



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

CONTRATO Nº 20230953

O(A) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na Rua Tancredo Neves S/N, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 11.903.351/0001-29, representado pelo(a) Sr.(a) MARCOS PAULO ARAÚJO SILVEIRA, Secretário Municipal de Saúde, portador do CPF nº 074.114.586-35, residente na Weyne Cavalcante, e de outro lado a firma DMB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA., inscrita no CNPJ (MF) sob o nº CNPJ 29.752.711/0001-02, estabelecida à av. Antonio Benedito de Almeida, s/n, Alto Bonito, Canaã dos Carajás-PA, CEP 68537-000, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr.(a) DEBORA MARTINS BARROS, residente na , Canaã dos Carajás-PA, portador do(a) CPF 054.700.981-09, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato para **aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará**, conforme estabelecido no Edital 082/2022, na Ata de Registro de Preços nº 20223552 e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente estabelecem e vão a seguir mencionadas e a Proposta apresentada pela CONTRATADA, constantes do Processo licitatório nº 215/2022/FMS-CPL, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. A CONTRATANTE contrata empresa habilitada para **aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará**, em conformidade com as condições estabelecidas no edital do Pregão n.º 082/2022-SRP e seus anexos, partes integrantes deste Contrato.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
188266	CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGE LADA, 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 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	QUILO	225,00	27,050	6.086,25



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

6.condições de armazenamento					
7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária					
8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)					
9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.					
188269	CARNE BOVINA 2ª -CP.	QUILLO	2.875,00	29,210	83.978,75
(Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido					
6.condições de armazenamento					
7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária					
8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)					
9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.					
188270	CARNE BOVINA DE 1ª, CP.	QUILLO	2.400,00	45,400	108.960,00
(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					



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

reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.

188271	Costela bovina, magra, VÁCUO, CP	KG, CONGELADA, EMBALADA A QUILO	565,00	28,370	16.029,05
--------	----------------------------------	---------------------------------	--------	--------	-----------

Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da



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

Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.				
188272	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.	415,00	15,280	6.341,20
188273	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: 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	375,00	20,770	7.788,75



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

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.				
188274	CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil) CP 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.	1.650,00	28,170	46.480,50
188275	Peixe em filé, (DOURADA) KG CP. 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	1.000,00	35,940	35.940,00



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

transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso

Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas

Cheiro próprio

Sabor próprio. 3.

EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.. ? Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

188276 PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) CP. QUILO

750,00

27,650

20.737,50

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 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



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

condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIACÃO 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.

188277	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA)	KG C QUILO	1.500,00	14,720	22.080,00
--------	--	------------	----------	--------	-----------

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.



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

SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 A 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.				
188278	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG CP. QUILO	600,00	17,600	10.560,00
Frango COXINHA DA ASA ? CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 A 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.				
188279	Cortes de frango congelados (FILÉ) KG.CP. QUILO	2.050,00	15,860	32.513,00
É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as				



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

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 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 PECAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

188280	Cortes de frango congelados (PEITO) KG CP. É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12°C para produtos congelados).3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA 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 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 PECAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	QUILO	375,00	14,340	5.377,50
188281	Frango inteiro CP.. congelado,não temperado, de primeira qualidade, isento	QUILO	2.600,00	11,860	30.836,00



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

de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens, (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIACÃO 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.

188282	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 KG), marcas igual ou superior a Perdigão ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS4511), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")				



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

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.				
188283	CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGE QUILO LADA, EMBALADA A VÁCUO CR.	75,00	27,050	2.028,75
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 nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")				
3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.				
188284	CARNE BOVINA 2ª - CR.. (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	875,00	29,210	25.558,75



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

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.

188285 CARNE BOVINA DE 1ª, CR.

QUILLO

750,00

45,400

34.050,00

{ Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada 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



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

	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.				
188286	Costela bovina, magra, KG, CR.. CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido	QUILLO	190,00	28,370	5.390,30
	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.				
188287	Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, CR. QUILLO limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulado	QUILLO	90,00	15,280	1.375,20



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

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.

188288	RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CR..	quilo	125,00	20,770	2.596,25
--------	--	-------	--------	--------	----------

CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE



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

	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. CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo CR QUILO suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.	500,00	28,170	14.085,00
188289				
	Peixe em filé , (DOURADA) KG CR.. QUILO Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de	500,00	35,940	17.970,00
188290				



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

validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo, (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA..
? Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.
PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) CR.. 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 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

188291

500,00

27,650

13.825,00



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

	8. empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PECAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.			
188292	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG C QUILO 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. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 A 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PECAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	500,00	14,720	7.360,00
188293	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG CR. QUILO 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	200,00	17,600	3.520,00



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

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

Inspecção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 A 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS

188294

Cortes de frango congelados (FILÉ) KG cr.. QUILO

650,00

15,860

10.309,00

É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de

Inspecção 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



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

	INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PECAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.				
188295	Cortes de frango congelados (PEITO) KG cr.. É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PECAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	QUILO	125,00	14,340	1.792,50
188296	Frango inteiro cr.. 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 -16°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	QUILO	1.500,00	11,860	17.790,00



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

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.

188297	Peru ou Chester ou Fiesta cr..	QUILLO	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 reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

5.conteúdo líquido

6.condições de armazenamento

7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)

9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA ATÉ 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 4 A 5 KG.



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

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS

1. O valor deste Contrato é de R\$ 594.937,65 (quinhentos e noventa e quatro mil novecentos e trinta e sete reais e sessenta e cinco centavos).

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PERCENTUAL DE CORREÇÃO

1. Os preços praticados pelo presente instrumento são fixos e irrevogáveis, na forma do apresentado na Ata de registro de Preço que o originou, sujeitos unicamente as condições previstas na Lei federal 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DO AMPARO LEGAL

1. A lavratura do presente contrato decorre da realização do Pregão nº. 082/2022/CPL, realizado com fundamento na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Municipal nº 691/2013, e na Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. A execução deste contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93 combinado com o inciso XII do artigo 55 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

1. A vigência deste Contrato será até 30 de dezembro de 2023, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante interesse das partes, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, no site: www.diariomunicipal.com/famep, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

CLÁUSULA SETIMA - DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

1. Caberá ao CONTRATANTE:
 - 1.1 - Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE, para a entrega das notas fiscais/faturas;
 - 1.2 - Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;
 - 1.3 - Impedir que terceiros executem o fornecimento objeto deste contrato;
 - 1.4 - Efetuar, periodicamente, pesquisa para obter tabela indicativa da média de percentual de reajuste de preços autorizada pelo Governo Federal;
 - 1.5 - Permitir à CONTRATADA o acesso à tabela de que trata o subitem anterior;
 - 1.6 - Efetuar o pagamento mensal devido pelo efetivo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as exigências do contrato;
 - 1.7 - Comunicar, oficialmente, à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;



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

1.8 - Solicitar, sempre que julgar conveniente, a substituição de produtos que porventura tenha sido recusado pela FISCALIZAÇÃO;

1.9 - Denunciar a empresa revendedora dos produtos quando da suspeita de comercialização de produtos que esteja de acordo com as normas de comercialização.

CLÁUSULA OITAVA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

1. Caberá à CONTRATADA o cumprimento das seguintes obrigações:

1.1 - Efetuar o fornecimento dentro das especificações e/ou condições constantes do orçamento, devidamente aprovado pela CONTRATANTE;

1.2 - Executar diretamente este contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONTRATANTE;

1.3 - Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração do CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento dos produtos em apreço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

1.4 - Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do CONTRATANTE, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento dos produtos objeto deste contrato;

1.5 - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do produto;

1.6 - Substituir no prazo de 24 horas, qualquer bem que o CONTRATANTE considerar que não atenda às especificações do Anexo I, do edital;

1.7 - Comunicar por escrito, ao Chefe do Departamento de compras do CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

1.8 - Observar as normas legais de segurança a que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos; e

1.9 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

1. À CONTRATADA caberá, ainda:

1.1 - Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato.

2. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

1. Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

1.1 - é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do



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

CONTRATANTE durante a vigência deste contrato;

1.2 - é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE;

1.3 - é vedada a subcontratação de outra empresa para a execução da totalidade do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

1. Durante a vigência deste Contrato, a prestação dos serviços, será acompanhada e fiscalizada pelo Servidor **BRUNO CORRÊA DO CARMO**, inscrito no CPF sob nº 031.369.001-46, ocupante do cargo de provimento comissionado de Gestor de Setor- Nível Médio matrícula nº 0100683, nomeado através da portaria nº 008/2023-GP..

2. O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos bens e produtos mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

4. A CONTRATADA poderá manter preposto, aceito pelo CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

5. Além do acompanhamento e da fiscalização do fornecimento dos bens e produtos, o Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE, poderá, ainda, sustar qualquer fornecimento que esteja sendo executado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.

6. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento dos bens e produtos e atividades correlatas, O CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, diretamente ou por prepostos designados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ATESTAÇÃO

1. A atestação das notas fiscais/faturas que comprovam o fornecimento dos bens caberá ao Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE ou servidor designado para esse fim.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DESPESA

A despesa com o fornecimento dos produtos de que trata o objeto, mediante a emissão de notas de empenho global, correrá a conta do elemento orçamentário: Exercício 2023 Atividade 1319.103021358.2.103 Manter os Serviços da Rede Hospitalar , Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07, no valor de R\$ 594.937,65, Fonte: 15001002 .

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DO PAGAMENTO

1. A CONTRATADA apresentará nota fiscal/fatura para liquidação e pagamento das despesas, efetivamente executadas, pelo CONTRATANTE, em Canaã dos Carajás - Pará, mediante pagamento via depósito bancário, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da entrega dos documentos no Setor Financeiro do CONTRATANTE.

1.1 – O preço a ser considerado para o efeito de pagamento, para cada tipo de bem, será o constante da proposta Apresentada no Pregão nº.082/2022/CPL.



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

2. O CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o fornecimento dos bens não estiver de acordo com a especificação apresentada e aceita.
3. O CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste contrato.
4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira ou previdenciária, sem que isso gere direito à alteração de preços ou compensação financeira por atraso de pagamento.
5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido pelo CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N= Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP= Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{TX}{365} = \frac{6}{365} = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

5.1 - A compensação financeira prevista nesta Condição será incluída na fatura/nota fiscal seguinte ao da ocorrência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

1. Este contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

1. No interesse da Administração do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado deste contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

1.1 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA - DAS PENALIDADES

1. A CONTRATADA está sujeita à multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor total deste contrato



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

por dia e por descumprimento de obrigações fixadas no Edital. A multa tem de ser recolhida pela CONTRATADA no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação.

2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração do CONTRATANTE ou Administração Pública poderá garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

2.1 - Advertência;

2.2 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

2.3 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

3. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a

CONTRATADA que:

3.1 - Ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato;

3.2 - Não mantiver a proposta, injustificadamente;

3.3 - Comportar-se de modo inidôneo;

3.4 - Fizer declaração falsa;

3.5 - Cometer fraude fiscal;

3.6 - Falhar ou fraudar na execução deste contrato;

3.7 - Deixar de assinar o contrato.

4. Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedor do CONTRATANTE e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

5. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas nos itens 1 a 3 desta Cláusula.

6. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, poderá ser aplicado à CONTRATADA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

2. A rescisão deste contrato poderá ser:

2.1 - Determinada por ato unilateral e escrita da Administração do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada;

2.2 - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que



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

haja conveniência para a Administração do CONTRATANTE;

2.3 - Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

3.1 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DECIMA NONA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONTRATADA

1. Este contrato fica vinculado aos termos do Pregão nº. 082/2022-SRP, cuja realização decorre da autorização do Senhor Autoridade superior do CONTRATANTE constante do processo nº. 215/2022/FMS-CPL, e a Proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Cidade de Canaã dos Carajás - Pará, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente contrato 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, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

Canaã dos Carajás - Pará, em 04 de julho de 2023.

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

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

TESTEMUNHAS:

1ª - NOME: _____

2ª - NOME: _____