



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº20223552



PREGÃO ELETRÔNICO Nº082/2022-SRP
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 215/2022/FMS-CPL

No dia dois de dezembro de 2022, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, com sede à Rua Amazonas, nº. 317, Centro, Canaã dos Carajás – Pará, representado neste ato pela Sra. DAIANE CELESTRINI OLIVEIRA Secretária Municipal de Saúde, CPF inscrito sob nº 020.549.485-43. RESOLVE registrar os preços ofertados pelas Beneficiárias da Ata, de acordo com a classificação por elas alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital e anexos, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no vigente Decreto que regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no Art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto Municipal nº 686, de 05 de agosto de 2013, e das demais normas legais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO: A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades dos programas e demais departamentos do Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará.
2. DOS PREÇOS E QUANTITATIVOS: Os preços registrados e as quantidades máximas a serem contratados por meio de contratos derivados desta Ata de Registro de Preços, previstos na legislação vigente, são os que seguem:

Empresa: WEK ENTREGAS E SERVIÇOS EIRELI; C.N.P.J. nº 11.566.218/0001-24, estabelecida à RUA AMERICA QD02 LT04, LOT. PARAKANA, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). JUSSANIA DE SOUSA CAMPOS, C.P.F. nº 890.077.352-68.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00001	Achocolatado , pacote 400g CP. 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.	PACOTE	3,225.00	9,100	29.347,50
00002	Açafrão , pacote 100g CP Corante à base de óleo essencial, curcuma 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.	PACOTE	1,613.00	4,780	7.710,14
00003	Açúcar cristalizado, pacote 2 kg CP 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	PACOTE	6,975.00	8,200	57.195,00
00004	Açúcar MASCADO, pacote 500 gr CP Açúcar mascavo, obtido através do melaço da cana de açúcar, produção recente, embalado de acordo com as exigências da vigilância sanitária, embalado em	PACOTE	360.00	4,200	1.512,00



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

	embalagens de polipropileno de 500 gr.sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional validade mínima de 11meses 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).			
00005	Açúcar refinado, sachê 5 gramas CP. UNIDADE	180.00	26,500	4.770,00
	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.			
00006	Adoçante dietético em pó, ERITRITOL, POTE 300 gram POTE as CP. UNIDADE	90.00	35,000	3.150,00
	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 CONTEM 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. CONTEM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. POTE 300 GR			
00007	Adoçante em pó, sachê 8 gramas CP. CAIXA	135.00	10,330	1.394,55
	Adoçante dietético em pó à base de ERITRITOL, 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTEM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. CONTEM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CX 50 UND SACHÊ 8 GRAMAS			
00008	Adoçante Liquido, frasco 100ML CP. FRASCO	345.00	9,620	3.318,90
	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 CONTEM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, CONTEM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Frasco 100 ML			
00009	AGUÁ DE COCO, CAIXA 200 ML CP UNIDADE	2,250.00	2,890	6.502,50
	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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CX 200 ML			
00010	Amaciante para carne, PACOTE 500 GR CP. PACOTE	270.00	9,810	2.648,70
	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			
00011	Ameixa preta, SECA SEM CAROÇO, PACOTE 200 GR CP PACOTE	450.00	15,660	7.047,00
	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.			
00012	Amendoim DESCASCADO, PACOTE 500 GR CP PACOTE	150.00	11,970	1.795,50
	Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, sem sujidades. 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. Embalagens de 500g.			
00013	Amido de Milho, CAIXA 200 GR CP. CAIXA	1,125.00	8,550	9.618,75
	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.			
00014	Arroz agulhinha, tipo I, pacote 5kg. CP. PACOTE	3,525.00	21,400	75.435,00



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



Item	Description	Unit Price	Quantity	Total Value
00015	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 secundária-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PCT 5 KG	900.00	5,960	5.364,00
00016	ARROZ INTEGRAL TIPO I, NÃO PARBOILIZADO. CP PACOTE 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 secundária-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. CAIXA	1,425.00	5,880	8.379,00
00017	AVEIA, CAIXA 170 GR CP CAIXA 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	450.00	15,250	6.862,50
00018	Azeite de Oliva Extra virgem, FR 500 ML CP FRASCO 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	495.00	10,350	5.123,25
00019	Azeitona VERDE SEM CAROÇO, FRASCO 500 GR CP. FRASCO 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	450.00	8,480	3.816,00
00020	ATUM, LATA 170 GR CP. LATA PESCADO EM CONSERVA ATUM PREPARADO COM PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCERADO APRESENTAÇÃO: RALADO CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIO ISENTO SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM E DANIFICACAO DAS LATAS: 170 GRAMAS VALIDADE MIN. 24 MESES, FABRIC. MAX. 60 DIAS DA ENTREGA.	825.00	9,690	7.994,25
00021	Batata Palha, PACOTE 400 GR CP. PACOTE 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.	6,375.00	8,690	55.398,75
00021	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, PACOTE 400 GR CP. PACOTE 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 400g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de	6,375.00	8,690	55.398,75



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

00022	validade e embalagens danificadas. BISCOITO CREAM-CRACKER INTEGRAL, PCT 400 GR CP. PACOTE	900.00	7,520	6.768,00
00023	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 400g	6,300.00	7,800	49.140,00
00023	BISCOITO Cream-Cracker tradicional, PCT 400 GR CP. PACOTE	6,300.00	7,800	49.140,00
00024	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 400g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	180.00	15,090	2.716,20
00024	CACAU EM PÓ, PACOTE 200 GR CP. PACOTE	180.00	15,090	2.716,20
00024	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, ODORE 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.	180.00	15,090	2.716,20
00025	Café em Pó, PACOTE 500 GR CP. PACOTE	14,775.00	16,000	236.400,00
00025	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 MARRON CLARO. SABOR E ODORE CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem aluminizada em pacote de 500 gramas, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	14,775.00	16,000	236.400,00
00026	Café SOLÚVEL TORRADO, SACHÊ 50 GR CP. SACHÊ	180.00	6,970	1.254,60
00026	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 ODORE 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.	180.00	6,970	1.254,60
00027	CANELA EM PAU, PACOTE 30 GR CP. PACOTE	1,440.00	6,150	8.856,00
00027	Canela em pau. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em saco 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: pacote de 30g.	1,440.00	6,150	8.856,00
00028	Canela em Pó, POTE 35 GR CP. POTE	645.00	6,150	3.966,75
00028	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.	645.00	6,150	3.966,75
00029	CALDO DE GALINHA, QUILO CP. QUILO	405.00	14,320	5.799,60
00029	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 DIOXÍDIO DE SILÍCIO, CORANTES CAMELO IV E NATURAL URUCUM ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO	405.00	14,320	5.799,60
00030	CALDO DE CARNE, QUILO CP. QUILO	315.00	13,830	4.356,45
00030	COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO,	315.00	13,830	4.356,45



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



00031	INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO. CASTANHA DO PARÁ; PACOTE 150 GR CP. PACOTE	180.00	15,260	2.746,80
00032	Castanha do pará, DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM CASCA INTEIRA, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS ACONDICIONADAS EM SACO POLIETILENO, ATOXICO COM 150 GRAMAS VALIDADE MINIMA DE 06 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA. Catchup - FRASCO 400 GR CP FRASCO	180.00	7,500	1.350,00
00033	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. CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE ARROZ, LT 400 GR CP. LATA 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.	135.00	8,690	1.173,15
00034	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE MILHO, LATA 400 GR CP LATA 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.	225.00	8,360	1.881,00
00035	CEREAL INFANTIL EM PÓ, MULTICEREAIS, LATA 400 GR C LATA P. 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.	225.00	8,160	1.836,00
00036	CHÁ VERDE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CP. CAIXA 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 GENUÍNS 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).	1.350.00	8,500	11.475,00
00037	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CP. SACHÊ 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 Sachê 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.	2.400.00	8,500	20.400,00
00038	CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CP. SACHÊ Especificação Técnica: Chá de CAMOMILA Composto de Sementes de CAMOMILA desidratada Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primaria 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.	2.400.00	8,500	20.400,00



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

00039	CHÁ DE ERVA DOCE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CP. SACHÊ	2,025.00	8,500	17.212,50
	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.			
00040	CHA MATE 250GR CP. CAIXA	645.00	5,640	3.637,80
	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.			
00041	CHOCOLATE GRANULADO CONFEITO, MEIO AMARGO, CP PACOTE	165.00	4,690	773,85
	Confeito granulado crocante de chocolate c/ cacau. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. ngredientes: Açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol, glaceante: goma laca e aromatizam Embalagem plástica 130g.			
00042	COCO RALADO - PACOTE 100 GR CP. PACOTE	1,500.00	6,740	10.110,00
	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.			
00043	Colorífico em pó, 100g CP PACOTE	3,150.00	4,790	15.088,50
	Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco 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.			
00044	CHIMICHURRI SECO, PACOTE 12 GR CP. PACOTE	1,350.00	5,240	7.074,00
	CHIMICHURRI SECO, INGREDIENTES: ALHO, SALSA, PIMENTÃO VERMELHO, OREGANO 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. PACOTE 12 GR			
00045	Chocolate em pó 50% CACAU - CAIXA 200 GR CP. CAIXA	180.00	12,250	2.205,00
	Chocolate em pó solúvel contendo 50% cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contém 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.			
00046	CRAVO DA ÍNDIA, PACOTE 8 GR CP PACOTE	1,350.00	6,990	9.436,50
	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, condimento industrial. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em saco 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: pacote de 8 g.			
00047	CREME DE LEITE, CX 200 GR CP. CAIXA	2,925.00	5,120	14.976,00
	Crema 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			



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



Item	Description	Unit	Quantity	Unit Price	Total
00048	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. CURRY TEMPERO EM PÓ, PACOTE 50 GR CP.	PACOTE	10,390	270.00	2.805,30
00049	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 saco 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. Ervilha Verde em conserva, SACHÊ 170 GR CP.	SACHÊ	3,390	2,400.00	8.136,00
00050	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 integras, 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 minima de 12 meses a contar da data de entrega. SACHÊ PESO 170 gr	FRASCO	2,930	150.00	439,50
00051	Essência de baunilha - FRASCO 30 ML CP. 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	SACHÊ	3,500	2,925.00	10.237,50
00052	Extrato de Tomate, SACHÊ 340 GR CP. 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 340 gr	PACOTE	8,500	270.00	2.295,00
00053	FARELO DE TRIGO FLOCOS FINOS, PCT 500 GR CP. 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	PACOTE	6,610	3,225.00	21.317,25
00054	Farinha de Mandioca Torrada, PCT 1 KG, FINA E TORR ADA CP. 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.	CAIXA	3,600	540.00	1.944,00
00055	Farinha de Aveia, CAIXA 170 GR CP. 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	PACOTE	3,730	180.00	671,40
00056	Farinha de arroz, PACOTE 500 GR CP. Especificação técnica: (Kg) Farinha de arroz, a qual não contem 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.	PACOTE	3,230	270.00	872,10



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

	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 CNPA. Pacote 500 gr.			
00057	Farinha de Rosca, PACOTE 500 GR CP. PACOTE	1,050.00	4,310	4.525,50
	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.			
00058	Farinha de Trigo Especial COM FERMENTO, PACOTE 1 K QUILO G CP.	2,250.00	7,000	15.750,00
	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 são 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.			
00059	Farinha de trigo Especial SEM FERMENTO - PACOTE 1 QUILO KG CP.	1,800.00	6,500	11.700,00
	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.			
00060	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PACOTE 1 KG CP. QUILO	450.00	8,910	4.009,50
	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			
00061	Feijão Carioca - tipo I - PACOTE 1 KG CP. QUILO	6,375.00	7,000	44.625,00
	Feijão Carioca de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, 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.			
00062	Feijão preto - tipo I, 1ª qualidade CP. QUILO	1,350.00	7,430	10.030,50
	constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, 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			
00063	Fermento biológico seco instantâneo - PACOTE 125 G PACOTE R CP.	645.00	7,310	4.714,95
	Fermento biológico SECO, fornecido em embalagem impermeável e compacta do produto. Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras Sacharomyces cereviseae 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			
00064	Fermento químico - POTE 100 GR CP. POTE	1,875.00	3,820	7.162,50
	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			



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



Item	Descri�o	Valor Unit.	Quant.	Valor Total
00065	aromatizante. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. A embalagem deve ter 100 g de peso líquido. Flocão MILHO - PACOTE 500 GR CP. PACOTE	4,650.00	2,530	11.764,50
00066	Flocão milho, sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 500g do produto. Na embalagem deverá constar: identifica�o do produto e empresa, data de fabrica�o e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega Flocão ARROZ - PACOTE 500 GR CP. PACOTE	2,550.00	4,660	11.883,00
00067	Flocão arroz sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 500g do produto. Na embalagem deverá constar: identifica�o do produto e empresa, data de fabrica�o e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega Fubá de Milho - PACOTE 500 GR CP. PACOTE	1,200.00	2,970	3.564,00
00068	Fubá de Milho, fabricado a partir do grão de milho são, limpo, moido de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermenta�o, ranço isento de sujidades, m�teria terrosa e parasitas e larvas validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informa�o nutricional suas condi�es deverão estar de acordo com a NTA- 34 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 Gramas. Gelatina em p� DIET, FRAMBOESA - ENV 12 GR CP. ENVELOPE	270.00	2,130	575,10
00069	Produto constituído por gelatina em p�, Sal Regulador de Acidez: Citrato de Sódio Acidulante: �cido 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, Gelatina em p�, DIET, LIMÃO - ENV 12 GR CP. ENVELOPE	900.00	2,300	2.070,00
00070	Produto constituído por gelatina em p�, Sal Regulador de Acidez: Citrato de Sódio Acidulante: �cido 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. Gelatina em p�, LIMÃO - ENV 20 GR CP. ENVELOPE	1,125.00	2,350	2.643,75
00071	Produto constituído por a�u�ar, gelatina em p�, 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 sãos e limpos, de 1� qualidade e não deverá ter soja em sua formula�o. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR LIMÃO Gelatina em p�, MORANGO - ENV 20 GR CP. ENVELOPE	675.00	2,320	1.566,00
00072	Produto constituído por a�u�ar, gelatina em p�, 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 sãos e limpos, de 1� qualidade e não deverá ter soja em sua formula�o. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR MORANGO Gelatina em p�, SEM SABOR - ENV DUPLIO 24 GR CP. ENVELOPE	420.00	3,310	1.390,20
00073	Produto constituído gelatina em p� incolor. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1� qualidade e não deverá ter soja em sua formula�o. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. INCOLOR. Kit dois envelopes com 24 gr total. GELEIA DE FRUTA - POTE 220 GR CP. POTE	90.00	22,000	1.980,00
00074	GELEIA 100% NATURAL, SEM ADI�O DE CONSERVANTES, SEM ADI�O DE SACAROSE (AÇUCAR), ZERO AÇUCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. SABORES DIVERSOS. SABORES: FRUTAS VERMELHAS. Aacondicionados em embalagem original do fabricante, vidro, com especifica�es do produto, informa�es do fabricante, data de fabrica�o e prazo de validade. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 220 GR GÉRMEN DE TRIGO - 250G CP. PACOTE	180.00	9,310	1.675,80
00075	GÉRMEN DE TRIGO DO GRÃO DE TRIGO, FARELO. APRESENTA COLORA�O MARROM, EM FORMA DE PEQUENAS FIBRAS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE, QUE PERMITA VISUALIZAR O PRODUTO, �TEGRA, SEM SINAIS DE VIOLA�O, APRESENTANDO MARCA�ES. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 250 GR Grão de Bico em conserva, FR 180 GR CP. FRASCO	450.00	5,880	2.646,00
	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, fermenta�o e de indicadores de processamento defeituoso acondicionado sem			



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

00076	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. GRANOLA ZERO AÇÚCAR, PACOTE 500 GR CP. PACOTE	270.00	12,150	3.280,50
00077	GRANOLA, INGREDIENTES: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS, FLOCOS DE CEREALIS (TRIGO, ARROZ, AVEIA, MILHO E CEVADA), FIBRA DE TRIGO, UVA-PASSA, CASTANHA DO PARÁ, CÔCO, CASTANHA DE CAJU, FLOCOS DE MILHO, MAÇA 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 HIBISCO DESIDRATADO, PACOTE 100 GR CP. PACOTE	270.00	6,520	1.760,40
00078	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 Leite em pó desnatado, 400gr CP. PACOTE	2.700.00	10,290	27.783,00
00079	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. Leite em pó INTEGRAL, 400gr CP. PACOTE	18.750.00	11,000	206.250,00
00080	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. Leite de coco ? FRASCO 200 ML CP. FRASCO	825.00	3,210	2.648,25
00081	Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos 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 Leite CONDENSADO ? FRASCO 395 GR CP. FRASCO	915.00	6,500	5.947,50
00082	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. Leite de Soja, sem lactose, LATA 300 GR CP. LATA	180.00	21,000	3.780,00
00083	Alimento em pó instantâneo, com 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. Lata 400 gr Leite de Soja, sem lactose e sem açúcar, LITRO CP LITRO	180.00	14,900	2.682,00
00084	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. Leite em pó integral, LATA 380 GR CP. LITRO	555.00	10,980	6.093,90
00085	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 Leite VEGETAL de ARROZ, LATA 300 GR CP. LITRO	90.00	23,490	2.114,10
00086	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 Leite longa vida, integral, LITRO CP. LITRO	2.550.00	7,000	17.850,00
	Leite líquido integral, pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade.			



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



Item	Descrição	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00087	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. Lentilha, tipo 1, PACOTE 500 GR CP. PACOTE	270,00	7,180	1.938,60
00088	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. Louro em Folha, PACOTE 10 GR CP. PACOTE	270,00	2,350	634,50
00089	Produto da folha do laurus nobilis. O louro deve ser constituído de folhas sãs, 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. Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafus o, PACOTE 500 GR CP. PACOTE	180,00	3,860	694,80
00090	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. Macarrão para Lasanha, Pré cozida, PACOTE 200 GR C PACOTE P.	750,00	4,640	3.480,00
00091	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 Macarrão tipo ?PADRE NOSSO?, SÊMOLA, PACOTE 500 G PACOTE R CP.	900,00	5,010	4.509,00
00092	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 Macarrão tipo ?espagete? COM OVOS - PACOTE 500 G PACOTE R CP.	1.500,00	4,100	6.150,00
00093	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 CP Macarrão tipo ?ESPAGUETE INTEGRAL? - PACOTE 500 GR PACOTE CP.	450,00	3,840	1.728,00
	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			



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

00094	Macarrão tipo ?PARAFUSO integral?, PACOTE 500 GR C PACOTE P. 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	450.00	4,670	2.101,50
00095	Macarrão tipo ?parafuso? - SÊMOLA, CP. 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	2,100.00	4,210	8.841,00
00096	Maionese, SACHÊ 200 GR CP. 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.	1,875.00	4,260	7.987,50
00097	MANJERICÃO DESIDRATADO, CP. Manjericão, erva de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco 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. PACOTE 50 GR	450.00	3,050	1.372,50
00098	Manteiga com sal, POTE 200 gramas. CP. 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	825.00	6,590	5.436,75
00099	Manteiga SEM sal, POTE 200 gramas. CP. 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	270.00	12,000	3.240,00
00100	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR. CP. 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.	450.00	5,500	2.475,00
00101	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR CP. 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.	4,800.00	7,500	36.000,00



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



00102	MASSA PARA TAPIOCA - PACOTE 500 GR CP. PACOTE	525.00	5,750	3.018,75
	Massa pronta para Tapioca (goma de mandioca hidratada), origem amilácea, 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			
00103	MEL DE ABELHA - FRASCO COM BICO DOSADOR, 500 ML C FRASCO P.	180.00	11,500	2.070,00
	Mel puro, produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções de partes vivas das plantas, não contém adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem sua composição original, não contém 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 do produto, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões 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 deverá obedecer às regras da vigilância sanitária. Conter bico dosador na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega			
00104	Milho para canjica TIPO 1. Canjica amarela, PACO PACOTE TE 500 GR CP.	1,275.00	4,090	5.214,75
	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.			
00105	MILHO PARA PIPOCA, PCT 500 GR CP. PACOTE	600.00	3,690	2.214,00
	Milho para pipoca tipo 1, Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do germen, 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.			
00106	Milho verde em conserva, SACHÊ 170 GR COP. SACHÊ	3,225.00	6,800	21.930,00
	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			
00107	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau, sabor baunilha. CP	180.00	5,050	909,00
	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau, sabor baunilha. CX 200 GR			
00108	Mistura para bolo, BAUNILHA, CÔCO, CHOCOLATE, PACO PACOTE TE 400 GR CP.	2,550.00	4,320	11.016,00
	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.			
00109	Molho de soja, tipo shoyu, FRASCO 150 ML CP. FRASCO	450.00	6,740	3.033,00
	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			



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

	sanitária em legislação vigente. Embalagem pet com 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega do produto.			
00110	Molho de tomate pronto, SACHÊ 340 GR CP. SACHÊ 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 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 340 GR	2,925.00	2,760	8.073,00
00111	Molho PIMENTA, FRASCO 150 ML CP. FRASCO 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	728.00	4,440	3.232,32
00112	Molho pronto, tipo MOSTARDA, FRASCO 170 ML CP. FRASCO 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.	450.00	4,690	2.110,50
00113	NOZ MOSCADA PÓ - PACOTE 20 GR CP. PACOTE 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 saco 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 (DECRETO 12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PCT 20 GR.	180.00	7,000	1.260,00
00114	Óleo de COCO, GARRAFA VIDRO 250ml CP. UNIDADE 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 - 250 ML	90.00	20,940	1.884,60
00115	Óleo de soja, FRASCO 900ml CP. FRASCO 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	10,650.00	8,500	90.525,00
00116	Orégano - PACOTE 100 GR CP. PACOTE 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 saco 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 (DECRETO 12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PCT 100 GR.	435.00	3,570	1.552,95
00117	PÁPRICA DOCE, PACOTE 50 GR CP. PACOTE PÁPRICA DOCE, CONDIMENTO ELABORADO COM PIMENTÕES, DESIDRATADAS E MOIDAS, TENDO UM SABOR SUAVE E COLORAÇÃO VERMELHO ALARANJADO. APRESENTAÇÃO: PÓ C/ GRANULAÇÃO FINA. EMBALAGEM: PACOTE 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: PACOTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G	180.00	7,130	1.283,40
00118	PIMENTA DO REINO PRETA, PACOTE 50 GR CP. PACOTE Pimenta do reino em pó moída sem mistura, obtido de frutos limpos, dessecados e moídos, com aspecto com	330.00	7,100	2.343,00



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



Item	Descrição	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00119	Polvilho Azedo, PACOTE 1 KG CP. PACOTE Ingredientes: fécula de mandioca. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar umido, 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	930.00	7,700	7.161,00
00120	Polvilho doce, PACOTE 500 gr CP. PACOTE 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	2,700.00	7,700	20.790,00
00121	Proteína Texturizada de Soja CLARA, TIPO FRANGO PACOTE , TRITURADA, PACOTE 250 GR CP. 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 CARMELADA (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.	270.00	5,450	1.471,50
00122	Proteína Texturizada de Soja ESCURA, TIPO BOVINA PACOTE , TRITURADA, 250 GR CP. 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. CARMELADA (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.	180.00	6,440	1.159,20
00123	QUINOA EM GRÃOS, PACOTE 200 GR CP. PACOTE 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.	90.00	12,750	1.147,50
00124	QUINOA EM FLOCOS, PACOTE 150 GR CP. PACOTE 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.	90.00	9,590	863,10
00125	Refrigerante gaseificado 2l, sabor cola. CP. LITRO Refrigerante gaseificado 2l, sabor cola. Qualidade igual ou superior à coca cola.	1,305.00	9,320	12.162,60
00126	Refrigerante gaseificado 2l, sabor guaraná. CP. UNIDADE Refrigerante gaseificado 2l, sabor guaraná. Qualidade igual ou superior à guaraná Antártica.	1,215.00	8,460	10.278,90
00127	Refrigerante gaseificado 2l, sabor laranja, CP. UNIDADE Refrigerante gaseificado 2l, sabor laranja, qualidade igual ou superior à Fanta.	1,215.00	8,530	10.363,95
00128	REQUEIJÃO CREMOSO, POTE 200 GR CP. POTE Requeijão Cremoso. 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. 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	600.00	7,830	4.698,00
00129	Sagu, tipo 1, PACOTE 500 GR CP. PACOTE AMIDO DE MANDIOCA COM FORMA DE GRÂNULOS REDONDOS. preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de	270.00	6,200	1.674,00



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

	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			
00130	Sal iodado, CAIXA 1000 UND Sachê 1 GR CP. CAIXA 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 N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: CX 1000 UND SACHÊ 1 gr	90.00	25,220	2.269,80
00131	Sal refinado iodado - KG CP. QUILO 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 N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote: 01 Kg	1,275.00	3,500	4.462,50
00132	SALSA DESIDRATADA , PCT 8 GR CP. PACOTE Salsa desidrata de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco 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. PCT 8 GR	450.00	4,390	1.975,50
00133	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , LT 125 GR CP. LATA INGREDIENTES OBRIGATORIOS: 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 OBRIGATORIO: MINISTERIO DA AGRICULTURA.	2,925.00	3,290	9.623,25
00134	SEMENTE DE CHIA, PCT 200 GR CP. PACOTE 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	270.00	8,020	2.165,40
00135	SEMENTE DE GERGELIM, PCT 200 GR CP. PACOTE 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	270.00	8,230	2.222,10
00136	SEMENTE DE LINHAÇA COR MARRON, - PACOTE 200 GR CP PACOTE 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	180.00	8,530	1.535,40
00137	Suco concentrado, sabor ABACAXI, garrafa 500ml CP UNIDADE 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	1,170.00	7,500	8.775,00



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



Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00138	Suco concentrado, sabor acerola, garrafa 500ml CP	UNIDADE	1,050.00	7,330	7.696,50
	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				
00139	Suco concentrado, sabor CAJU, garrafa 500ml CP.	UNIDADE	900.00	7,500	6.750,00
	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				
00140	Suco concentrado, sabor goiaba, garrafa 500ml CP.	UNIDADE	1,050.00	7,500	7.875,00
	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				
00141	Suco concentrado, sabor manga, garrafa 500ml CP.	UNIDADE	1,020.00	7,500	7.650,00
	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				
00142	Suco concentrado, sabor MARACUJÁ, garrafa 500ml C	UNIDADE	1,440.00	8,120	11.692,80
	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				
00143	Suco concentrado, sabor UVA, garrafa 500ml CP.	UNIDADE	1,200.00	8,150	9.780,00
	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				
00144	Trigo para quibe - PACOTE 500 GR CP.	PACOTE	450.00	5,820	2.619,00
	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.				
00145	UVA PASSA - PACOTE 500 GR CP.	SACHÊ	150.00	10,900	1.635,00
	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.				
00146	Vinagre MAÇA, 750ml CP.	FRASCO	1,635.00	5,770	9.433,95
	Vinagre de MAÇA. Produto obtido exclusivamente a partir do fermentado do suco de maçã, conservador em 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.				
00533	Iogurte, sabores :cupuaçu, morango, coco e mix d	UNIDADE	1,050.00	25,770	27.058,50
	e frutas, Garrafa 1 lt CP 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				



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

	ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.				
00534	Iogurte , NATURAL , Garrafa 200 ML CP 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.	UNIDADE	750.00	7,850	5.887,50
00535	Iogurte , sabores: cupuaçu, morango , coco e mix d e frutas, Garrafa 200 ML CP 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.	UNIDADE	750.00	5,700	4.275,00
00536	QUEIJO MINAS CURADO KG CP 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.	QUILO	300.00	37,420	11.226,00
00537	Queijo minas frescal. KG CP. 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.	QUILO	300.00	45,390	13.617,00
00538	QUEIJO; TIPO COALHO; KG CP. 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.	QUILO	300.00	30,100	9.030,00
00539	QUEIJO; TIPO MUSSARELA; KG CP. 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 (SIFOU SIM). O Produto deve ser conservado e	QUILO	1.500.00	45,000	67.500,00



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



Item	Descri�o	Quantidade	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
00540	Iogurte , sabores :cupuaçu, morango , coco e mix d frutas, Garrafa 1 lt CR. UNIDADE Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em p� e a�u�ar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em Garrafa plástica resistente de 1 Lt. Na embalagem do produto deverá constar: identifica�o do produto e empresa, data de fabrica�o 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 3 meses a partir da data de entrega na unidades requisitante.	350.00	25,770	9.019,50
00541	Iogurte , NATURAL , Garrafa 200 ML CR. UNIDADE ogurte NATURAL leite pasteurizado, leite em p�, com fermento lácteo, sem a�u�ar, nem sabor, em GARRAFA PLÁSTICA resistente individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identifica�o do produto e empresa, data de fabrica�o 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.	250.00	7,850	1.962,50
00542	Iogurte , sabores: cupuaçu, morango , coco e mix de frutas, Garrafa 200 ML CR. UNIDADE Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em p� e a�u�ar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em GARRAFA PLÁSTICA individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identifica�o do produto e empresa, data de fabrica�o 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.	250.00	5,700	1.425,00
00543	QUEIJO MINAS CURADO - KG CR. QUILO 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 � 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 a�o de microorganismos. em pacotes fechados bem lacrado, com denomina�o do nome do produto, fabricante, data de fabrica�o e validade, com especifica�o 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.	100.00	37,420	3.742,00
00544	Queijo minas frescal. KG CR. QUILO 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 � 1 kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identifica�o, procedência, informa�o nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/ ou SIM e carimbo de inspe�o. 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.	100.00	45,390	4.539,00
00545	QUEIJO; TIPO COALHO; KG CR. QUILO EMBALADO EM PLÁSTICO INVIOLÁVEL, 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 a�o de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (� vácuo), contendo peso de aproximadamente 2,5 kg por peça, com rótulo impresso com denomina�o do nome do produto, fabricante, data de fabrica�o e validade, com especifica�o 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.	100.00	30,100	3.010,00
00546	QUEIJO; TIPO MUSSARELA; KG CR. QUILO	500.00	45,000	22.500,00



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

00147	EMBALADO EM PLÁSTICO INVIOUÁVEL, 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 (SIFOU 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.	PACOTE	1,075.00	9,100	9.782,50
00148	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.	PACOTE	537.00	4,780	2.566,86
00149	Açafraão, pacote 100g CR. 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.	PACOTE	2,325.00	8,200	19.065,00
00150	Açúcar cristalizado, pacote 2 kg CR. 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	PACOTE	120.00	4,200	504,00
00151	Açúcar mascavo, pacote 500 gr CR. 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 500 gr. 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). CX 400 UND sachê 5 gramas.	PACOTE	60.00	26,500	1.590,00
00152	Açúcar refinado, sachê 5 gramas CR. 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.	UNIDADE	30.00	35,000	1.050,00
00153	Adoçante dietético em pó, ERITRITOL, POTE 300 gram as CR. 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 CONTEM 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	POTE	30.00	35,000	1.050,00
00153	Adoçante dietético em pó, sachê 8 gramas CR. Adoçante dietético em pó à base de ERITRITOL, 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTEM 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 50 UND SACHÊ 8 GRAMAS	CAIXA	45.00	10,330	464,85



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



Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00154	Adoçante Líquido, frasco 100ML CR. FRASCO 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 CONTEM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, CONTEM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Frasco 100 ML	115.00	9,620	1.106,30
00155	ÁGUA DE COCO, CAIXA 200 ML CR. UNIDADE 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CX 200 ML	750.00	2,890	2.167,50
00156	Amaciante para carne, PACOTE 500 GR CR.. PACOTE 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	90.00	9,810	882,90
00157	Ameixa preta, SECA SEM CAROÇO, PACOTE 200 GR CR.. PACOTE 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.	150.00	15,660	2.349,00
00158	Amendoim DESCASCADO, PACOTE 500 GR CR.. PACOTE Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, sem sujidades. 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. Embalagens de 500g.	50.00	11,970	598,50
00159	Amido de Milho, CAIXA 200 GR CR.. CAIXA 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.	375.00	8,550	3.206,25
00160	Arroz agulhinha, tipo I, pacote 5kg. CR.. PACOTE 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 secundária-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PCT 5 KG	1,175.00	21,400	25.145,00
00161	ARROZ INTEGRAL TIPO I, NÃO PARBOILIZADO CR. PACOTE 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 secundária-fardo lacrados.) . Com validade	300.00	5,960	1.788,00



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

00162	minima de 06 meses a contar da data de entrega. Aveia, CAIXA 170 GR CR.. CAIXA	475.00	5,880	2.793,00
	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			
00163	Azeite de Oliva Extra virgem, FR 500 ML CR.. FRASCO	150.00	15,250	2.287,50
	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 Deverao Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 270/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes 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			
00164	Azeitona VERDE SEM CAROÇO, FRASCO 500 GR cr.. FRASCO	165.00	10,350	1.707,75
	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			
00165	ATUM, LATA 170 GR cr.. LATA	150.00	8,480	1.272,00
	PESCADO EM CONSERVA ATUM PREPARADO COM PESCADO FRESCO,LIMPO,VISCERADO APRESENTAÇÃO: RALADO CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIO ISENTOS SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM E DANIFICACAO DAS LATAS: 170 GRAMAS VALIDADE MIN.24 MESES,FABRIC.MAX.60DIAS DA ENTREGA.			
00166	Batata Palha, PACOTE 400 GR CR.. PACOTE	275.00	9,690	2.664,75
	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.			
00167	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, PACOTE 400 GR CR.. PACOTE	2,125.00	8,690	18.466,25
	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 400g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
00168	BISCOITO CREAM-CRACKER INTEGRAL, PCT 400 GR CR.. PACOTE	300.00	7,520	2.256,00
	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 monocálcico. 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 400g			
00169	BISCOITO Cream-Cracker tradicional, PCT 400 GR CR. PACOTE	2,100.00	7,800	16.380,00
	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 400g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas			
00170	CACAU EM PÓ, PACOTE 200 GR CR.. PACOTE	60.00	15,090	905,40
	CACAU PURO ALCALINIZADO, 100% COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO			



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



Item	Description	Unit	Price	Quantity	Total
00171	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. Café em Pó, PACOTE 500 GR CR..	PACOTE	4,925.00	16,000	78.800,00
00172	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 500 gramas, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. CAFÉ SOLÚVEL TORRADO, SACHÊ 50 GR CR..	SACHÊ	60.00	6,970	418,20
00173	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. CANELA EM PAU, PACOTE 30 GR CR.	PACOTE	480.00	6,150	2.952,00
00174	Canela em pau. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em saco 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: pacote de 30g. CANELA EM PÓ, POTE 35 GR CR..	POTE	215.00	6,150	1.322,25
00175	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. CALDO DE GALINHA, QUILO CR..	QUILO	135.00	14,320	1.933,20
00176	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 CARAMELO IV E NATURAL URUCUM ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO CALDO DE CARNE, QUILO CR..	QUILO	105.00	13,830	1.452,15
00177	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 CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO. CASTANHA DO PARÁ, PACOTE 150 GR CR..	PACOTE	60.00	15,260	915,60
00178	Castanha do pará, DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM CASCA INTEIRA, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS ACONDICIONADAS EM SACO POLIETILENO, ATOXICO COM 150 GRAMAS VALIDADE MINIMA DE 06 MESES APOS A DATA DE ENTREGA. Catchup - FRASCO 400 GR CR..	FRASCO	60.00	7,500	450,00
00179	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. CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE ARROZ, LT 400 GR CR..	LATA	45.00	8,690	391,05
00180	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. CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE MILHO, LATA 400 GR CR..	LATA	75.00	8,360	627,00
	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				



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

00181	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. CEREAL INFANTIL EM PÓ, MULTICEREAIS, LATA 400 GR C LATA R.. 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.	75.00	8,160	612,00
00182	CHÁ VERDE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CR.. CAIXA CHÁ VERDE. CONSTITUÍDO PELAS FOLHAS NOVAS E BROTO 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).	450.00	8,500	3.825,00
00183	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CR.. SACHÊ 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 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.	800.00	8,500	6.800,00
00184	CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CR.. SACHÊ 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.	800.00	8,500	6.800,00
00185	CHÁ DE ERVA DOCE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und CR. SACHÊ 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.	675.00	8,500	5.737,50
00186	CHA MATE 250GR CR.. CAIXA 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.	215.00	5,640	1.212,60
00187	CHOCOLATE GRANULADO CONFEITO, MEIO AMARGO, CR.. PACOTE Confeito granulado crocante de chocolate c/ cacau. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. ingredientes: Açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol, glazeante: goma laca e aromatizantes Embalagem plástica 130g.	55.00	4,690	257,95
00188	CÓCO RALADO - PACOTE 100 GR cr. PACOTE 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	500.00	6,740	3.370,00



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



Item	Description	Unit	Unit Price	Quantity	Total Value
00189	meses a contar a partir da data de entrega. Colorífico em pó, 100g CR..	PACOTE	1,050.00	4,790	5.029,50
00190	Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco 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. CHIMICHURRI SECO, PACOTE 12 GR CR..	PACOTE	450.00	5,240	2.358,00
00191	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. PACOTE 12 GR	PACOTE	60.00	12,250	735,00
00192	Chocolate em pó 50% CACAU - CAIXA 200 GR CR.. Chocolate em pó solúvel contendo 50% cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contém 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.	CAIXA	450.00	6,990	3.145,50
00193	CRAVO DA ÍNDIA, PACOTE 8 GR CR.. Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, condimento industrial. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em saco 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: pacote de 8 g.	PACOTE	975.00	5,120	4.992,00
00194	CREME DE LEITE, CX 200 GR CR.. 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.	CAIXA	90.00	10,390	935,10
00195	CURRY TEMPERO EM PÓ, PACOTE 50 GR CR.. Curry em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros limpos, dessecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco 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.	PACOTE	800.00	3,390	2.712,00
00196	Ervilha Verde em conserva, SACHÊ 170 GR CR.. 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	SACHÊ	50.00	2,930	146,50
00196	Essência de baunilha - FRASCO 30 ML CR.. 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	FRASCO	50.00	2,930	146,50



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

00197	nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses Extrato de Tomate, SACHÊ 340 GR CR. SACHÊ 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 340 gr	975.00	3,500	3.412,50
00198	FARELO DE TRIGO FLOCOS FINOS, PCT 500 GR CR. PACOTE CARACTERÍSTICAS: - PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - COMPOSTO DE PERICARPO E ALEURONA (GÉRMEN E ENDOSPERMA) - 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	90.00	8,500	765,00
00199	Farinha de Mandioca Torrada, PCT 1 KG, CR. PACOTE 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.	1,075.00	6,610	7.105,75
00200	Farinha de Aveia, CAIXA 170 GR CR. CAIXA 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	180.00	3,600	648,00
00201	Farinha de arroz, PACOTE 500 GR CR. PACOTE 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.	60.00	3,730	223,80
00202	Farinha de CÓCO, PACOTE 500 GR CR. PACOTE 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.	90.00	3,230	290,70
00203	Farinha de Rosca, PACOTE 500 GR CR. PACOTE 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.	350.00	4,310	1.508,50
00204	Farinha de Trigo Especial COM FERMENTO, PACOTE 1 K QUILO G CR. 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 são 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.	750.00	7,000	5.250,00
00205	Farinha de trigo Especial SEM FERMENTO - PACOTE 1 QUILO KG cr.	600.00	6,500	3.900,00



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



Item	Descrição	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00206	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.	150.00	8,910	1.336,50
00207	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	2,125.00	7,000	14.875,00
00208	Feijão Carioca - tipo I - PACOTE 1 KG CR.. QUILO Feijão Carioca de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, 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.	450.00	7,430	3.343,50
00209	Feijão preto - tipo I, 1ª CR.. QUILO qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, 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	215.00	7,310	1.571,65
00210	Fermento biológico seco instantâneo - PACOTE 125 G PACOTE R CR.. Fermento biológico SECO, fornecido em embalagem impermeável e compacta do produto. Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras Sacharomyces cerevisiae 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	625.00	3,820	2.387,50
00211	Fermento químico - POTE 100 GR CR.. POTE 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.	1,550.00	2,530	3.921,50
00212	Flocão MILHO - PACOTE 500 GR CR.. PACOTE Flocão milho, sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 500g 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	850.00	4,660	3.961,00
00213	Flocão ARROZ - PACOTE 500 GR CR.. PACOTE Flocão arroz sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 500g 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	400.00	2,970	1.188,00
00214	Fubá de Milho - PACOTE 500 GR CR.. PACOTE 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.	90.00	2,130	191,70
00215	Gelatina em pó DIET, FRAMBOESA - ENV 12 GR CR.. ENVELOPE 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,	300.00	2,300	690,00
00215	Gelatina em pó, DIET, LIMÃO - ENV 12 GR CR.. ENVELOPE Produto constituído por gelatina em pó, Sal Regulador			



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

	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.			
00216	Gelatina em pó, LIMÃO - ENV 20 GR CR.. ENVELOPE 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 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	375.00	2,350	881,25
00217	Gelatina em pó, MORANGO - ENV 20 GR CR.. ENVELOPE 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 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	225.00	2,320	522,00
00218	Gelatina em pó, SEM SABOR - ENV DUPL0 24 GR CR.. ENVELOPE 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.	140.00	3,310	463,40
00219	GELEIA DE FRUTA - POTE 220 GR CR.. POTE GELÉIA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇUCAR), ZERO AÇUCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. SABORES DIVERSOS. SABORES: FRUTAS VERMELHAS. Aacondicionados em embalagem original do fabricante, vidro, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade míninma 12 meses a contar da data de entrega. POTE 220 GR	30.00	22,000	660,00
00220	GÉRME DE TRIGO - 250G CR.. PACOTE GÉRME DE TRIGO DO GRÃO DE TRIGO, FARELO. APRESENTA COLORAÇÃO MARRON, EM FORMA DE PEQUENAS FIBRAS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE, QUE PERMITA VISUALIZAR O PRODUTO, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, APRESENTANDO MARCAÇÕES. Validade míninma 6 meses a contar da data de entrega. PCT 250 GR	60.00	9,310	558,60
00221	Grão de Bico em conserva, FR 180 GR CR.. FRASCO 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.	150.00	5,880	882,00
00222	GRANOLA ZERO AÇUCAR, PACOTE 500 GR CR.. PACOTE GRANOLA, INGREDIENTES: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS, FLOCOS DE CEREAIS (TRIGO, ARROZ, AVEIA, MILHO E CEVADA), FIBRA DE TRIGO, UVA-PASSA, CASTANHA DO PARÁ, CÓCO, 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 míninma 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR	90.00	12,150	1.093,50
00223	HIBISCO DESIDRATADO, PACOTE 100 GR CR.. PACOTE 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 míninma 6 meses a contar da data de entrega. PCT 100 GR	90.00	6,520	586,80
00224	Leite em pó desnatado, 400gr CR.. PACOTE 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 míninma 4 meses a contar da data de entrega.	900.00	10,290	9.261,00
00225	Leite em pó INTEGRAL, 400gr CR.. PACOTE	6,250.00	11,000	68.750,00



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



Item	Descrição	Valor Unit.	Quantidade	Valor Total
00226	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.	275,00	3,210	882,75
00227	Leite de coco ? FRASCO 200 ML CR.. FRASCO Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos 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	305,00	6,500	1.982,50
00228	Leite CONDENSADO ? FRASCO 395 GR cr.. FRASCO 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.	60,00	21,000	1.260,00
00229	Leite de Soja, sem lactose, LATA 300 GR CR.. LATA 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	60,00	14,900	894,00
00230	Leite de Soja, sem lactose e sem açúcar, LITRO CR 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.	185,00	10,980	2.031,30
00231	Leite em pó integral, LATA 380 GR CR.. LITRO 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	30,00	23,490	704,70
00232	Leite VEGETAL de ARROZ, LATA 300 GR CR.. LITRO 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	850,00	7,000	5.950,00
00233	Leite longa vida, integral, LITRO cr.. 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.	90,00	7,180	646,20
00234	Lentilha, tipo 1, PACOTE 500 GR CR.. PACOTE 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.	90,00	2,350	211,50
00235	Louro em Folha, PACOTE 10 GR CR.. PACOTE Produto da folha do laurus nobilis. O louro deve ser constituído de folhas sãs, 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.	60,00	3,860	231,60
00236	Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafus o, PACOTE 500 GR CR.. PACOTE 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.	250,00	4,640	1.160,00
	Macarrão para Lasanha, Pré cozida, PACOTE 200 GR C PACOTE R.. Massa para lasanha pré cozida, produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água			



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

00237	Macarrão tipo ?PADRE NOSSO?, SÊMOLA, PACOTE 500 G PACOTE R CR.. 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: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 200 Gramas	300.00	5,010	1.503,00
00238	Macarrão tipo ?espaguete? COM OVOS - PACOTE 500 G PACOTE R CR.. 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	500.00	4,100	2.050,00
00239	Macarrão tipo ?ESPAGUETE INTEGRAL? - PACOTE 500 GR PACOTE R CR.. 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	150.00	3,840	576,00
00240	Macarrão tipo ?PARAFUSO integral?, PACOTE 500 GR C PACOTE R.. 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	150.00	4,670	700,50
00241	Macarrão tipo ?parafuso? - SÊMOLA, PACOTE 500 GR PACOTE R CR.. 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	700.00	4,210	2.947,00
00242	Malonese, SACHÊ 200 GR CR.. SACHÊ Produto que se apresenta em forma de emulsão cremosa	625.00	4,260	2.662,50



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



	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.				
00243	MANJERICÃO DESIDRATADO, PACOTE 50 GR CR..	PACOTE	150,00	3,050	457,50
	Manjerição, erva de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco 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. PACOTE 50 GR				
00244	Manteiga com sal, POTE 200 gramas CR..	POTE	275,00	6,590	1.812,25
	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				
00245	Manteiga SEM sal, POTE 200 gramas. CR..	POTE	90,00	12,000	1.080,00
	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				
00246	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR. CR..	POTE	150,00	5,500	825,00
	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.				
00247	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR CR..	POTE	1,600,00	7,500	12.000,00
	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.				
00248	MASSA PARA TAPIOCA - PACOTE 500 GR CR..	PACOTE	175,00	5,750	1.006,25
	Massa pronta para Tapioca (goma de mandioca hidratada), origem amiláceo, tipo grupo fécula da mandioca, embalagem sem unidade 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				
00249	MEL DE ABELHA - CR..	FRASCO	60,00	11,500	690,00
	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 líquido cristalino ou parcialmente cristalizado, com cor levemente amarelada a castanho-escuro e aroma característico. O mel não deve 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 e padrões para alimentos -CNNPA numero do registro no ministério da agricultura /ou ministério da saude. No ato da entrega não poderá terl 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				
00250	Milho para canjica TIPO 1. Canjica amarela, TE 500 GR CR..	PACO PACOTE	425,00	4,090	1.738,25
	Canjica amarela, contendo 80% de grãos inteiros,				



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

	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.			
00251	MILHO PARA PIPOCA, PCT 500 GR CR.. PACOTE 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 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.	200.00	3,690	738,00
00252	Milho verde em conserva, SACHÊ 170 GR CR.. SACHÊ 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	1,075.00	6,800	7.310,00
00253	Mistura à base de amido de milho para preparo de m CAIXA ingau CR. sabor baunilha. CX 200 GR	60.00	5,050	303,00
00254	Mistura para bolo, BAUNILHA, CÔCO, CHOCOLATE, PACO PACOTE TE 400 GR CR.. 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	850.00	4,320	3.672,00
00255	Molho de soja, tipo shoyu, FRASCO 150 ML CR.. FRASCO Milho 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.	150.00	6,740	1.011,00
00256	Molho de tomate pronto, SACHÊ 340 GR CR.. SACHÊ 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 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 340 GR	975.00	2,760	2.691,00
00257	Molho PIMENTA, FRASCO 150 ML CR.. FRASCO 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	242.00	4,440	1.074,48
00258	Molho pronto, tipo MOSTARDA, FRASCO 170 ML CR.. FRASCO 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 170ml.	150.00	4,690	703,50
00259	NOZ MOSCADA PÓ - PACOTE 20 GR CR.. PACOTE 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 saco plástico transparente, atóxico, resistente e	60.00	7,000	420,00



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



Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00260	hermeticamente vedado validade mínima 12 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (DECRETO 12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PCT 20 GR. Óleo de COCO, GARRAFA VIDRO 250ml cr.. UNIDADE 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 - 250 ML	30.00	20,940	628,20	
00261	Óleo de soja, FRASCO 900ml CR.. FRASCO 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.	3,550.00	8,500	30.175,00	
00262	Orégano - PACOTE 100 GR CR.. PACOTE 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 saco 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 (DECRETO 12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PCT 100 GR.	145.00	3,570	517,65	
00263	PÁPRICA DOCE, PACOTE 50 GR CR.. PACOTE PÁPRICA DOCE, CONDIMENTO ELABORADO COM PIMENTÕES, DESIDRATADAS E MOÍDAS, TENDO UM SABOR SUAVE E COLORAÇÃO VERMELHO ALARANJADO. APRESENTAÇÃO: PÓ C/ GRANULAÇÃO FINA. EMBALAGEM: PACOTE 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 COMPATIVÉIS 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: PACOTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G	60.00	7,130	427,80	
00264	PIMENTA DO REINO PRETA, PACOTE 50 GR CR.. PACOTE 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 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. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM: PACOTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G.	110.00	7,100	781,00	
00265	Polvilho Azedo, PACOTE 1 KG CR.. PACOTE 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	310.00	7,700	2.387,00	
00266	Polvilho doce, PACOTE 500 gr CR.. PACOTE 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	900.00	7,700	6.930,00	
00267	Proteína Texturizada de Soja CLARA, TIPO FRANGO , TRITURADA, PACOTE 250 GR CR. PACOTE 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 CARMELADA (CLARA) Embalagem: deve estar acondicionada	90.00	5,450	490,50	



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

00268	em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Proteína Texturizada de Soja ESCURA, TIPO BOVINA PACOTE , TRITURADA, 250 GR CR.. 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.	60.00	6,440	386,40
00269	QUINOA EM GRÃOS, PACOTE 200 GR CR.. 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.	30.00	12,750	382,50
00270	QUINOA EM FLOCOS, PACOTE 150 GR CR.. 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.	30.00	9,590	287,70
00271	Refrigerante gaseificado 2l, sabor cola CR.. Qualidade igual ou superior à coca cola.	LITRO 435.00	9,320	4.054,20
00272	Refrigerante gaseificado 2l, sabor guaraná. CR.. Qualidade igual ou superior à guaraná Antártica.	LITRO 405.00	8,460	3.426,30
00273	Refrigerante gaseificado 2l, sabor laranja CR.. qualidade igual ou superior à Fanta	LITRO 405.00	8,530	3.454,65
00274	REQUEIJÃO CREMOSO, POTE 200 GR CR.. Requeijão Cremoso . 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 hexametfosfato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca. 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	POTE 200.00	7,830	1.566,00
00275	Sagu, tipo 1, PACOTE 500 GR CR.. 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	PACOTE 90.00	6,200	558,00
00276	Sal iodado, CAIXA 1000 UND Sachê 1 GR CR.. 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 N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: CX 1000 UND SACHÊ 1 gr	CAIXA 30.00	25,220	756,60
00277	Sal refinado iodado - KG CR. 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 N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote: 01 Kg	QUILO 425.00	3,500	1.487,50
00278	SALSA DESIDRATADA , PCT 8 GR CR.. Salsa desidrata de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco 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	PACOTE 150.00	4,390	658,50



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



Registro	Descrição	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00279	registro em órgão competente. Validade míninma 12 meses a contar da data de entrega. PCT 8 GR SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , LT 125 GR CR.. LITRO INGREDIENTES OBRIGATORIOS: 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.	975.00	3,290	3.207,75
00280	SEMENTE DE CHIA, PCT 200 GR CR.. PACOTE 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	90.00	8,020	721,80
00281	SEMENTE DE GERGELIM, PCT 200 GR CR.. PACOTE 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	90.00	8,230	740,70
00282	SEMENTE DE LINHAÇA COR MARRON, - PACOTE 200 GR CR PACOTE 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	60.00	8,530	511,80
00283	Suco concentrado, sabor ABACAXI, garrafa 500ml CR UNIDADE 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 míninma 6 meses a contar da data de entrega	390.00	7,500	2.925,00
00284	Suco concentrado, sabor acerola, garrafa 500ml CR UNIDADE 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 míninma 6 meses a contar da data de entrega	350.00	7,330	2.565,50
00285	Suco concentrado, sabor CAJU, garrafa 500ml CR.. UNIDADE 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 míninma 6 meses a contar da data de entrega	300.00	7,500	2.250,00
00286	Suco concentrado, sabor goiaba, garrafa 500ml CR. UNIDADE 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 míninma 6 meses a contar da data de entrega	350.00	7,500	2.625,00
00287	Suco concentrado, sabor manga, garrafa 500ml CR.. UNIDADE 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 míninma 6 meses a contar da data de entrega	340.00	7,500	2.550,00
00288	Suco concentrado, sabor MARACUJÁ, garrafa 500ml C UNIDADE R.. Suco concentrado de maracujá, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml,	480.00	8,120	3.897,60



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

00289	Suco concentrado, sabor UVA, garrafa 500ml CR. UNIDADE	400.00	8,150	3.260,00
	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			
00290	Trigo para quibe - PACOTE 500 GR CR.. PACOTE	150.00	5,820	873,00
	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.			
00291	UVA PASSA - PACOTE 500 GR CR.. ENVELOPE	50.00	10,900	545,00
	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.			
00292	Vinagre MAÇA, 750ml CR.. FRASCO	545.00	5,770	3.144,65
	Vinagre de MAÇA. Produto obtido exclusivamente a partir do fermentado do suco de maçã, conservador em 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.			
VALOR TOTAL R\$				2.393.841,00

Empresa: W & J COMERCIO E FRUTAS EIRELI; C.N.P.J. n° 28.412.933/0001-05, estabelecida à RUA 31, SN, QUADRA 241 LOTE 005 SALA A, NOVA CARAJÁS, Parauapebas PA, representada neste ato pelo Sr(a). WIKY HOBBY PAULO DE ALMEIDA, C.P.F. n° 026.681.291-09.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00293	ABACAXI PÉROLA - KG CP..	QUILO	1,425.00	4,500	6.412,50
	Tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme a com a Resolução N° 12/76 da CNNPA. POLPA COM COLORAÇÃO BRANCO PÉROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA COM ESPESURA FINA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO COLORAÇÃO NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIAÇÃO GRAVE FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
00294	ABACATE - com 50% de maturação, CP.	QUILO	675.00	7,000	4.725,00
	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.				
00295	ABÓBORA - KG CP..	QUILO	2,550.00	4,000	10.200,00
	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.				
00296	Abobrinha - MENINA - KG CP.	QUILO	1,350.00	4,000	5.400,00
	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.				
00297	Abobrinha ITALIANA - KG CP.	QUILO	675.00	5,000	3.375,00
	ABOBRINHA ITALIANA, FRESCA, LIMPA, MACIA, FIRME COM POLPA ABUNDANTE DE COR CLARA, COM CASCA VERDE LISTRADA, E MACIA, de aspecto fresco.				
00298	ACELGA - KG CP.	QUILO	1,500.00	7,000	10.500,00
	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				



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

Item	Descrição	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00299	ALFACE AMERICANA TIPO VERDE IN NATURA - KG CP. QUILO ALFACE AMERICANA, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVE APRESENTAR-SE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS SÁS E ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO) LIMPAS, TENRAS E HIDRATADAS (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	1,350.00	7,000	9.450,00
00300	ALFACE CRESPA TIPO VERDE IN NATURA - KG CP. QUILO ALFACE CRESPA, VERDE, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVE APRESENTAR-SE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS COM ASPECTO FRESCO, TURGESCENTE, SÁS E NÃO ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO) LIMPAS, TENRAS E HIDRATADAS (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	1,800.00	7,030	12.654,00
00301	ALHO - GRAÚDO - KG CP. QUILO 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	2,085.00	22,000	45.870,00
00302	AGRIÃO IN NATURA - KG CP. QUILO 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 HIDRIPONIA..	450.00	8,070	3.631,50
00303	BANANA ? MAÇA, KG CP. QUILO EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, com 60% de maturação, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	2,100.00	5,000	10.500,00
00304	Banana prata KG CP. QUILO 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.	3,600.00	6,500	23.400,00
00305	Banana da TERRA KG CP. QUILO 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 indireto não serão aceitas frutas amassadas e/ou muito maduras ou muito verdes. 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 obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	900.00	6,000	5.400,00
00306	Batata inglesa, escovada KG CP. QUILO 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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	6,525.00	4,500	29.362,50
00307	Batata doce, escovada KG CP. QUILO 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	2,850.00	4,500	12.825,00



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

00308	<p>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</p> <p>Beterraba, escovada KG CP. QUILO</p> <p>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</p>	2,550.00	4,500	11.475,00
00309	<p>BERINJELA IN NATURA KG CP. QUILO</p> <p>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</p>	1,050.00	7,820	8.211,00
00310	<p>BROCOLIS NINJA: CP. QUILO</p> <p>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.</p>	600.00	13,510	8.106,00
00311	<p>Cará KG CP. QUILO</p> <p>Legume in natura, tipo cará, espécie comum, entregue limpo sem terra.</p>	1,950.00	7,000	13.650,00
00312	<p>Cebola Branca CP. QUILO</p> <p>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 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</p>	6,750.00	6,000	40.500,00
00313	<p>Cebola ROXA 1ª Qualidade, CP. QUILO</p> <p>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</p>	1,800.00	8,000	14.400,00



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



Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00314	Cenoura , escovada - KG CP. 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 apresentarse 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.	QUILO	6,525.00	5,500 35.887,50
00315	Cheiro verde - KG CP. Cheiro verde - KG 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.	QUILO	1,313.00	19,460 25.550,98
00316	CHUCHU; KG CP. 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.	QUILO	3,450.00	5,000 17.250,00
00317	COENTRO - KG CP. COENTRO - KG 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.	QUILO	420.00	19,100 8.022,00
00318	Couve fresca ? KG CP. 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.	QUILO	1,725.00	8,720 15.042,00
00319	COUVE FLOR - kg CP. Legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	QUILO	1,050.00	8,590 9.019,50
00320	GENGIBRE FRESCO IN NATURA - KG CP. 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 30MM.	QUILO	90.00	14,000 1.260,00
00321	Goiaba Vermelha CP. 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.	QUILO	675.00	8,000 5.400,00



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

	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.			
00322	Hortelã FRESCA - KG CP. QUILO	180.00	20,740	3.733,20
	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 CNMPA. 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.			
00323	Inhame CP... QUILO	2,325.00	5,000	11.625,00
	condicionado 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.			
00324	JILÓ FRESCO. CP. QUILO	900.00	14,000	12.600,00
	Jiló in natura graudo, 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.			
00325	LARANJA PÊRA; CP. QUILO	5,625.00	3,500	19.687,50
	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.			
00326	LIMÃO TAHITI CP. QUILO	2,100.00	5,000	10.500,00
	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.			
00327	LIMÃO CRAVO/CHINA CP. QUILO	540.00	5,000	2.700,00
	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 Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.			
00328	Maçã nacional CP. QUILO	5,250.00	7,500	39.375,00
	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 sadias, 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.			
00329	Macaxeira, escovada CP. QUILO	4,050.00	4,000	16.200,00
	condicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas com coloração da casca marrom, sem cortes ou perfurações sem brotamento polpa firme e esbranquiçada,			



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



Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00330	tamanho médio por raiz, limpas sem terra. Mandioca Descascada e Congelada, CP. QUILO 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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.	7,000	1,800.00	12.600,00
00331	MANDIOQUINHA SALSAS ? KG CP.. QUILO 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).	10,000	900.00	9.000,00
00332	MAMAO - FORMOSA CP. QUILO 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 sadias, 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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA	5,000	1,950.00	9.750,00
00333	Mamão Papaya CP. QUILO Fruta, Mamão Papaya, in natura	5,000	1,500.00	7.500,00
00334	MANGA Palmer de 1ª CP. QUILO 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.	4,500	1,875.00	8.437,50
00335	MANJERICÃO: CP. QUILO Manjericão com folhas verdes e frescas, sem tracos 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.	10,000	180.00	1.800,00
00336	Maracujá CP. QUILO Fruta inatura, tipo doce	7,000	1,275.00	8.925,00
00337	MELANCIA CP.. QUILO 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, parasitas 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	3,150	3,225.00	10.158,75
00338	MELÃO CP. QUILO 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.	5,000	1,275.00	6.375,00
00339	MEXERICA CP. QUILO de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	5,500	2,400.00	13.200,00
00340	MILHO VERDE, ESPIGA CP.. QUILO Milho verde, in natura, apresentação espiga de 1ª 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	5,000	1,350.00	6.750,00



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

	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.				
00341	MOSTARDA CP. de ótima qualidade, isenta de sujidades, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS	QUILO	450.00	14,000	6.300,00
00342	Ovos de galinha CP. Ovo de Galinha Branco Tipo A: O produto deverá estar de acordo com a RIIISPOA/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.	QUILO	6,900.00	16,000	110.400,00
00343	Pêra PORTUGUESA CP. Pêra, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, Sem alterações ou perfurações.	QUILO	1,200.00	14,000	16.800,00
00344	Pepino Japonês CP. acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, esverdeada e firme. Sem alterações ou perfurações.	QUILO	1,950.00	5,000	9.750,00
00345	Pimentão VERDE CP. PIMENTAO VERDE EXTRA: Pimentao 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, 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.	QUILO	2,250.00	6,500	14.625,00
00346	Pimentão AMARELO CP. PIMENTAO AMARELO EXTRA: Pimentao 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.	QUILO	450.00	15,000	6.750,00
00347	Pimentão VERMELHO CP. PIMENTAO VERMELHO EXTRA: Pimentao 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.	QUILO	450.00	15,000	6.750,00
00348	PIMENTA DE CHEIRO CP. in natura. fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzida sem uso de agrotóxicos.	QUILO	143.00	16,000	2.288,00
00349	QUIABO, Legume in natura, tipo de primeira CP em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração	QUILO	653.00	12,000	7.836,00



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

00350	uniformes, devendo ser bem desenvolvida RABANETE CP. QUILO	540.00	4,000	2.160,00
00351	SEM DANIFICAÇÃO FÍSICA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO Repolho branco CP. QUILO 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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	2,175.00	4,500	9.787,50
00352	REPOLHO ROXO. CP QUILO 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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	900.00	5,000	4.500,00
00353	SALSA CP... QUILO 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.	450.00	28,710	12.919,50
00354	Tangerina POKKAN CP. QUILO 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 nature?, 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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	1,425.00	6,000	8.550,00
00355	Tomate CARMEN - LONGA VIDA CP. QUILO 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.	6,375.00	5,500	35.062,50
00356	Tomate ITALIANO /SALADETE CP. QUILO 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.	1,800.00	6,000	10.800,00
00357	Tomate CEREJA CP. QUILO 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.	600.00	19,000	11.400,00
00358	UVA de mesa, espécie CRIMSON OU VITÓRIA CP. QUILO	825.00	16,000	13.200,00



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

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.

00359	Vagem Verde, CP	QUILO	765.00	14,000	10.710,00
-------	-----------------	-------	--------	--------	-----------

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.

VALOR TOTAL R\$ 918.984,93

Empresa: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS CAMPEÃO EIRELI; C.N.P.J. n° 09.144.803/0001-94, estabelecida à RUA JOSE DE FREITAS N°399 SALA A, MONTE CASTELO, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). FERNANDO BENICIO DE SOUZA, C.P.F. n° 004.111.701-80.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00360	ABACAXI PÉROLA - KG CR.. Tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme a com a Resolução N° 12/76 da CNMPA. POLPA COM COLORAÇÃO BRANCO PÉROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA COM ESPESSURA FINA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO COLORAÇÃO NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIÇÃO GRAVE FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	QUILO	475.00	5,470	2.598,25
00361	ABACATE CR.. 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.	QUILO	225.00	6,870	1.545,75
00362	ABÓBORA KG CR.. Tipo cabotia - sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	QUILO	850.00	6,310	5.363,50
00363	Abobrinha - MENINA KG CR 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.	QUILO	450.00	7,120	3.204,00
00364	Abobrinha ITALIANA - KG CR. ABOBRINHA ITALIANA, FRESCA, LIMPA, MACIA, FIRME COM POLPA ABUNDANTE DE COR CLARA, COM CASCA VERDE LISTRADA, E MACIA, de aspecto fresco.	QUILO	225.00	6,140	1.381,50
00365	ACELGA - KG CR.. 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 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.	QUILO	500.00	11,100	5.550,00
00366	ALFACE AMERICANA TIPO VERDE IN NATURA - KG CR. ALFACE AMERICANA, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVEM APRESENTARSE 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	QUILO	450.00	6,300	2.835,00



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

	AMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS			
00367	ALFACE CRESPA TIPO VERDE IN NATURA - KG CR. QUILO 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, SÁS E NÃO ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO) LIMPA, TENRA E HIDRATADA (NÃO MURCHA), COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS A CADA VARIEDADE, SEM FOLHAS AMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS	600.00	6,300	3.780,00
00368	ALHO - GRAÚDO - KG CR. QUILO 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	695.00	24,350	16.923,25
00369	AGRIÃO IN NATURA - KG CR. QUILO 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, BOLORS E/OU PARASITAS E BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. PRODUZIDO ATRAVÉS DO MÉTODO DE HIDRIPONIA..	150.00	7,280	1.092,00
00370	BANANA ? MAÇA, KG CR. QUILO EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, com 60% de maturação, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	700.00	7,730	5.411,00
00371	Banana prata KG CR.. QUILO 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.	1,200.00	7,690	9.228,00
00372	Banana da TERRA KG CR.. QUILO 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 substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca estar isentos de unidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livres de resíduos de fertilizantes obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	300.00	9,200	2.760,00
00373	Batata inglesa, escovada KG CR.. QUILO 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.	2,175.00	6,410	13.941,75
00374	Batata doce, escovada KG CR.. QUILO 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	950.00	6,850	6.507,50
00375	Beterraba, escovada KG CR. QUILO 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	850.00	7,080	6.018,00



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

	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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas			
00376	BERINJELA IN NATURA KG CR.. QUILO	350.00	7,050	2.467,50
	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			
00377	BROCOLIS NINJA: CR.. QUILO	200.00	12,190	2.438,00
	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.			
00378	Cará KG CR.. QUILO	650.00	6,690	4.348,50
	Legume in natura, tipo cará, espécie comum, entregue limpo sem terra			
00379	Cebola Branca CR.. QUILO	2,250.00	8,130	18.292,50
	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 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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA			
00380	Cebola ROXA 1ª Qualidade, CR.. QUILO	600.00	8,820	5.292,00
	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 nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA			
00381	Cenoura , escovada - KG CR. QUILO	2,175.00	7,220	15.703,50
	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			



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



Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00382	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 apresentarse 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	QUILO	437.00	17,550	7.669,35
00382	Cheiro verde - KG. CR	QUILO	437.00	17,550	7.669,35
00383	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.	QUILO	1,150.00	7,950	9.142,50
00383	CHUCHU; KG CR...	QUILO	1,150.00	7,950	9.142,50
00384	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.	QUILO	140.00	17,230	2.412,20
00384	COENTRO - KG CR..	QUILO	140.00	17,230	2.412,20
00385	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	QUILO	575.00	7,870	4.525,25
00385	Couve fresca ? KG CR..	QUILO	575.00	7,870	4.525,25
00386	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.	QUILO	350.00	7,750	2.712,50
00386	COUVE FLOR - kg CR..	QUILO	350.00	7,750	2.712,50
00387	Legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	QUILO	30.00	14,440	433,20
00387	GENGIBRE FRESCO IN NATURA - KG CR..	QUILO	30.00	14,440	433,20
00388	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 30MM.	QUILO	225.00	10,490	2.360,25
00388	Goiaba Vermelha CR..	QUILO	225.00	10,490	2.360,25
00389	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.	QUILO	60.00	18,710	1.122,60
00389	Hortelã FRESCA - KG CR	QUILO	60.00	18,710	1.122,60
00390	Hortelã FRESCA DE PRIMEIRA, EM MAÇO, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E TAMANHO COMPATÍVEL. AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. ISENTOS 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.	QUILO	775.00	5,900	4.572,50
00390	Inhame CR..	QUILO	775.00	5,900	4.572,50
00390	acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas	QUILO	775.00	5,900	4.572,50



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

00391	com coloração branco amarelado, tanto externa quanto internamente casca sem cortes ou perfurações sem brotamento polpa firme e tamanho médio por raiz. JILÓ FRESCO CR. QUILO	300.00	13,680	4.104,00
00392	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. LARANJA PÊRA: CR. QUILO	1,875.00	5,990	11.231,25
00393	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. LIMÃO TAHITI CR. QUILO	700.00	7,240	5.068,00
00394	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 LIMÃO CRAVO/CHINA CR QUILO	180.00	6,110	1.099,80
00395	Limão Cravo-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 Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA Maçã nacional CR. QUILO	1,750.00	7,660	13.405,00
00396	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 sadias, 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. Macaxeira, escovada CR. QUILO	1,350.00	5,490	7.411,50
00397	Macaxeira 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. Mandioca Descascada e Congelada, CR. QUILO	600.00	7,940	4.764,00
	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.			



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



Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00398	Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega. MANDIOQUINHA SALSA ? KG CR. QUILO 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).	300.00	19,650	5.895,00
00399	MAMÃO - FORMOSA CR. QUILO 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	650.00	9,990	6.493,50
00400	Mamão Papaya CR. QUILO Fruta, Mamão Papaya, in natura	500.00	8,700	4.350,00
00401	MANGA Palmer de 1ª CR. QUILO 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.	625.00	6,410	4.006,25
00402	MANJERICÃO CR. QUILO Manjerição com folhas verdes e frescas, sem tracos 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.	60.00	11,280	676,80
00403	Maracujá CR. QUILO Fruta inatura, tipo doce	425.00	11,620	4.938,50
00404	Melancia CR. QUILO 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	1,075.00	5,580	5.998,50
00405	MELÃO de 1ª CR. QUILO 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.	425.00	8,980	3.816,50
00406	MEXERICA CR. QUILO de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes	800.00	7,320	5.856,00
00407	MILHO VERDE, ESPIGA CR. QUILO Milho verde, in natura, apresentação espiga de 1ª 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.	450.00	4,930	2.218,50
00408	MOSTARDA, CR. QUILO de ótima qualidade, isenta de sujidades, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	150.00	15,050	2.257,50
00409	Ovos de galinha CR. CARTELA 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	2,300.00	21,870	50.301,00



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

00410	unidade isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo grande, proveniente de avicultura 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. Pêra PORTUGUESA CR. QUILO	400.00	19,800	7.920,00
00411	Pêra, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, Sem alterações ou perfurações Pepino Japonês CR.. QUILO	650.00	11,040	7.176,00
00412	acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, esverdeada e firme. Sem alterações ou perfurações. Pimentão VERDE CR.. QUILO	750.00	8,300	6.225,00
00413	PIMENTAO VERDE EXTRA: Pimentao verde in natura de otima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Nao apresentar defeitos como: murcho, podridao, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolucao completa do tamanho, aroma e cor propria da especie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, materia terrosa, parasitas e insetos nao estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de residuos de fertilizantes. Obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor. Pimentão AMARELO CR.. QUILO	150.00	16,710	2.506,50
00414	PIMENTAO AMARELO EXTRA: Pimentao amarelo in natura de otima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Nao apresentar defeitos como: murcho, podridao, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolucao completa do tamanho, aroma e cor propria da especie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, materiaterrosa, parasitas e insetos nao estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de residuos de fertilizantes. Obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor. Pimentão VERMELHO CR.. QUILO	150.00	17,240	2.586,00
00415	PIMENTAO VERMELHO EXTRA: Pimentao vermelho in natura de otima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Nao apresentar defeitos como: murcho, podridao, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolucao completa do tamanho, aroma e cor propria da especie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, materia terrosa, parasitas e insetos nao estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de residuos de fertilizantes. Obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor PIMENTA DE CHEIRO, in natura CR.. QUILO	47.00	23,610	1.109,67
00416	. fresco ,aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos . Produzida sem uso de agrotóxicos. QUIABO, CR.. QUILO	217.00	13,200	2.864,40
00417	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 RABANETE CR. QUILO	180.00	9,010	1.621,80
00418	SEM DANIFICAÇÃO FÍSICA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO Repolho branco CR.. QUILO	725.00	6,970	5.053,25
	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,			



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



Item	Descrição	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00419	Repolho Roxo Liso CR. QUILO 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.	300,00	7,290	2.187,00
00420	SALSA CR. QUILO 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.	150,00	25,900	3.885,00
00421	Tangerina PONKAN CR.. QUILO 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.	475,00	9,520	4.522,00
00422	Tomate CARMEN - LONGA VIDA CR.. QUILO 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.	2,125,00	9,140	19.422,50
00423	Tomate ITALIANO /SALADETE CR. QUILO 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.	600,00	13,810	8.286,00
00424	Tomate CEREJA CR. QUILO 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	200,00	21,030	4.206,00
00425	UVA de mesa, espécie CRIMSON OU VITÓRIA CR.. QUILO 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.	275,00	16,230	4.463,25
00426	Vagem Verde, CR.. QUILO VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade	255,00	17,420	4.442,10



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

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.

VALOR TOTAL R\$ 403.999,92

Empresa: DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA; C.N.P.J. n° 29.752.711/0001-02, estabelecida à av. Antonio Benedito de Almeida, s/n, Alto Bonito, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). DEBORA MARTINS BARROS, C.P.F. n° 054.700.981-09.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00427	CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CON GELADA, CP , 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 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 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 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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.	QUILO	450.00	27,050	12.172,50
00428	CARNE BOVINA 2ª -CP. (Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e	QUILO	5,250.00	29,210	153.352,50



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



00429	<p>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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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> <p>CARNE BOVINA DE 1°, CP. QUILO</p> <p>(Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa 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 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>	4,500.00	45,400	204.300,00
00430	<p>Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA QUILO A VÁCUO, CP</p> <p>Carne bovina de 2°, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de</p>	1,125.00	28,370	31.916,25



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

	<p>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>			
00431	<p>Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO CP. QUILO, 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>	825.00	15,280	12.606,00
00432	<p>RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, CP. QUILO EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária:</p>	750.00	20,770	15.577,50



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



00433	<p>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 FRAZIONADAS.</p> <p>CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo QUILO suíno, Suã e Pernil) CP</p> <p>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>	3,000.00	28,170	84.510,00
00434	<p>Peixe em filé , (DOURADA) KG CP. QUILO</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,</p>	1,500.00	35,940	53.910,00



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

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 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 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA..

00435

? Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. PEIXE EM POSTA, (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) CP. QUILO 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 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 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

1,500.00

27,650

41.475,00



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



00436	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOPA) KG QUILO CP.	3,000.00	14,720	44.160,00
	<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 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. CALXA 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>			
00437	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG C QUILO P..	1,200.00	17,600	21.120,00
	<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</p>			



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

00438	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.	KG CP. QUILO	3,900.00	15,860	61.854,00
00439	Cortes de frango congelados (FILÉ) É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	KG CP. QUILO	750.00	14,340	10.755,00
00439	Cortes de frango congelados (PEITO) 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 -	KG CP. QUILO	750.00	14,340	10.755,00



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



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. SENDO TOLERADA A VARIÇÃO 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.

00440	Frango inteiro CP..	QUILO	4,500.00	11,860	53.370,00
	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 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. SENDO TOLERADA A VARIÇÃO 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.				
00441	Peru ou Chester ou Fiesta CP.	QUILO	68.00	39,760	2.703,68
	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				



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

KG), marcas igual ou superior a Perdigo ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451i), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa 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 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA ATÉ 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 4 A 5 KG.

00442 CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CON QUILO GELADA, EMBALADA A VÁCUO CR.

150.00

27,050

4.057,50

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 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 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



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



00443	CARNE BOVINA 2ª - CR. QUILO	1,750.00	29,210	51.117,50
<p>(Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>				
00444	CARNE BOVINA DE 1ª, CR. QUILO	1,500.00	45,400	68.100,00
<p>(Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária),</p>				



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

00445	Costela bovina, magra, KG, CR. .	QUILLO	375.00	28,370	10.638,75
	<p>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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.</p>				
00446	Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, CR	QUILLO	275.00	15,280	4.202,00
	<p>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 n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de</p>				



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



Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00447	<p>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, DIPQA 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>RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CR.. QUILO</p>	250,00	20,770	5.192,50
00448	<p>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, DIPQA 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>CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo CR. 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,</p> <p>CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo CR. 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,</p>	1,000.00	28,170	28.170,00



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

	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.			
00449	Peixe em filé, (DOURADA) KG CR. QUILO	500.00	35,940	17.970,00
	Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. . ? Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.			
00450	PEIXE EM POSTA, (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) CR. QUILO	500.00	27,650	13.825,00
	KG Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas,			



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



provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de $\geq 18^{\circ}\text{C}$ (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 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 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO 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 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

00451	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG QUILO	1,000.00	14,720	14.720,00
-------	---	----------	--------	-----------

CR..
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 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 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 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



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

00452	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG C QUILO	400.00	17,600	7.040,00
	<p>R..</p> <p>Franco 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).</p> <p>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 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 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIÇÃO 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>			
00453	Cortes de frango congelados (FILÉ) KG cr.. QUILO	1,300.00	15,860	20.618,00
	<p>É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa 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 informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão</p>			



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



Item	Description	Quantity	Unit	Price	Total
00454	<p>"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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIÇÃO 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>	250,00	KG cr..	14,340	3.585,00
00455	<p>00454 Cortes de frango congelados (PEITO) KG cr.. QUILO 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 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 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.</p>	1.500,00	QUILO	11,860	17.790,00
00455	<p>00455 Frango inteiro cr.. QUILO 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</p>	1.500,00	QUILO	11,860	17.790,00



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

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.

00456 Peru ou Chester ou Fiesta cr.. QUILO 22.00 39,760 874,72

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

VALOR TOTAL R\$ 1.071.683,40

Empresa: DELTORO COM. SERVIÇOS E LOCAÇÃO EIRELI; C.N.P.J. nº 10.773.426/0001-31, estabelecida à RUA GETULIO VARGAS Nº40, NOVO HORIZONTE, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). JESSICA NIVIA MOREIRA CLARES, C.P.F. nº 022.383.002-01.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00457	Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado cp	QUILO	150.00	20,000	3.000,00



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



00458	<p>Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo 30% de carne suína, padronizado, embalados termoformado de filme impresso</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 250 a 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO</p>	750.00	19,000	14.250,00
00459	<p>LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO, cp. QUILO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C)</p>	300.00	17,000	5.100,00
00459	<p>Charque PACOTE 500 GR cp . PACOTE</p> <p>Carne de charque tipo dianteira de 1ª, 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	300.00	17,000	5.100,00



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

00460	<p>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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 PACOTE 500 GR. Validade a vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.</p> <p>LINGUIÇA CALABRESA, KG CP. QUILO</p> <p>Descrição : Produto cárneo industrializado, de boa qualidade, defumada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrito de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 2,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.</p>	750,00	24,900	18.675,00
00461	<p>PRESUNTO KG CP. QUILO</p> <p>Presunto cozido sem gordura fatiado e peça. Resfriado. 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Devendo estar refrigerado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas cheiro próprio sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria n° 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</p>	1,500.00	29,900	44.850,00



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

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00462	Salsicha hot-dog KG CP. QUILLO 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 10 ⁵ (crítico) - Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo 10 ⁵ (crítico) -Clostridium Sulfito Redutor a 46°C máximo 10 ⁵ (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/100g ? expresso em nitrito de sódio (crítico) -Nitrito máximo de 0,030 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico) -Corantes artificiais ausência (crítico) 3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. Embalagem de 3 kg em sistema a vácuo, Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.	375.00	11,000	4.125,00
00463	Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado CR. QUILLO 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	50.00	20,000	1.000,00



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

	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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 250 a 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO.				
00464	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO CR... CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ACIDO ASCORBICO E CORANTE NATURAL. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, INSENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C)	QUILLO	250.00	19,000	4.750,00
00465	Charque, PACOTE 500 GR CR... Carne de charque tipo dianteira de 1ª, 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 PACOTE 500 GR. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.	PACOTE	100.00	17,000	1.700,00
00466	LINGUIÇA CALABRESA, KG CR... Descrição : Produto cárneo industrializado, de boa qualidade, defumada, obtido da emulsão de carne de uma	QUILLO	250.00	24,900	6.225,00



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



ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrito de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (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.

00467	PRESUNTO KG CR. . .	QUILLO	500.00	29,900	14.950,00
	Presunto cozido sem gordura fatiado e peça. Resfriado. 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suino 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 (essessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas cheiro próprio sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industriale 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.				
00468	Salsicha hot-dog KG CR. .	QUILLO	125.00	11,000	1.375,00
	SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser rrazenada e				



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

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 máximo 10⁶ (crítico) - Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo 10⁶ (crítico) -Clostridium Sulfito Redutor a 46°Cmáximo 10⁶ (crítico) -Salmonella sp/25g.....ausência (crítico)

2.5. Microscópicas: Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto.

2.6. PESQUISAS: -Nitrito máximo de 0,015 g/l 00g ? expresso em nitrito de sódio (crítico) -Nitrito máximo de 0,030 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico) -Corantes artificiaisausência (crítico)

3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. Embalagem de 3 kg em sistema a vácuo, Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.

VALOR TOTAL R\$ 120.000,00

Empresa: H. MIX - COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI; C.N.P.J. n° 20.076.046/0001-00, estabelecida à AV. DR ALFREDO AMAMCIO FILHO QD 279, LT 010 6 ETAP, CIDADE JARDIM, Parauapebas PA, representada neste ato pelo Sr(a). SAMUEL JACOB HONORATO CANDINE, C.P.F. n° 017.765.261-63.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00469	Polpa de açaí CP. 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	PACOTE	720.00	18,120	13.046,40



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

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00470	Polpa de acerola CP 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.	900.00	12,000	10.800,00
00471	Polpa de cajá CP. 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.	878.00	12,000	10.536,00
00472	Polpa de Caju CP. 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.	750.00	12,000	9.000,00
00473	Polpa de Cupuaçu CP. 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.	788.00	13,000	10.244,00
00474	Polpa de Goiaba CP. Polpa de goiaba simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com	825.00	12,000	9.900,00



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

	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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. totalizando lkg do produto.			
00475	Polpa de Graviola CP.. QUILO	750.00	13,000	9.750,00
	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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.			
00476	Polpa de maracujá CP.. QUILO	840.00	17,000	14.280,00
	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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.			
00477	Polpa de açaí CR.. PACOTE	240.00	18,120	4.348,80
	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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.			
00478	Polpa de acerola CR.. QUILO	300.00	12,000	3.600,00
	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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para			



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



00479	conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido..totalizando lkg do produto. Polpa de Cajá CR.. PACOTE	292.00	12,000	3.504,00
	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 substancias 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.			
00480	Polpa de Caju CR.. PACOTE	250.00	12,000	3.000,00
	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 substancias 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.			
00481	Polpa de Cupuaçu CR.. QUILO	262.00	13,000	3.406,00
	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 substancias 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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 lkg do produto.			
00482	Polpa de Goiaba CR.. PACOTE	275.00	12,000	3.300,00
	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 substancias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, com especificações dos ingredientes, origem, data de fabricação e prazo de valida 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA			
00483	Polpa de Graviola CR.. QUILO	250.00	13,000	3.250,00
	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 substancias 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			



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

COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. 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.

00484	Polpa de maracujá CR.. 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 N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 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.	QUILO	280.00	17,000	4.760,00
-------	---	-------	--------	--------	----------

VALOR TOTAL R\$ 116.725,20

Empresa: EMPORIO PLAZA EIRELI; C.N.P.J. n° 28.595.563/0001-99, estabelecida à RUA TEOTONIO VILELA S/N QD113 LT01, CENTRO, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). WILIA RODRIGUES NETO, C.P.F. n° 005.969.471-86.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00485	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA - 80 GR CP COMPOSIÇÃO MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	7,200.00	1,460	10.512,00
00486	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 80 GR CP.. Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	7,350.00	2,110	15.508,50
00487	Pão Hot-Dog, 50g CP. 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.	UNIDADE	24,750.00	1,040	25.740,00
00488	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G CP.. 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 monoglicérides de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador pronionato 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.	UNIDADE	1,770.00	5,940	10.513,80



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

00489	Pão de batata de 80 gr - CP. 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.	UNIDADE	4,500.00	0,990	4.455,00
00490	Pão de batata recheado - 100 gr CP.. com frango ou presunto, queijo, salsicha.Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, 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.	UNIDADE	4,950.00	6,120	30.294,00
00491	Pão de Forma Integral CP.. 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.	PACOTE	1,163.00	14,160	16.468,08
00492	PÃO DE FORMA: CP.. 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	PACOTE	1,763.00	13,350	23.536,05
00493	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. CP. 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.	UNIDADE	105,000.00	1,360	142.800,00
00494	PÃO MANDI - 80 gr CP. 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	UNIDADE	3,600.00	1,680	6.048,00



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

00495	<p>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> <p>PÃO DE MILHO - 80 GR CP.</p> <p>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>	UNIDADE	4,200.00	0,990	4.158,00
00496	<p>Pão mini francês integral de 25 gramas. CP..</p> <p>Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do 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>	UNIDADE	9,000.00	0,690	6.210,00
00497	<p>PÃO DE QUEIJO, MINI CP..</p> <p>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>	UNIDADE	7,200.00	0,990	7.128,00
00498	<p>Pão sovado CP.</p> <p>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>	UNIDADE	4,500.00	1,530	6.885,00
00499	<p>QUITANDAS CP.</p> <p>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</p>	QUILO	135.00	35,020	4.727,70



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

00500	em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado. ROSSA DE CÔCO - 100 gr CP. UNIDADE	6,750.00	2,090	14.107,50
	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. 100g 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.			
00501	ROSSA DE HÚNGARA - 100 gr, CP. UNIDADE	6,900.00	2,770	19.113,00
	Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo, água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados, ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 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.			
00502	Salgado frito CP CENTO	1,545.00	67,020	103.545,90
	CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidadesOs sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.			
00503	Salgado assado CP. CENTO	1,455.00	75,380	109.677,90
	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.			
00504	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS CP. UNIDADE	5,700.00	3,800	21.660,00
	com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias 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 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			
00505	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL CP. UNIDADE	1,800.00	3,800	6.840,00
	com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente 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			



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

	de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.			
00506	Torrada, pacote 1kg CP. PACOTE	825.00	9,990	8.241,75
	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.			
00507	BOLO DIVERSOS CP QUILO	1.080.00	49,410	53.362,80
	com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow,, com côco ralado natural, confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssago, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestigio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com código de barras e validade			
00508	BOLO SIMPLES CP UNIDADE	540.00	23,190	12.522,60
	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.			
00509	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA cr UNIDADE	2.400.00	1,460	3.504,00
	80 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.			
00510	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 80 GR CR. UNIDADE	2.450.00	2,110	5.169,50
	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 80 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.			
00511	Pão Hot-Dog, 50g CR. UNIDADE	8,250.00	1,040	8.580,00
	PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do 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.			
00512	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G CR. UNIDADE	590.00	5,940	3.504,60
	Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha composição mínima da massa: farinha de trigo			



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



	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.			
00513	Pão de batata de 80 gr CR. UNIDADE	1,500.00	0,990	1.485,00
	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.			
00514	Pão de batata recheado - 100 gr CR. UNIDADE	1,650.00	6,120	10.098,00
	com frango ou presunto, queijo, salsicha. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, 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.			
00515	Pão de Forma Integral CR.. PACOTE	387.00	14,160	5.479,92
	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.			
00516	PÃO DE FORMA: CR. PACOTE	587.00	13,350	7.836,45
	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			
00517	PÃO FRANCÊS: Peso 50g CR... UNIDADE	35,000.00	1,360	47.600,00
	Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.			
00518	PÃO MANDI - 80 gr CR.. UNIDADE	1,200.00	1,680	2.016,00
	Produto obtido pela cocção, de massa preparada com			



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

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.

00519	PÃO DE MILHO - 80 GR CR	UNIDADE	1,400.00	0,990	1.386,00
	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.				
00520	Pão mini francês integral de 25 gramas. CR	UNIDADE	3,000.00	0,690	2.070,00
	Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00521	PÃO DE QUEIJO, MINI CR.	UNIDADE	2,400.00	0,990	2.376,00
	Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando aproximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00522	Pão sovado, com 100g cada, CR	UNIDADE	1,500.00	1,530	2.295,00
	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				



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



Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
00523	mínimo para que não cheguem amassados. QUITANDAS CR. 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.	QUILO	45.00	35,020	1.575,90
00524	ROSÇA DE CÔCO - 100 gr CR. Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, inteira, 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. 100g 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.	UNIDADE	2,250.00	2,090	4.702,50
00525	ROSÇA DE HÚNGARA - 100 gr, CR. 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 100 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.	UNIDADE	2,300.00	2,770	6.371,00
00526	Salgado frito ? CENTO CR. 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, QUEIJE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidadesOs sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	CENTO	515.00	67,020	34.515,30
00527	Salgado assado ? CENTO CR. 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.	CENTO	485.00	75,380	36.559,30
00528	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS CR. com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	1,900.00	3,800	7.220,00
00529	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL CR. com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate	UNIDADE	600.00	3,800	2.280,00



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

	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.				
00530	Torrada, pacote 1kg CR..	PACOTE	275.00	9,990	2.747,25
	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.				
00531	BOLO DIVERSOS- CR.	QUILO	360.00	49,410	17.787,60
	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				
00532	BOLO SIMPLES - CR.	UNIDADE	180.00	23,190	4.174,20
	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.				
				VALOR TOTAL R\$	885.389,10

2.2. Essas quantidades são as estimativas máximas das necessidades e/ou possibilidades anuais dos produtos objeto desta Ata de Registro de Preços, não constituindo obrigação do órgão gerenciador, na contratação da totalidade dos itens e nem das quantidades indicadas.

2.3. As contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços dependerão da disponibilidade orçamentária e financeira, da necessidade e da liberação do setor competente por parte da contratante.

2.4. As especificações dos produtos do objeto e as demais condições de execução são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital e na proposta apresentada pela Beneficiária da Ata.

2.5. A localização precisa, os prazos e as condições específicas do fornecimento dos produtos estarão indicados na ordem de compras. A ser emitida pelo contratante, quando da efetiva aquisição dos produtos.

3. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: O Registro de Preços será formalizado por intermédio desta Ata de Registro de Preços e nas condições previstas no Edital.

3.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura.

3.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador não será obrigada a firmar as



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



contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada preferência em igualdade de condições à Beneficiária da Ata.

3.3. A Beneficiária da Ata terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compras ou a nota de empenho, contados da convocação.

3.4. A Beneficiária da Ata convocada que não comparecer para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compra ou a nota de empenho, no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas no Edital.

4. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: Será permitida a adesão de órgãos não participantes desta Ata, até o limite individual de 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados e, na totalidade das adesões, até o dobro dos quantitativos registrados, conforme legislação vigente.

5. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS: Os preços registrados nesta Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis pelo prazo de 12 (doze) meses da data de recebimento das propostas.

Após esse período os preços serão reajustados com base no reajuste de preços ocorrido no mercado, mediante comprovação através de documentos oficiais.

5.1. O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo, cujos preços foram registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto à Beneficiária da Ata, observadas as disposições legais.

5.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará a Beneficiária da Ata para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, observadas as disposições legais.

5.3. Frustrada a negociação, a Beneficiária da Ata será liberada do compromisso assumido.

5.4. Na hipótese anterior, o órgão gerenciador convocará os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e a Beneficiária da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar a Beneficiária da Ata do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes da ordem de compra, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da aquisição mais vantajosa.

6. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS: A Beneficiária da Ata terá seu registro cancelado quando:

6.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços.

6.2. Não retirar a ordem de compra ou nota de empenho ou não assinar o contrato no prazo estabelecido pelo contratante, sem justificativa aceitável;

6.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no



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



mercado;

6.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do Art. 87 da Lei nº 8.666/1993 ou no Art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

6.5. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade superior da contratante.

6.6. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS: As condições gerais do fornecimento dos produtos, tais como especificações, os prazos, as obrigações do Fundo MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS e da Beneficiária da Ata, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital da licitação e seus anexos, em especial o Termo de Referência, e na proposta apresentada pela Beneficiária da Ata.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente Ata de Registro de Preços em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS e Beneficiária da Ata.

Canaã dos Carajás - Pará, em 02 de dezembro de 2022.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
C.N.P.J. nº 11.903.351/0001-29
CONTRATANTE

DAIANE
CELESTRINI
OLIVEIRA:02
054948543

Assinado de forma digital por
DAIANE
CELESTRINI
OLIVEIRA:02054948
543
Dados: 2022.12.02
11:24:43 -03'00'

JESSICA NIVIA MOREIRA
CLARES:02238300201

Assinado de forma digital por
JESSICA NIVIA MOREIRA
CLARES:02238300201
Dados: 2022.12.05 09:54:53 -03'00'

DELTORO COM. SERVIÇOS E LOCAÇÃO EIRELI
C.N.P.J. nº 10.773.426/0001-31
CONTRATADO

EMPORIO PLAZA
EIRELI:285955630
00199

Assinado de forma digital por
EMPORIO PLAZA
EIRELI:28595563000199
Dados: 2022.12.02 13:18:04
-03'00'

EMPORIO PLAZA EIRELI
C.N.P.J. nº 28.595.563/0001-99
CONTRATADO

DMB COMERCIO DE
ALIMENTOS
LTDA:2975271100010

Assinado de forma digital por
DMB COMERCIO DE ALIMENTOS
LTDA:29752711000102
Dados: 2022.12.05 09:21:13
-03'00'

DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
C.N.P.J. nº 29.752.711/0001-02
CONTRATADO



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÁ DOS CARAJÁS
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS
CAMPEAO EIRELI:09144803000194

Assinado de forma digital por DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS CAMPEAO EIRELI:09144803000194
Dados: 2022.12.07 12:04:08 -03'00'

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS CAMPEÃO EIRELI
C.N.P.J. nº 09.144.803/0001-94

CONTRATADO

H. MIX - COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
EIRELI:20076046000100

Assinado de forma digital por H. MIX - COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
EIRELI:20076046000100
Dados: 2022.12.05 09:47:06 -03'00'

H. MIX - COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI
C.N.P.J. nº 20.076.046/0001-00

CONTRATADO

WEK ENTREGAS E SERVICOS
EIRELI:11566218000124

Assinado de forma digital por WEK ENTREGAS E SERVICOS EIRELI:11566218000124
Dados: 2022.12.05 10:58:59 -03'00'

WEK ENTREGAS E SERVIÇOS EIRELI
C.N.P.J. nº 11.566.218/0001-24

CONTRATADO

W E J ATACADISTA
EIRELI:28412933000105

Assinado de forma digital por W E J ATACADISTA EIRELI:28412933000105
Dados: 2022.12.07 10:21:48 -03'00'

W & J COMERCIO E FRUTAS EIRELI
C.N.P.J. nº 28.412.933/0001-05

CONTRATADO