermento, passado, imaturo, defeito de polpa ou queimado de sol; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.300
2	ABACATE - KG Com 50% de maturação, ABACATE COMUM EXTRA: Abacate in natura de ótima qualidade devera' ter atingido grau médio de maturação, não pode estar maduro. Sem defeitos na polpa e podridão, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas; isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	300
3	ABÓBORA - KG Tipo Cabotiá - sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	1.000
4	ABOBRINHA MENINA - KG Fruto alongado, com pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	800
5	ABOBRINHA ITALIANA - KG Abobrinha italiana, fresca, limpa, macia, firme com polpa abundante de cor clara, com casca verde listrada, e macia, de aspecto fresco.	500
6	ACELGA - KG Acelga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; folhas verdes; sem defeito, sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os	1.200



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



	padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes.	
7	ALFACE AMERICANA TIPO VERDE IN NATURA - KG Alface americana, verdura in natura, tipo alface, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; sãs e espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	800
8	ALFACE CRESPA TIPO VERDE IN NATURA - KG Alface crespa, verde, verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	1.200
9	ALHO - GRAÚDO - KG Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Cabeças grandes de no mínimo 70 gr.	1.000
10	AGRIÃO IN NATURA - KG Agrião, verdura in natura, tipo agrião, espécie comum; produto fresco (colheita recente), limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades. cultivar bem desenvolvida; isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados. produzido através do método de hidropônica.	200
11	BANANA MAÇA - KG EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, com 60% de maturação, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	2.200
12	BANANA PRATA - KG BANANA - Tipo prata com 60% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	2.000
13	BANANA DA TERRA - KG Banana da terra in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característicos da espécie e variedade. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvida, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação Em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não serão aceitas frutas amassadas e/ou muito maduras ou muito verdes. Não conter substancia terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes á superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	500



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



14	BATATA INGLESA, ESCOVADA - KG Batata Inglesa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	3.500
15	BATATA DOCE, ESCOVADA - KG Batata Doce: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); polpa crua creme, e película rosada; tamanho e coloração uniforme; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas;	2.000
16	BETERRABA, ESCOVADA - KG Beterraba: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas; Apresentar formato esférico ou achatado, com calibre entre 50 e 90 mm; fresca; com polpa vermelha. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas.	1.500
17	BERINJELA IN NATURA - KG Berinjela com suas características organolépticas in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma, sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. A berinjela deverá ter classificação 14 (14 a 17cm) e/ou 17 (17 a 20cm). Não será permitido fruto passado, amassado, murcho, com dano superficial não cicatrizado e/ou cicatrizado e com podridão. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	800
18	BRÓCOLIS NINJA - KG Brócolis in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem traços de descoloração. Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e insetos; estar livre de terra aderente às folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	0
19	CARÁ - KG Legume in natura, tipo cará, espécie comum, entregue limpo sem terra.	1.200
20	CEBOLA BRANCA - KG Cebola branca compacta e-firme 1ª Qualidade, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e , livre de impurezas, de com validade mínima de 30 dias da entrega do produto, Cebola: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de	4.000



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



	substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 4 , com calibre medindo entre 7 e 9 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA	
21	CEBOLA ROXA 1ª QUALIDADE - KG Cebola ROXA compacta e-firme, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e TAMANHO MÉDIO MÉDIA DE 80GR, livre de impurezas, de com validade mínima de 30 dias da entrega do produto, O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 3 , com calibre medindo entre 5 e 7 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA	1.200
22	CENOURA , ESCOVADA - KG Cenoura Extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer à classe 14 ou 18 (comprimento medindo entre 14 e 22 cm); sem apresentar-se murcha ou deformada; sem rama; fresca, compacta, inteira e firme. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas;	3.000
23	CHEIRO VERDE Cebolinha fresca e Coentro, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, folhas verde-escuras sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos fertilizantes, acondicionada em embalagem adequada. O maço deverá ser padronizado com peso médio (+/-) 150 a 200 gr e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de coentro.	1.500
24	CHUCHU - KG O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência; livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isenta de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	2.000
25	COENTRO Coentro fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	200
26	COUVE FRESCA – KG Couve Manteiga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas verde-escuras sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos; sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	1.500
27	COUVE FLOR - KG Legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade,	800



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



	tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	
28	GENGIBRE FRESCO IN NATURA - KG Gengibre fresco, limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 20 e 30 mm.	50
29	GOIABA VERMELHA - KG o produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece classificação extra: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 6 ou 7 (calibre entre 6 e 8 cm), devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	200
30	HORTELÃ FRESCA Hortelã fresca de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	0
31	INHAME - KG Acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração branco amarelado, tanto externa quanto internamente; casca sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	1.000
32	JILÓ FRESCO – KG Jiló in natura graúdo, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente à superfície da casca. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	1.000
33	LARANJA PÊRA - KG Laranja Pêra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 68 a 72 (calibre entre 68 e 75 mm), bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	4.200
34	LIMAO TAHITI - KG Limão Tahiti: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	1.200
35	LIMAO CRAVO/CHINA - KG LIMÃO CHINA- devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e Uniforme,. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da	200



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



	Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	
36	MAÇÃ NACIONAL - KG Maçã Nacional: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 120 ou 165 (peso entre 105 e 158g), bem desenvolvida e madura. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	3.200
37	MACAXEIRA, ESCOVADA - KG acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração da casca marrom, sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e esbranquiçada, tamanho médio por raiz, limpas sem terra.	2.000
38	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA - KG O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) de classificação EXTRA: ótima qualidade; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.	1.200
39	MANDIOQUINHA SALSA - KG Mandioquinha salsa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer à classe 9 ou 12 (medir entre 09 e 18 cm).	500
40	MAMÃO FORMOSA - KG Mamão Formosa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, com peso variando entre 1,5 e 2 kg; livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA	1.300
41	MAMÃO PAPAYA - KG Fruta, Mamão Papaya, in natura.	1.200
42	MANGA PALMER – KG MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.	2.000
43	MANJERICÃO Manjericão com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	100
44	MARACUJÁ - KG Fruta inatura, tipo doce.	800



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



45	MELANCIA - KG MELANCIA: Graúda, de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Peso médio de 6 a 10 kg cada unidade.	3.000
46	MELÃO - KG MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	1.500
47	MEXERICA - KG MEXERICA de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	2.200
48	MILHO VERDE, ESPIGA Milho verde, in natura, apresentação espiga de primeira qualidade, sem as palhas, sem pelos, tamanho médio a grande (18 a 22 cm de comprimento; peso médio 300g), características adicionais: espigas integras, grãos tenros, bem estufados e macios, espigas sem cabelos entre as fileiras de grãos, espigas com grãos leitosos e bem preenchidas (sem ausência de grãos), sem fungos e parasitas, tonalidade dos grãos esbranquiçada, a ponta interior da espiga deverá estar afilada e macia, não serão aceitos espigas de grãos amadurecidos e duros, deverão estar acondicionados em bandejas de isopor, com 5 (cinco) espigas cada e protegidas com filme plástico flexível (semelhante a embalagem das gondolas dos supermercados). Validade de mínimo 3 dias.	1.500
49	MOSTARDA Mostarda, de ótima qualidade, isenta de sujidades, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	100
50	OVOS DE GALINHA Ovo de Galinha Branco Tipo A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha; branco; extra; pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo grande, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas; prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	3.500
51	PÊRA PORTUGUESA - KG Pêra, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, Sem alterações ou perfurações.	600
52	PEPINO JAPONÊS - KG acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, esverdeada e firme. Sem alterações ou perfurações.	1.200
53	PIMENTÃO VERDE - KG PIMENTÃO VERDE EXTRA: Pimentão verde in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades,	1.100



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



	sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	
54	PIMENTÃO AMARELO -KG PIMENTAO AMARELO EXTRA: Pimentão amarelo in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	300
55	PIMENTÃO VERMELHO - KG PIMENTAO VERMELHO EXTRA: Pimentão vermelho in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	200
56	PIMENTA DE CHEIRO - KG In natura, fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzida sem uso de agrotóxicos.	200
57	QUIABO - KG Legume in natura, tipo de primeira, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	1.200
58	RABANETE - KG RABANETE - SEM DANIFICAÇÃO FÍSICA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO.	100
59	REPOLHO BRANCO - KG O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas verdes sem traços de descoloração; intacta; firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo verde, com formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	1.800
60	REPOLHO ROXO - KG Repolho Roxo Liso: O produto deverá estar de acordo com a Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas roxas sem traços de descoloração; intacta; firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo roxo, com folha lisa e formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	600



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



61	SALSA Salsa fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	200
62	TANGERINA PONKAN - KG Tangerina Ponkan: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer às classes 62 a 70 (calibre entre 62 e 74 mm); livre de sujidades, parasitas e larvas; devendo ser bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	1.500
63	TOMATE CARMEN - LONGA VIDA Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	3.800
64	TOMATE ITALIANO / SALADETE - KG Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	1.500
65	TOMATE CEREJA - KG Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em bandejas plásticas 500 gr. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	200
66	UVA DE MESA, ESPÉCIE CRIMSON OU VITÓRIA - KG Fruta in natura, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	800



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



67	VAGEM VERDE - KG VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	800
68	MORANGOS EXTRA MORANGO: Morango extra in natura de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado; apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo peso líquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações.	150
69	MORANGOS CONGELADO MORANGO: Morango extra CONGELADO de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado; , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; Embalagem: saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.	0
70	FEIJÃO VERDE - KG Feijão verde (colhido quando a vagem ainda não está madura) de ótima qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg.	200
71	CHICÓRIA-DO-PARÁ OU COENTRÃO Folhosa, in natura, aromática com aroma característico de "coentro", de boa qualidade. Espécie Eryngium foetidum, produto fresco, limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades, bem desenvolvido, isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados.	0
72	MAXIXE Produto in natura, de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, de coloração verde (não amarelado). Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	120



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



73	KIWI - KG Fruta de casca marrom aveludada, podendo apresentar polpa verde ou amarela a depender da espécie, de 1ª qualidade, in natura, grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra, sem lesões de origem física e mecânica. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	100
74	JAMBÚ Folhosa, in natura, bem desenvolvida, com folhas verdes (sem folhas amareladas), sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com característica marcante de dormência na mucosa da boca, espécie Spilanthes Oleracea L. Produto próprio para consumo humano.	0

2. Justificativa da aquisição do bem ou;

Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso

A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Almoxarifado Central, para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES E SERVIDORES DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior, pois trabalhávamos com base a população do IBGE defasado de 2019 à 2022 com censo de 37.085 habitantes, já os dados segundo IBGE de 2022 o censo aponta 77.079 habitantes. As demandas são para atender as programações de acordo com as divisões de projeto atividade de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia devido o horário estendido de várias unidades de saúde) sendo o mesmo para atender as necessidades da atenção básica, PSE, CAPS, CTA, VISA, ZONOSSES, REGULAÇÃO, CENTRO DE ESPECIALIDADES, CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, OUVIDORIA, ALMOXARIFADO, SECRETARIA E DEMAIS DEPARTAMENTOS DA SEMSA, atendendo ao PAT, com as refeições pequenas (lanche, servidores administrativos), de 300 a 400 kcal, sendo admitido um acréscimo de 200% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo, para que possa complementar a alimentação dos servidores que atendem aos nossos usuários, visando o aporte nutricional dos trabalhadores, e promovendo a sua saúde e prevendo doenças. Aos clientes do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, os pacientes assistidos em um turno de 4 horas, são atendidos com uma refeição diária, e os assistidos em dois turnos 8 horas, são atendidos com duas refeições. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores, ceias natalinas para os servidores e pacientes, as ações tais como campanhas de doação e sangue/vacinação, governo itinerante, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, dia mundial da saúde, Ceia de Ano Novo e entre outros.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue semanalmente todas as segundas-feiras e quintas-feiras, conforme Cronograma de entrega, a partir do mês de novembro de 2023.



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



4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Assinatura:

Nome/Setor:

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 12/12/2023

Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Almoxarifado, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: SEMSA	
Setor Requisitante: Almojarifado de Saúde	
Responsável pela Demanda: Maria do Socorro Santos Silva/ Wellina Cunha	
E-mail: almojarifado@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99193-2357 Socorro

Aquisição de Bens
Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Estocável, para suprir as necessidades nutricionais dos comensais da Secretaria Municipal de Saúde e seus Departamentos, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	ACHOCOLATADO , PACOTE 400G Achocolatado em pó para dissolução em leite, à base de açúcar, cacau, leite e ou soro do leite, enriquecido com vitaminas e minerais. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados, sendo permitida a adição de estabilizantes que reconhecidamente aumente a capacidade de dissolução do produto. Embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em caixas de papelão resistente. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo e registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceita embalagem violada e/ou rasgada.	2.200
2	AÇAFRÃO , PACOTE 100G Corante à base de óleo essencial, curcumina e amido, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. O produto deve ser embalado em saco plástico resistente de 100g. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	1.200
3	AÇÚCAR CRISTALIZADO, PACOTE 2 KG Açúcar cristal - Nacional de primeira qualidade; obtido da cana de açúcar; com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). PCT 2 KG	4.600
4	AÇÚCAR MASCADO, PACOTE 1 KG Açúcar mascavo, obtido através do melaço da cana de açúcar, produção recente, embalado de acordo com as exigências da vigilância sanitária, embalado em embalagens de polipropileno de 1 KG. sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	100



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



5	AÇÚCAR REFINADO, SACHÊ 5 GR Nacional de primeira qualidade; obtido da cana-de-açúcar; com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, com informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). CX 400 UND sachê 5 gramas.	50
6	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, ERITRITOL, POTE 300 GR Adoçante dietético em pó uso culinário para forno e fogão à base de Eritritol 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. POTE 300 GR	30
7	ADOÇANTE EM PÓ, SACHÊ 5 GR Adoçante dietético em pó à base de ERITRITOL, 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CX 30 UND SACHÊ 5 GRAMAS, cada envelopes de 5g cada (Total 150g).	50
8	ADOÇANTE LIQUIDO, FRASCO 65 ML Adoçante à base de ERITRITOL, dietético, bico dosador, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Frasco 65 ML	200
9	AGUÁ DE COCO, CAIXA 200 ML Água de coco "in natura", 100% natural. Sem adição de conservadores, artificiais e açúcar. Embalagem Tetra Pak 200 ML, tampa rosqueada. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CX 200 ML	0
10	AMACIANTE PARA CARNE, PACOTE 500 GR Amaciante profissional para deixar mais tenras as carnes vermelhas, especialmente as carnes bovinas. Utiliza com ingrediente principal a papaína, que é naturalmente encontrada em frutos como a papaia. Composição: Sal, Amido, Açúcar, Gordura Vegetal de Palma, Condimento Preparado de Cebola, Condimento Preparado de Alho, Papaína, Salsa, Pimenta Preta, Carne Bovina, Realçadores de Sabor Glutamato Monossódico INS621 e Inosinato Dissódico INS631, Aromatizantes, Corantes Caramelo e Natural Urucum, Acidulante Ácido Cítrico INS330. Embalagem com 500 gr	120
11	AMEIXA PRETA, SECA SEM CAROÇO, PACOTE 200 GR Ameixa, seca, sem caroço, preta, frutos de tamanho médio, uniformes e de 1ª qualidade. Deve ser acondicionada em embalagem original de fábrica, isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. A embalagem deve conter 200 g do produto.	0
13	AMIDO DE MILHO, CAIXA 200 GR Amido de milho. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 200 gr.	350
14	ARROZ AGULHINHA, TIPO I, PACOTE 5 KG ARROZ, TIPO 01, BRANCO, BENEFICIADO POLIDO, LONGO FINO, COM NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, SEM GLÚTEN, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. Deverá ser apresentar em bom estado de conservação; isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos; cor: característica; odor: característico; sabor: característico. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado em saco plástico transparente contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não	2.500



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



	violado, resistente; embalagem secundaria-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PCT 5 KG	
15	ARROZ INTEGRAL TIPO I, NÃO PARBOILIZADO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). Deverá ser apresentar em bom estado de conservação; isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos; cor: característica; odor: característico; sabor: característico. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. LONGO FINO contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não violado, resistente; embalagem secundaria-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	0
16	AVEIA, CAIXA 170 GR AVEIA FLOCOS FINOS 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 gr	100
17	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FR 500 ML Azeite de oliva extra virgem 100% puro sem mistura, com acidez até 0,8%, Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo; Isento de oxidação, Sujidades e materiais Estranhos; Embalado Em Embalagem Primaria Adequada, Vidro, Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 270/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; Com validade mínima de 6 Meses na data da Entrega. FR 500 ML	150
18	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, FRASCO 500 GR AZEITONA VERDE; sem caroço, em conserva, embalagem de vidro, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega frasco 500 GR	320
19	ATUM, LATA 170 GR PESCADO EM CONSERVA; ATUM; PREPARADO COM PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCERADO; APRESENTAÇÃO: RALADO; CONSERVADO EM OLEO COMESTÍVEL; COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTOS SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS: 170 GRAMAS; VALIDADE MIN. 24 MESES, FABR. MAX. 60 DIAS DA ENTREGA.	280
20	BATATA PALHA, PACOTE 400 GR Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Acondicionada em embalagem de 400 g.	200
21	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, PACOTE 370 GR Produzido a partir de matérias - primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal, gordura vegetal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que apropriados e mencionados; acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente; validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagens plásticas internas de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	4.500



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



22	BISCOITO CREAM-CRACKER INTEGRAL, PCT 370 GR Biscoito salgado, integral com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico , gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. CONTÉM LACTOSE . Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE de 370g	300
23	BISCOITO CREAM-CRACKER TRADICIONAL, PCT 370 GR Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Ingredientes : farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, aromatizante, estabilizante, melhorador de farinha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Unidade de fornecimento: pacote de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	4.500
24	CACAU EM PÓ, PACOTE 200 GR CACAU PURO ALCALINIZADO, 100% COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR ESCURA, ALCALINO, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. PCT 200 GR.	85
25	CAFÉ EM PÓ, PACOTE 250 GR Café e pó embalado à vácuo, de alto padrão de qualidade; com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78).. EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ TORRADO, ASPECTO GRÂNULOS. COR MARROM CLARO. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem aluminizada em pacote de 250 gramas, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	15.000
26	Café SOLÚVEL TORRADO, SACHÊ 50 GR CAFÉ SOLÚVEL, EM GRÃOS, COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SABOR 100% CAFÉ ARÁBICA E O MÁXIMO DE 10% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), de alto padrão de qualidade; com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78).SOLÚVEL EM ÁGUA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALADO EM SACHÊ DE 50G.	100
27	CANELA EM PAU, POTE 50 GR Canela em pau. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em pote de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a rdc n°276/2005. Unidade de fornecimento: pacote de 50g.	200
28	CANELA EM PÓ, POTE 50 GR CANELA EM PÓ SEM SUJIDADE, PURO PRODUTO, A CANELA, SEM IMPUREZAS, EM EMBALAGENS DE POTE PLÁSTICO COM BICO DOSADOR , NA EMBALAGEM ORIGINAL DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	200



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



29	CALDO DE GALINHA, QUILO COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE DE FRANGO, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTES CAMELO IV E NATURAL URUCUM; ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO	200
30	CALDO DE CARNE, QUILO COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTES CAMELO IV E NATURAL URUCUM. ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO.	150
32	CATCHUP - FRASCO 400 GR Catchup feito com tomates selecionados, consistente e composto pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, cebola, goma xantana, ácido cítrico, sorbato de potássio e aromatizantes. Não deve conter glúten. Embalado e entregue conforme legislação sanitária vigente. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Embalagem 400g.	0
33	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE ARROZ, LT 400 GR COMPOSTO DE FARINHA DE ARROZ PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO; AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS.. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON ARROZ OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	50
34	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE MILHO, LATA 400 GR COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO; AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS.. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade. TIPO MUCILON MILHO OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	50
35	CEREAL INFANTIL EM PÓ, MULTICEREAIS, LATA 400 GR COMPOSTO À BASE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON MULTICEREAIS OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	50
36	CHÁ VERDE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Chá verde. Constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "thea" (thea sinensis e outras). Não fermentado, submetido à secagem. De espécimes vegetais genuínos dessecados, tostados e partidos. Cor: verde pardacenta. Sem qualquer outro aroma, sem mistura. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê envelopado. Embalado em caixa de papel cartão contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a nta-41 (decreto 12.486 de 20/10/78).	800



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



37	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Chá de Erva Cidreira; Composto de Folhas e Ramos de Erva Cidreira desidrata (melissa Officinalis); Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Sache Individual; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartão; Com Validade Mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.	800
38	CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Especificação Técnica: Chá; de CAMOMILA; Composto de Sementes de CAMOMILA desidratada; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plástica, Apropriada, Hermeticamente Fechada; Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA.	800
39	CHÁ DE ERVA DOCE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und Especificação Técnica: Chá; de Erva Doce; Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plástica, Apropriada, Hermeticamente Fechada; Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA.	800
40	CHA MATE 250GR Chá Mate; Constituído de Erva Mate; Solúvel; de Espécimes Vegetais Genuínos Em Extrato de Folhas de Mate Tostado; de Cor Marrom; Com Aspecto Cheiro e Sabor próprio; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas; Validade mínima de 12 Meses Na Data Da Entrega, Pacotes de Polipropileno de 250 gr; Após Aberto Deve Ser Consumido Em 45 Dias; Acondicionado Em Caixa Apropriada; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 277 de 22/09/2005 Da Anvisa; Prod.suj.verific.ato Entrega Aos Proc .Anvisa.	300
41	CHOCOLATE GRANULADO MACIO, CONFEITO SABOR CHOCOLATE, Confeito granulado macio, sabor de chocolate. Contém açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, cacau em pó, amido de milho, sal, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, umectante glicerol, glaceante talco, espessante goma arábica e aromatizante. Embalagem plástica 130g.	100
42	CÓCO RALADO - PACOTE 100 GR Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.	1.000
43	COLORÍFICO EM PÓ, POTE 100G Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 100 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.	1.000
44	CHIMICHURRI SECO , POTE 50 GR CHIMICHURRI SECO, INGREDIENTES: ALHO, SALSA, PIMENTÃO VERMELHO, ORÉGANO E PIMENTA-BRANCA, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico resistente hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega. POTE 50 GR	0



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



45	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - CAIXA 200 GR Chocolate em pó solúvel contendo 50% cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contem glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. contendo aproximadamente 200g.	150
46	CRAVO DA ÍNDIA, POTE 50 GR Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, condimento industrial. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em potes de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento: pote de 50 g.	200
47	CREME DE LEITE, CX 200 GR Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: tetra pak de 200 GRAMAS.	1.200
48	CURRY TEMPERO EM PÓ, POTE 50 GR Curry em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	50
49	ERVILHA VERDE EM CONSERVA, SACHÊ 170 GR Ervilha verde em conserva, com frutos selecionados, coloração uniforme, sem corantes artificiais, isento de sujeiras, são, fermentação de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado em embalagens íntegras, acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa, contendo informação nutricional; com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. SACHÊ PESO 170 gr	1.000
50	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - FRASCO 30 ML Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com FR 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	0
51	EXTRATO DE TOMATE, SACHÊ 300 GR Produto de primeira qualidade, e que não apresente acidez acentuada, resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado; Preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele; Composto de Tomate, Sal, Acucar; Sem Pele, Sem Sementes e Corantes Artificiais; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 12 Meses Na Data Da Entrega. Sachê 300 gr	2.500



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



52	FARELO DE TRIGO FLOCOS FINOS, PCT 500 GR CARACTERÍSTICAS: - PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - COMPOSTO DE PERICARPO E ALEURONA (GÉRMEN E ENDOSPEMA); - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS; - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade PCT 500 GR. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	0
53	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, PCT 1 KG, FINA E TORRADA. Produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, crocante, com baixa umidade entre 1 a 2%. Grupo seca, subgrupo fina, classe tipo 1. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens 1 KG.	1.500
54	FARINHA DE AVEIA, CAIXA 170 GR FARINHA DA AVEIA 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 g	50
55	FARINHA DE ARROZ, PACOTE 500 GR Especificação técnica: (Kg) Farinha de arroz, a qual não contém glúten, Deve conter em uma porção de 80g, 179 kcal, 39g de carboidratos, 4,1g de proteína, 0,7g de gordura total, 0,5g de gordura saturada e ser isento em gordura trans, fibras e sódio. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas; embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 500 gr.	50
56	FARINHA DE CÔCO, PACOTE 500 GR Farinha de Coco Branca produzida a partir da desidratação da polpa do coco. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas; embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 500 gr.	0
57	FARINHA DE ROSCA, PACOTE 500 GR Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento biológico. Produto obtido por ingredientes sadios, devidamente limpos, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens de 500 g.	500
58	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, PACOTE 1 KG Farinha de trigo nacional de primeira qualidade, características técnicas: tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Obtida do trigo moído, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, com fermento na composição; acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.	2.000
59	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - PACOTE 1 KG Farinha de trigo nacional de primeira qualidade sem fermento. Obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, sem fermento na composição; acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega Pacote 01 Quilograma.	1.800



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



60	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PACOTE 1 KG FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, PRODUZIDA ATRAVÉS DA MOAGEM DE GRÃO DE TRIGO INTEIRO DO QUAL NÃO SE REMOVEM O GERME E A FIBRA DA CASCA. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO ISENTO DE MOFO, UMIDADE, BOLOR, ODOR OU QUALQUER CARACTERÍSTICA IMPRÓPRIA DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA, LIMPA E SECA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega; Pacote de 1 kg	100
61	FEIJÃO CARIOCA - TIPO I - PACOTE 1 KG Feijão Carioca de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, grãos novos, são, claros, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.	4.500
62	FEIJÃO PRETO - TIPO I, 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, grãos novos, são, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma	2.300
63	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - PACOTE 125 GR Fermento biológico SECO, fornecido em embalagem impermeável e compacta do produto. Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Produto com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PACOTE 125 GR	350
64	FERMENTO QUÍMICO - POTE 100 GR Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. A embalagem deve ter 100 g de peso líquido.	1.000
65	FLOCÃO MILHO - PACOTE 400 GR Flocão milho, sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	4.200
66	FLOCÃO ARROZ - PACOTE 400 GR Flocão arroz sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	3.000
67	FUBÁ DE MILHO - PACOTE 500 GR Fubá de Milho, fabricado a partir do grão de milho são, limpo, moído; de cor amarela; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, matéria terrosa e parasitas e larvas; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 34 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 Gramas.	800
68	GELATINA EM PÓ DIET, FRAMBOESA - ENV 12 GR Produto constituído por gelatina em pó, Sal; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Acidulante: Ácido Fumárico; Aromatizante; Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio; Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR de FRAMBOESA,	150
69	GELATINA EM PÓ, DIET, LIMÃO - ENV 12 GR Produto constituído por gelatina em pó, Sal; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Acidulante: Ácido Fumárico; Aromatizante; Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio; Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega SABOR de LIMÃO.	150



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



70	GELATINA EM PÓ, LIMÃO - ENV 20 GR Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR LIMÃO.	600
71	GELATINA EM PÓ, MORANGO - ENV 20 GR Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR MORANGO.	300
72	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR - ENV DUPLO 24 GR Produto constituído gelatina em pó incolor. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. INCOLOR. Kit dois envelopes com 24 gr total.	150
73	GELEIA DE FRUTA - POTE 220 GR GELÉIA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇUCAR), ZERO AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. SABORES DIVERSOS. SABORES: FRUTAS VERMELHAS. Acondicionados em embalagem original do fabricante, vidro, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 220 GR.	80
74	GÉRMEN DE TRIGO - 250G GÉRMEN DE TRIGO DO GRÃO DE TRIGO, FARELO. APRESENTA COLORAÇÃO MARROM, EM FORMA DE PEQUENAS FIBRAS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE, QUE PERMITA VISUALIZAR O PRODUTO, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, APRESENTANDO MARCAÇÕES. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 250 GR.	50
75	GRÃO DE BICO EM CONSERVA, FR 180 GR Grão de bico em conserva, cozido, pronto para consumo, produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, são, sem corantes artificiais; isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente Embalagem primária: pacote aluminizado flexível (pouch), atóxico, resistente e hermeticamente fechado,; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. FR 180 GR PESO DRENADO.	80
76	GRANOLA ZERO AÇÚCAR, PACOTE 500 GR Granola, ingredientes: aveia integral em flocos, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia, milho e cevada), fibra de trigo, uva-passa, castanha do pará, côco, castanha de caju, flocos de milho, maçã desidratada, óleo de palma, extrato de malte, sal, gergelim e aromatizantes. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR.	100
77	HIBISCO DESIDRATADO, PACOTE 100 GR Hibisco (Hibiscus sabdariffa), flor desidratada, selecionadas, são, sem corantes artificiais; isento de sujidades. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 100 GR.	30
78	LEITE EM PÓ DESNATADO, 400GR Leite em pó DESNATADO, não adocicado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	2.500



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



79	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 400GR Leite em pó integral, não adoçado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	15.000
80	LEITE DE COCO – FRASCO 200 ML Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro ou plástico. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. FRASCO 200 ML.	800
81	LEITE CONDENSADO – FRASCO 395 GR Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	1.200
82	LEITE DE SOJA, SEM LACTOSE , LATA 300 GR Alimento em pó instantâneo, com proteína isolada de soja, rico em vitaminas B12, e D, minerais, sem lactose, tradicional. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr.	80
83	LEITE DE SOJA, SEM LACTOSE E SEM AÇÚCAR , LITRO Alimento líquido, a base de proteína isolada de soja, rico em vitaminas B12, e D, minerais, sem lactose, sem açúcar, embalagem TETRA PACK. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LITRO.	80
84	LEITE EM PÓ INTEGRAL, LATA 380 GR Leite de vaca em pó, instantâneo, enriquecido com Vitamina A e D. NINHO. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr.	300
85	LEITE VEGETAL DE ARROZ, LATA 300 GR Leite vegetal em pó, orgânico e solúvel à base de arroz em pó adicionado de cálcio natural, sem lactose, sem glúten e sem adição de açúcares*, contendo apenas os açúcares próprios dos ingredientes Arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oleico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LATA 300 GR.	50
86	LEITE LONGA VIDA, INTEGRAL , LITRO Leite líquido integral, pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade. Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, embalagem: tetra pack, aspecto físico: líquido, Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Unidade de fornecimento: caixa com 1 litro.	2.000
87	LENTILHA, TIPO 1, PACOTE 500 GR Leguminosa classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção.	100
88	LOURO EM FOLHA, POTE 10 GR Produto da folha do laurus nobilis. O louro deve ser constituído de folhas são, limpas e secas. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega.	150



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



89	MACARRÃO DE ARROZ OU MILHO, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO, PACOTE 500 GR Macarrão de arroz o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	0
90	MACARRÃO PARA LASANHA, PRÉ COZIDA, PACOTE 200 GR Massa para lasanha pré cozida, produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 200 Gramas.	800
91	MACARRÃO TIPO "PADRE NOSSO", SÊMOLA, PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas.	800
92	MACARRÃO TIPO "ESPAGUETE" COM OVOS - PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. Com ovos. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.	1.800
93	MACARRÃO TIPO "ESPAGUETE INTEGRAL" - PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. contendo 500g. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.	120
94	MACARRÃO TIPO "PARAFUSO INTEGRAL", PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas.	120



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



95	MACARRÃO TIPO "PARAFUSO" - SÊMOLA, PACOTE 500 GR O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.	2.200
96	MAIONESE, SACHÊ 200 GR Produto que se apresenta em forma de emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos. Com 60 a 80% de lipídeos em sua composição. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA E AROMATIZANTE. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem SACHÊ de 200g.	1.300
97	MANJERICÃO DESIDRATADO , POTE 50 GR Manjericão, erva de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. POTE 50 GR.	300
98	MANTEIGA COM SAL, POTE 200 GRAMAS. Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR.	500
99	MANTEIGA SEM SAL, POTE 200 GRAMAS. Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans E DE SAL. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR.	100
100	MARGARINA VEGETAL COM SAL - POTE 500 GR. Produto livre de gorduras trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com 38% de lipídios (gordura total), LIGHT. Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.	100
101	MARGARINA VEGETAL COM SAL - POTE 500 GR Produto livre de gorduras trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com até 60% de lipídios (gordura total). Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.	5.000
102	MASSA PARA TAPIOCA - PACOTE 500 GR Massa pronta para Tapioca (goma de mandioca hidratada), origem amiláceo, tipo grupo fécula da mandioca, embalagem sem umidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: PCT 500 GR.	500



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



103	MEL DE ABELHA - FRASCO COM BICO DOSADOR, 500 ML Mel puro, produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções de partes vivas: das plantas, não contem adição de açúcares e ou outras substancias que alterem sua composição original, não contem aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, indícios de fermentação ou efervescência, deve apresentar aspecto liquido cristalino ou parcialmente cristalizado, com cor levemente amarelada a castanho-escuro e aroma característico. O mel não devera apresentar substancias estranhas de qualquer natureza tais como: insetos larvas, grãos de areia entre outros. Embalagem em polietileno de 500 ml, deverá conter externamente os dados de identificação informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade de produto, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas padrão para alimentos - CNNPA numero do registro no ministério da agricultura /ou ministério da saúde. No ato da entrega não poderá ter transcorrido mais de 50% do prazo de validade estabelecido para o produto. O transporte devera obedecer às regras da vigilância sanitária. Conter bico dosador na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	50
104	MILHO PARA CANJICA TIPO 1. CANJICA AMARELA, PACOTE 500 GR Canjica amarela, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade acondicionada em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: pacote de 500g.	800
105	MILHO PARA PIPOCA, PCT 500 GR Milho para pipoca tipo 1, Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalados em plástico a tóxico, transparente e incolor, máximo de 15% de umidade. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso liquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias, validade mínima de 6 meses.	1.000
106	MILHO VERDE EM CONSERVA, SACHÊ 170 GR Milho verde produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais; isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente; com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA- (DECRETO 12486 de 20/10/78). UNIDADE FORNECIMENTO: SACHÊ 170 GR.	3.200
107	MISTURA À BASE DE AMIDO DE MILHO, CX 200GR Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau, sabor baunilha. . CX 200 GR	150
108	Mistura para bolo, BAUNILHA, CÔCO, CHOCOLATE, PACOTE 400 GR Mistura para bolo, ingredientes: mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos enriquecido com Ferro, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem conservantes químicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. SABORES: BAUNILHA, CÔCO E CHOCOLATE. Embalagem contendo 400g do produto.	3.000
109	MOLHO DE SOJA, TIPO SHOYU, FRASCO 150 ML Molho Shoyu, produzido por fermentação 100% natural da soja e do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, . Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Embalagem pet com 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega do produto.	200
110	MOLHO DE TOMATE PRONTO, SACHÊ 300 GR Molho de tomate contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com	3.000



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



	informação nutricional. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Prazo mínimo de validade de 10 meses a contar da data de entrega. SACHÊ 300 GR.	
111	MOLHO PIMENTA, FRASCO 150 ML COMPOSIÇÃO Pimentas vermelhas, vinagre, sal, goma xantana e benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. FRASCO 150 ML.	500
112	MOLHO PRONTO, TIPO MOSTARDA, FRASCO 190 ML Molho composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras, substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. . Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagens, tipo bisnaga de 190ml.	85
113	NOZ MOSCADA PÓ - POTE 50 GR NOZ MOSCADA EM PÓ, GRÃOS DE BOA QUALIDADE, com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.	20
114	ÓLEO DE CÔCO, GARRAFA VIDRO 200ML ÓLEO DE COCO EXTRAVIRGEM. EXTRATO DA POLPA DO COCO. ACIDEZ MÁXIMA 0,3%. PRODUTO 100% NATURAL. SEM AGROTÓXICOS. Prensado a frio. Embalagem original do fabricante, GARRAFA em vidro, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. EMBALAGEM DE VIDRO - 200 ML.	50
115	ÓLEO DE SOJA, FRASCO 900ML Óleo de Soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação e não de desodorização, não contendo glúten, original do fabricante, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem PET de 900ml.	10.000
116	ORÉGANO - POTE 50 GR Orégano Nacional de primeira qualidade. Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.	200
117	PÁPRICA DOCE, POTE 50 GR Páprica doce, condimento elaborado com pimentões, desidratadas e moídas, tendo um sabor suave e coloração vermelho alaranjado. Apresentação: pó c/ granulação fina. Embalagem: pote com capacidade aproximada de 50g, com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote. Rotulagem conforme rdc 360/2003 - anvisa. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem: pote com capacidade aproximada de 50g.	100



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



118	PIMENTA DO REINO PRETA, POTE 50 GR Pimenta do reino em pó moída sem mistura, obtido de frutos limpos, dessecados e moídos, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G.	300
119	POLVILHO AZEDO, PACOTE 1 KG Ingredientes: fécula de mandioca. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em plástica de polipropileno ou polietileno leitoso original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. PCT 1 KG.	800
120	POLVILHO DOCE, PACOTE 500 GR Polvilho de mandioca doce. origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, embalagem sem umidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, produto de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: 500 gr.	3.200
121	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA CLARA, TIPO FRANGO, TRITURADA, PACOTE 250 GR Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. NÃO CAMELADA (CLARA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	0
122	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA, TIPO BOVINA, TRITURADA, 250 GR Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. CAMELADA (COR ESCURA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	0
123	QUINOA EM GRÃOS, PACOTE 200 GR QUINOA EM GRÃOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 200 GR.	20
124	QUINOA EM FLOCOS, PACOTE 150 GR QUINOA EM FLOCOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 150 GR.	20
125	REFRIGERANTE GASEIFICADO 2L, SABOR COLA. Qualidade igual ou superior à coca cola.	1.500
126	REFRIGERANTE GASEIFICADO 2L, SABOR GUARANÁ. Qualidade igual ou superior à guaraná Antártica.	1.200
127	REFRIGERANTE GASEIFICADO 2L, SABOR LARANJA, qualidade igual ou superior à Fanta.	1.500
128	REQUEIJÃO CREMOSO, POTE 200 GR Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofostato de sódio, tripilofostato de sódio e hexametafostato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca.	600



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



	Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de glúten e gordura trans. Validade mínima 3 meses a contar da data de entrega. POTE 200 GR.	
129	SAGU, TIPO 1, PACOTE 500 GR AMIDO DE MANDIOCA COM FORMA DE GRÂNULOS REDONDOS. preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasito, detrito animal ou vegetal, com no máximo 15% de umidade, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR.	0
130	SAL IODADO, CAIXA 1000 UND SACHÊ 1 GR Sal refinado iodado - Refinado; iodado; com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC Nº 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: CX 1000 UND SACHÊ 1 GR.	50
131	SAL REFINADO IODADO - KG Sal Refinado; iodado; com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC Nº 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote: 01 Kg.	800
132	SALSA DESIDRATADA , POTE 50 GR Salsa desidrata de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 50 GR.	200
133	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , LT 125 GR Ingredientes obrigatórios: sardinha temperada, descascada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré - cozida em óleo comestível. Embalagem primária: latas de 125 g. Embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo mínimo de validade: 02 anos. Registro obrigatório: ministério da agricultura.	1.500
134	SEMENTE DE CHIA, PCT 200 GR SEMENTE DE CHIA, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS; - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR.	50
135	SEMENTE DE GERGELIM, PCT 200 GR SEMENTE DE GERGELIM, BRANCO, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR.	60



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

994
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
CANAÃ DOS CARAJÁS

136	SEMENTE DE LINHAÇA COR MARRON, - PACOTE 200 GR SEMENTE DE LINHAÇA MARROM, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO; - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA; Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR.	60
137	SUCO CONCENTRADO, SABOR ABACAXI, GARRAFA 500ML Suco concentrado de abacaxi, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.200
138	SUCO CONCENTRADO, SABOR ACEROLA, GARRAFA 500ML Suco concentrado de acerola, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.800
139	SUCO CONCENTRADO, SABOR CAJU, GARRAFA 500ML Suco concentrado de caju, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.800
140	SUCO CONCENTRADO, SABOR GOIABA, GARRAFA 500ML Suco concentrado, sabor goiaba, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.800
141	SUCO CONCENTRADO, SABOR MANGA, GARRAFA 500ML Suco concentrado de manga, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	800
142	SUCO CONCENTRADO, SABOR MARACUJÁ, GARRAFA 500ML Suco concentrado de maracujá, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.500
143	SUCO CONCENTRADO, SABOR UVA, GARRAFA 500ML Suco concentrado de uva, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega.	1.000
144	TRIGO PARA QUIBE - PACOTE 500 GR Produto de primeira qualidade, produzido a partir de matéria prima sã. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE 500 gr.	200



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



145	UVA PASSA - PACOTE 500 GR Produto de 1ª qualidade, compactas, firme com tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas, larvas, mofo e bolores. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 500 gr.	1.800
146	VINAGRE MAÇA, 750ML Vinagre de MAÇA. Produto obtido exclusivamente a partir do fermentado do suco de maçã, conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.	800
147	VINAGRE DE ÁLCOOL, 750 ML Vinagre de Álcool. Produto obtido exclusivamente a partir da fermentação da cana-de-açúcar, e que confere sabor suave aos alimentos. Conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água e conservador INS 224. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.	1.500
148	CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, FRASCO 25 G Corante artificial comestível super concentrado (máximo 1g para 100g de produto final), possui uma consistência em gel (linha soft gel), que permite uma coloração mais rápida e fácil, não desestabilizando a preparação. Disponível nas cores: amarelo, vermelho, verde, azul, rosa, violeta, laranja, marfim, coral, marron e preto. Contendo na sua lista de ingredientes: Água, Açúcar Invertido, Xarope De Glucose, Amido De Milho, Amido Modificado, Sal, conservante sorbato de Potássio, acidulante ácido cítrico, espessantes goma carragena e goma játaí, corantes artificial. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. FRASCO 25 G.	1.000
149	GOIABADA TRADICIONAL, 500G Produto tipo doce de boa qualidade, elaborado a partir de goiabas selecionadas, livre de corpo estranho, ideal para recheios e coberturas. Contendo na sua composição: Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e espessante pectina. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 500g.	200
150	DOCE DE BATATA DOCE TIPO MARRON GLACÊ, 350G Produto de boa qualidade elaborado a partir da polpa de batata-doce. Contendo na sua lista de ingredientes: batata-doce, açúcar, espessantes agar-agar e carragena, conservador sorbato de potássio e aroma natural de baunilha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 350g.	60
151	DOCE DE LEITE, EM PASTA - POTE 400 GR Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 400g.	50
152	BOMBOM DE CHOCOLATES SORTIDOS 250G Embalado em caixa de papel revertidos com embalagem plástica. Contendo na sua composição ingredientes básicos como: açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Pacote de 250g, contendo 16 unidades.	20



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



153	BOMBOM DE CHOCOLATE, CONTENDO 22 GRAMAS, Embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol poliricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500ii). Pode conter traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do pará e nozes. Tipo Sonho de Valsa, PACOTE CONTENDO 1 KG.	0
154	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, CONTENDO 20 G, Embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, cacau em pó, flocos de arroz, milho, gema de ovo, castanha de caju, óleo de soja, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. Pode conter traços de avelã e amêndoa. Tipo Ouro Branco. PACOTE CONTENDO 1 KG.	0
155	FARINHA DE TAPIOCA, PACOTE 200G Produto seco crocante, do grupo granulado, acidez baixa, classe branca tipo 1, obtido do polvilho das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, com baixa umidade entre 1 a 2%. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagem 200g.	300
156	PALMITO INTEIRO EM CONSERVA, 540 G Produto de boa qualidade preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, especificamente do tipo açai, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, embalado com água (líquido de cobertura), especiarias e outros ingredientes, e processado (acidificado e pasteurizado pelo calor), de maneira apropriada para que o produto esteja isento de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e embalado hermeticamente, de modo a ser seguro contra a entrada de microrganismos e manutenção da esterilidade do produto. Contendo na sua lista de ingredientes: Palmito açai, água, sal e acidulante ácido cítrico. Embalado hermeticamente em pote de vidro, em que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO Nº 363, DE 29 DE JULHO DE 1999 e RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 540g e peso drenado 300g.	50
157	COGUMELO CHAMPIGNON INTEIRO EM CONSERVA, 820g Produto obtido de espécies de fungos comestíveis, tradicionalmente utilizadas como alimento, tipo champignon, inteiro, em conserva, submetidos a processo tecnológico considerados seguros para a produção de alimentos. Ingredientes: Cogumelos champignon, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador dióxido de enxofre. Embalagem de vidro com lacre, hermeticamente fechada, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 820g e peso drenado 500g.	20
158	CREME TIPO CHANTILLY, TETRA PARK-TP 200ML Creme tipo chantilly, pasteurizado, longa vida, contendo em sua lista de ingredientes: Água, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, xarope de açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos e com ácido diacetil tartárico, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e citrato trissódico, aroma artificial de creme, regulador de acidez dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. embalado em embalagens tipo treta park-TP, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. TRETA PARK-TP 200 ML.	10



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



159	AMENDOIM TORRADO E GRANULADO SEM SAL, PACOTE 500G Produto produzido com matéria-prima de qualidade e grãos de amendoim rigorosamente selecionados e totalmente livres de aflatoxina e corpos estranhos, apresentando crocância, sabor e cheiro característico do produto. Contendo somente na sua lista de ingredientes: Amendoim torrado e granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Em embalagem 500g.	40
160	MACARRÃO TIPO NINHO OU FETTUCCINE Nº 2 - SÊMOLA COM OVOS, 500 G O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%. Contendo os seguintes ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr.	0
161	AZEITE DE DENDÊ, 200 ML Azeite de dendê ou óleo de palma, produto obtido exclusivamente a partir do fruto da palmeira. INGREDIENTES: Óleo de palma (azeite de dendê) 100% natural, sem adição de conservantes. Acondicionado em frasco plástico de 200ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 200 ml.	0
163	CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO, 1 KG Produto de boa qualidade, que confere cor e brilho especial para o preparo de bombons recheados, trufas, sobremesas, pavês e tortas. Contendo os seguintes ingredientes: açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	30
164	PANETONE COM GOTAS DE CHOCOLATE, PACOTE 400 GR Panetone com gotas de chocolate composto de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, chocolate gotas, fermento natural, açúcar cristal, gema, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, leite em pó integral, extrato de malte, sal, fibra alimentar, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aroma artificial de frutas, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, livre de gorduras trans. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalagem primaria plastica, hermeticamente fechada e atoxica. Deve obedecer ao regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Tabela nutricional. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve atender ao regulamento técnico específico. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contém glúten. Com peso liquido de no minimo 400g.	50
165	TUCUPI, 01 LT Produto líquido de coloração amarelada obtido da raiz de mandioca, heterogêneo (que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, quando em repouso), é levemente ácido e de aroma próprio. Lista de ingredientes: seiva de mandioca, alfavaca, água, alho, chicória e sal. Envasados em embalagens de 1000 ml e na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. O manejo e refrigeração deverá ser conforme a Instrução Normativa ADEPARÁ nº 1 de 24/06/2008. Validade míninma 4 meses a contar da data de entrega.	0
166	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS E UVAS PASSAS, PACOTE 400 GR Panetone de frutas, composto de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvaspassas, fermento natural, açúcar cristal, gema, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, leite em pó integral, extrato de malte, sal, fibra alimentar, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aroma artificial de frutas, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, livre de gorduras trans. Deve obedecer ao regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Tabela nutricional. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve atender ao	50



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



	regulamento técnico específico. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten. Validade minima de 04 meses na data da entrega, embalagem primaria plastica, hermeticamente fechada e atoxica. Com peso liquido de no minimo 400g.	
167	Chocolate ao Leite, Recheio Cremoso de amendoim e castanha de caju Peso 1kg, Quantidade1, Tipo de Embalagem-Pacote Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Especificidades Alimentares- Contém glúten Informações Nutricionais- Porção de 20g (1 unidade) - Valor energético: 105kcal=439kJ - Carboidratos: 13g - Açúcares: 11g - Proteínas: 0,8g - Gorduras totais: 5,7g - Gorduras saturadas: 2,9g - Gorduras trans.: 0g - Fibra alimentar: 0g - Sódio: 20mg Peso do Produto com Embalagem- 1kg	50

2. Justificativa da aquisição do bem ou;

Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso

A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Almoarifado Central, para atender ao público alvo: CLIENTES – PACIENTES E SERVIDORES DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior, pois trabalhávamos com base a população do IBGE defasado de 2019 à 2022 com censo de 37.085 habitantes, já os dados segundo IBGE de 2022 o censo aponta 77.079 habitantes. A demanda são para atender aos Cardápios de Refeições (Almoço e Jantar), de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia devido o horário estendido de várias unidades de saúde) e suas particularidades, sendo o mesmo para atender as necessidades da atenção básica, PSE, CAPS, CTA, VISA, ZOONOSES, REGULAÇÃO, CENTRO DE ESPECIALIDADES, CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, OUVIDORIA, ALMOXARIFADO, SECRETARIA E DEMAIS DEPARTAMENTOS DA SEMSA, atendendo ao PAT, com as refeições pequenas (lanche, servidores administrativos), de 300 a 400 kcal, sendo admitido um acréscimo de 200% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo, para que possa complementar a alimentação dos servidores que atendem aos nossos usuários, visando o aporte nutricional dos trabalhadores, e promovendo a sua saúde e prevendo doenças. Aos clientes do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, os pacientes assistidos em um turno de 4 horas, são atendidos com uma refeição diária, e os assistidos em dois turnos 8 horas, são atendidos com duas refeições. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores, ceias natalinas para os servidores e pacientes, as ações tais como campanhas de doação e sangue/vacinação, Dia da mulher, dia dos pais, Semana do bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, Dia mundial da Saúde, governo itinerante e entre outros.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue quinzenalmente, todas as sextas-feiras, conforme Cronograma de Entrega, a partir do mês de novembro de 2023.



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



4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Assinatura:

Nome/Setor:

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda

Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 12/12/2023

Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Almoxarifado Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral



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



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: SEMSA	
Setor Requisitante: Almoxarifado de Saúde	
Responsável pela Demanda: Maria do Socorro Santos Silva/ Wellina Cunha	
E-mail: almoxarifado@saudecanaadoscarajas.pa.gov.br	Telefone: 94 99193-2357 Socorro

Aquisição de Bens
 Aquisição de materiais

Contratação de Serviços

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, grupo de Embutidos, para suprir as necessidades nutricionais dos comensais da Secretaria Municipal de Saúde e seus Departamentos, estado do Pará.

1. DEMANDA - BEM/SERVIÇO/MATERIAIS		
ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT.
1	BACON EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, RESFRIADO, KG Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo 30% de carne suína, padronizado, embalados termoformado de filme impresso. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 250 a 500 gr de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 250 a 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO.	600
2	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO, KG CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ACIDO ASCORBICO E CORANTE NATURAL. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, INSENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS	800



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



	OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C).	
3	CHARQUE, KG Carne de charque tipo dianteira de 1º, embalado à vácuo com validade, ponta de agulha, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 GR de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total 500 gr de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7)Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 PACOTE 500 GR. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.	400
4	LINGÜIÇA CALABRESA, KG Descrição : Produto cárneo industrializado, de boa qualidade, defumada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7)Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 2,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.	1.000
5	PRESUNTO, KG Presunto cozido sem gordura fatiado e peça. Resfriado. 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Devendo estar refrigerado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de	1.500



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



	<p>cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 90 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF. · Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; · data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; · condições de armazenamento. Barra 3,5 kg. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.</p>	
6	<p>SALSICHA HOT-DOG, KG SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser armazenada e entregue à temperatura de até 10°C (dez graus centígrados) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do Produto. 2.1. Gerais: a salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. 2.2. Organolépticas antes e após a cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 2.3. Físico-Químicas: -Amido: máximo de 2,0% p/p; -Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (soma de amido máximo e açúcares totais); - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (soma de amido máximo e açúcares totais); Umidade: máximo de 65,0% p/p; -Gordura: máximo de 20,0% p/p; -Proteína: mínimo de 12,0% p/p; -Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p. 2.4. Microbiológicas: -Coliformes 45° c/g máximo 10² (crítico); - Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo 10² (crítico); -Clostridium Sulfito Redutor a 46° Cmáximo 10² (crítico); -Salmonella sp/25g.....ausência (crítico) 2.5. Microscópicas: Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto. 2.6. PESQUISAS: -Nitrito máximo de 0,015 g/l 00g – expresso em nitrito de sódio (crítico); - Nitrito máximo de 0,030 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico); -Corantes artificiaisausência (crítico) 3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99; 3) Identificação completa do produto 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento . Embalagem de 3 kg em sistema a vácuo, Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.</p>	400



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



**2. Justificativa da aquisição do bem ou;
Justificativa da contratação do serviço, considerando o planejamento estratégico, se for o caso**

A demanda solicitada se faz necessária em virtude das necessidades anual do setor de Almojarifado Central, para atender ao público alvo: **CLIENTES – PACIENTES E SERVIDORES DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE**, em que observa aumento nos últimos meses, em relação aos meses do ano anterior, pois trabalhávamos com base a população do IBGE defasado de 2019 à 2022 com censo de 37.085 habitantes, já os dados segundo IBGE de 2022 o censo aponta 77.079 habitantes. As demandas são para atender as programações de acordo com as divisões de projeto atividade de Lanches (Café da Manhã, Lanche da Tarde e Ceia devido o horário estendido de várias unidades de saúde) sendo o mesmo para atender as necessidades da atenção básica, PSE, CAPS, CTA, VISA, ZOONOSES, REGULAÇÃO, CENTRO DE ESPECIALIDADES, CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, OUVIDORIA, ALMOXARIFADO, SECRETARIA E DEMAIS DEPARTAMENTOS DA SEMSA, atendendo ao PAT, com as refeições pequenas (lanche, servidores administrativos), de 300 a 400 kcal, sendo admitido um acréscimo de 200% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo, para que possa complementar a alimentação dos servidores que atendem aos nossos usuários, visando o aporte nutricional dos trabalhadores, e promovendo a sua saúde e prevendo doenças. Aos clientes do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, os pacientes assistidos em um turno de 4 horas, são atendidos com uma refeição diária, e os assistidos em dois turnos 8 horas, são atendidos com duas refeições. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores. Também são atendidos as programações de aniversariante do mês dos servidores, ceias natalinas para os servidores e pacientes, as ações tais como campanhas de doação e sangue/vacinação, governo itinerante, ações e datas comemorativas, como por exemplo, Dia da Mulher, Dia das Mães, Dia dos Pais, Semana do Bebê, Dia do Servidor, Outubro Rosa, Novembro Azul, dia mundial da saúde, e Ceia de Ano Novo e entre outros.

3. Data desejada para a entrega do bem ou do serviço

Deverá ser entregue quinzenalmente, todas as quartas-feiras, conforme o Cronograma de Entrega, a partir do mês de novembro de 2023.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Nome/Setor:

Assinatura:

Nome/Setor:

Assinatura:

5. Responsável pela Demanda



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



Local/Data: Canaã dos Carajás (PA), 12/12/2023

Assinatura

Maria do Socorro dos S. Silva
Gestor de Setor de Apoio Logístico,
Almoxarifado, Compras e Controle Patrimonial
Port. Nº 117/2023 - GP

(Ciente da aquisição e declaro ser responsável pelo recebimento/atesto da NF, bem como armazenamento do bem, com local adequado para guardá-lo).

6. Aprovação Direção Geral