

MARCOS
PAULO
ARAUJO
SILVEIRA:0741
1458635

Assinado de forma
digital por MARCOS
PAULO ARAUJO
SILVEIRA:0741145863
5
Dados: 2024.03.06
08:49:22 -03'00'



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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 20240272
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 138/2023-SRP
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 263/2023/FMS-CPL

No dia vinte e seis de fevereiro de 2024, O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, com sede à Rua Amazonas, nº. 317, Centro, Canaã dos Carajás – Pará, representado neste ato pelo Sr. MARCOS PAULO DE ARAÚJO SILVEIRA, Secretário Municipal d Saúde, CPF inscrito sob nº 074.114.586-35. RESOLVE registrar os preços ofertados pelas Beneficiárias da Ata de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital e anexos, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/21 e Decreto Federal 11.462/2023, que regulamenta os artigos 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, e das demais normas legais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades do Fundo Municipal de saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará.

1.2. Os preços registrados e as quantidades máximas a serem contratados por meio de contratos ou instrumentos equivalentes derivados desta Ata de Registro de Preços, previstos na legislação vigente, são os que seguem:

Empresa: C PIRES GOMES E A J MACIEL SOUZA LATICINIOS SOBERANO LTDA; C.N.P.J. nº 21.611.904/0001-23, estabelecida à EST. VS-47,S/N- Q. 43 LT.15 - ZONA RURAL, CHAC. MOR. NOV, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). CLEUZENIR PIRES GOMES,C.P.F. nº 722.425.742-72.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00577	Iogurte , sabores :cupuaçu, morango , coco e mix d e frutas, Garrafa 1 lt.CP Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em pó e açúcar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em Garrafa plástica resistente de 1 Lt. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	UNIDADE	3,375.00	10,200	34.425,00
00578	Iogurte , NATURAL , Garrafa 200 ML.CP Iogurte NATURAL leite pasteurizado, leite em pó, com fermento lácteo, sem açúcar, nem sabor, em GARRAFA PLÁSTICA resisistente individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	UNIDADE	1,650.00	3,800	6.270,00
00579	Iogurte , sabores: cupuaçu, morango , coco e mix d e frutas, Garrafa 200 ML.CP Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em pó e açúcar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em GARRAFA PLÁSTICA individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30	UNIDADE	2,250.00	3,900	8.775,00



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

	dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.			
00580	QUEIJO MINAS CURADO -CP Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, sal, cloreto de cálcio, coagulante e fermento láctico, peça 1 à 2 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF/SIM). Validade mínima De 3 meses a partir da data de entrega na unidades requisitante. O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade.	QUEIJO	1,125.00	42,100 47.362,50
00581	Queijo minas frescal. CP Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso de aproximadamente 400g À 1 kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/ ou SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima De 7 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade.	QUEIJO	750.00	42,900 32.175,00
00582	QUEIJO; TIPO COALHO; KG.CP EMBALADO EM PLÁSTICO INVIOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo), contendo peso de aproximadamente 2,5 kg por peça, com rótulo impresso com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF OU SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 60 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	QUEIJO	900.00	29,990 26.991,00
00583	QUEIJO; TIPO MUSSARELA; KG.CP EMBALADO EM PLÁSTICO INVIOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo) ou outro fechamento bem lacrado, contendo peso de aproximadamente 3 kg por peça, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF OU SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 3 meses a partir da data de entrega na unidades requisitante.	QUEIJO	4,200.00	40,200 168.840,00
00584	Iogurte , sabores :cupuaçu, morango , coco e mix d e frutas, Garrafa 1 lt.CR Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em pó e açúcar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em Garrafa plástica resistente de 1 Lt. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	UNIDADE	1,125.00	10,200 11.475,00
00585	Iogurte , NATURAL , Garrafa 200 ML.CR Iogurte NATURAL leite pasteurizado, leite em pó, com fermento lácteo, sem açúcar, nem sabor, em GARRAFA PLÁSTICA resisistente individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado	UNIDADE	550.00	3,800 2.090,00



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



	em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.			
00586	Iogurte , sabores: cupuaçu, morango , coco e mix d e frutas, Garrafa 200 ML.CR Iogurte a base de polpa de frutas, leite pasteurizado, leite em pó e açúcar, com fermento lácteo, aroma e corante permitido, em GARRAFA PLÁSTICA individual 200ml . Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes, valor nutricional e registro em órgão competente (SIF/SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	UNIDADE	750.00	3,900 2.925,00
00587	QUEIJO MINAS CURADO -CR Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, sal, cloreto de cálcio, coagulante e fermento láctico, peça 1 à 2 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF/SIM). Validade mínima De 3 meses a partir da data de entrega na unidades requisitante. O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade.	QUILO	375.00	42,100 15.787,50
00588	Queijo minas frescal.CR Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso de aproximadamente 400g À 1 kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/ ou SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima De 7 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade.	QUILO	250.00	42,900 10.725,00
00589	QUEIJO; TIPO COALHO KG.CR EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo), contendo peso de aproximadamente 2,5 kg por peça, com rótulo impresso com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF OU SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 60 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	QUILO	300.00	29,990 8.997,00
00590	QUEIJO; TIPO MUSSARELA; KG. CR EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes fechados, devidamente selada (à vácuo) ou outro fechamento bem lacrado, contendo peso de aproximadamente 3 kg por peça, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, com especificação de peso, produto e marca/procedência, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIFOU SIM). O Produto deve ser conservado e transportado em temperatura RESFRIAMENTO ABAIXO DE 10°C para assegurar sua qualidade. Validade mínima De 3 meses a partir da data de entrega na unidades requisitante.	QUILO	1,400.00	40,200 56.280,00

VALOR TOTAL R\$ 433.118,00

Empresa: COMERCIAL NOVA ERA PROD.ALIMENTICIOS, LIMP.E DESCAR. EIRELI; C.N.P.J. n° 33.190.948/0001-06, estabelecida à Avenida B,S/N, Quadra 277, Lote 015, 6ª Etapa, Cidade Jardim, Parauapebas, representada



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

neste ato pelo Sr(a). SERGIO VITOR MARQUES CARVALHO, C.P.F. n° 070.907.786-65.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00497	Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado. CP Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo 30% de carne suína, padronizado, embalados termoformado de filme impresso. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 gr de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 500 gr. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO.	PACOTE	1,050.00	20,800	21.840,00
00498	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO. CP. LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO, CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ACIDO ASCORBICO E CORANTE NATURAL. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, INSENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C)	PACOTE	1,350.00	70,200	94.770,00
00499	Charque, PACOTE 500 GR. CP Charque, PACOTE 500 GR Carne de charque tipo dianteira de 1º, embalado à vácuo com validade, ponta de agulha, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 GR de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total 500 gr de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos	PACOTE	900.00	24,400	21.960,00



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



de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 PACOTE 500 GR. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.			
00500	LINGUIÇA CALABRESA, CP	PACOTE	1,875.00 43,900 82.312,50
LINGUIÇA CALABRESA, KG Descrição : Produto cárneo industrializado, de boa qualidade, defumada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termocolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 2,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.			
00501	PRESUNTO. CP	QUILO	2,625.00 20,500 53.812,50
Presunto cozido sem gordura fatiado e peça. Resfriado. 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Devendo estar refrigerado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas cheiro próprio sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria n° 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 90 dias. Embalagem 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: ? Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente			



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

registro no SIF. ? Identificação completa do produto, constando inclusive a marca ? data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo ?? temperatura de estocagem, armazenamento e conservação peso líquido ? condições de armazenamento.			
00502 Salsicha hot-dog, Pacote 3,0kg.CP	PACOTE	750.00	26,800
Salsicha hot-dog, Pacote 3,0kg SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser armazenada e entregue à temperatura de até 10°C (dez graus centígrados) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do Produto. 2.1. Gerais: a salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. 2.2. Organolépticas antes e após a cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 2.3. Físico-Químicas: -Amido: máximo de 2,0% p/p -Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) -Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) Umidade: máximo de 65,0% p/p] -Gordura: máximo de 20,0% p/p -Proteína: mínimo de 12,0% p/p -Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p. 2.4. Microbiológicas: -Coliformes 45°C /g máximo 10 ⁵ (crítico) - Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo 10 ⁵ (crítico) -Clostridium Sulfito Redutor a 46°Cmáximo 10 ⁵ (crítico) -Salmonella sp/25g.....ausência (crítico) 2.5. Microscópicas: Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto. 2.6. PESQUISAS: -Nitrito máximo de 0,015 g/l 00g ? expresso em nitrito de sódio (crítico) -Nitrito máximo de 0,030 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico) -Corantes artificiaisausência (crítico) 3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 3) Identificação completa do produto 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento . Embalagem de 3 kg em sistema a vácuo, Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.		20.100,00	
		VALOR TOTAL R\$	294.795,00
Empresa: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS CAMPEÃO EIRELI; C.N.P.J. nº 09.144.803/0001-94, estabelecida à RUA			



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



JOSE DE FREITAS N°399 SALA A, MONTE CASTELO, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). FERNANDO BENICIO DE SOUZA, C.P.F. n°004.111.701-80.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00483	CARNE BOVINA TIPO MIÚDO.CR CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.	QUILO	650.00	10,000	6.500,00
00484	CARNE BOVINA 2° -CR CARNE BOVINA 2° - (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 n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo	QUILO	7,500.00	18,100	135.750,00



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

ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.				
00485	CARNE BOVINA DE 1°.CR CARNE BOVINA DE 1°, (Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA! ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.	QUILLO	675.00	22,800 15.390,00
00486	Costela bovina, magra,CR Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2°, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da	QUILLO	550.00	15,200 8.360,00



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



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.					
00487	Figado Bovino,CR	QUILLO	1,175.00	9,000	10.575,00
Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.					
00488	RABADA BOVINA.CR	QUILLO	875.00	18,300	16.012,50
RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR 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					



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

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 FRAZIONADAS.				
00489	CARNE SUÍNA.CR QUILLO CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.	4,275.00	16,800	71.820,00
00490	Peixe em filé , (DOURADA).CR QUILLO Peixe em filé , (DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação	4,000.00	26,300	105.200,00



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



pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.. ? Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

00491

PEIXE EM POSTA. CR QUILO

725,00

29,500

21.387,50

PEIXE EM POSTA, (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo



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

	(na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.			
00492	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA).CR QUILO Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	1,800.00	10,000	18.000,00
00493	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA)CR QUILO Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG Frango COXINHA DA ASA ? CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e	2,700.00	12,500	33.750,00



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



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 PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

00494	Cortes de frango congelados (FILÉ)CR	QUILO	4,400.00	15,800	69.520,00
-------	---------------------------------------	-------	----------	--------	-----------

Cortes de frango congelados (FILÉ) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal-SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

00495	Cortes de frango congelados (PEITO) KG.CR	QUILO	450.00	15,700	7.065,00
-------	---	-------	--------	--------	----------

Cortes de frango congelados (PEITO) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12°C para produtos congelados).3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às



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

00496	Frango inteiro.CR	QUILLO	4,500.00	9,300	41.850,00
-------	-------------------	--------	----------	-------	-----------

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

VALOR TOTAL R\$ 561.180,00

Empresa: EMPORIO PLAZA EIRELI; C.N.P.J. nº 28.595.563/0001-99, estabelecida à RUA TEOTONIO VILELA S/N QD113 LT01, CENTRO, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). WILLIA RODRIGUES NETO, C.P.F. nº 005.969.471-86.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00525	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUALA - 50 GR.CP	UNIDADE	29,250.00	2,450	71.662,50



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



COMPOSIÇÃO DA MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00526	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 50 GR.CP	UNIDADE	27,000.00	1,630 44.010,00
Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00527	Pão Hot-Dog, 50gPão.CP	UNIDADE	67,500.00	0,940 63.450,00
PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.				
00528	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G -CP	UNIDADE	1,350.00	7,210 9.733,50
Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicérides de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.				
00529	Pão de batata de 80 gr.CP	UNIDADE	6,375.00	1,330 8.478,75
Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00530	Pão de batata recheado - 80 gr..CP	UNIDADE	10,500.00	6,160 64.680,00
com frango, salsicha ou presunto, adicionado que queijo ou requeijão cremoso. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00531	Pão de Forma Integral.CP	PACOTE	2,400.00	10,050 24.120,00
Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com				



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

	aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.			
00532	PÃO DE FORMA.CP Massa leve, macio, enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. unidade utilizada: PCT de 500 gr	PACOTE	3,525.00	9,370 33.029,25
00533	PÃO FRANCÊS: Peso 50g.CP Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	210,000.00	0,940 197.400,00
00534	PÃO MANDI - 80 gr.CP Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	4,500.00	1,550 6.975,00
00535	PÃO DE MILHO - 80 GR.CP Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade,	UNIDADE	6,825.00	1,030 7.029,75



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

sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00536	Pão mini francês integral de 25 gramas.CP	UNIDADE	12,750.00	0,670	8.542,50
Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00537	PÃO DE QUEIJO, MINI.CP	UNIDADE	13,575.00	0,800	10.860,00
Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando aproximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados					
00538	Pão sovado.CP	UNIDADE	7,875.00	2,100	16.537,50
com 100g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados					
00539	QUITANDAS.CP	QUILO	1,350.00	40,790	55.066,50
Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado					
00540	ROSCA DE CÔCO - 80 gr.CP	UNIDADE	15,450.00	3,800	58.710,00
Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegra, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais,80g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00541	ROSCA DE HÚNGARA - 80 gr.CP	UNIDADE	15,150.00	2,960	44.844,00
Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo, água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do					



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

	embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.			
00542	Salgado frito.CP CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades.Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	3,225.00	76,970	248.228,25
00543	Salgado assado.CP CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. ESFHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMIRO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	3,150.00	82,000	258.300,00
00544	Sanduíche natural.CP SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	10,125.00	7,130	72.191,25
00545	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL. CP com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	5,250.00	6,180	32.445,00
00546	Torrada, pacote 1kg.CP Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	1,650.00	16,900	27.885,00
00547	BOLO DIVERSOS.CP com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow, com côco ralado natural, confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssego, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestígio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com código de barras e validade	3,450.00	58,000	200.100,00
00548	BOLO SIMPLES -CP UNIDADE	1,290.00	22,210	28.650,90



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



massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá, coco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, PESO médio do bolo de 1 kg.					
00549	ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE - 70gr.CP	UNIDADE	11,625.00	6,170	71.726,25
Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, recheado com queijo de boa qualidade (que não extravase durante o processo de cocção) e molhado com calda com coco ralado. Isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados enroladinhos de queijo mal assados, queimados, amassados, achatados, ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais, de 70g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Peso por unidade 70 gr					
00550	ESFIHA ASSADA - 70 GR.CP	UNIDADE	13,950.00	6,830	95.278,50
Esfiha fechada assada recheada com frango, carne moída, ou presunto com queijo. Produto em formato triangular, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, deverá ser isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Cada unidade deverá conter peso de 70 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00551	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA - 50 GR.CR	UNIDADE	9,750.00	2,450	23.887,50
COMPOSIÇÃO DA MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00552	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 50 GR -CR	UNIDADE	9,000.00	1,630	14.670,00
Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00553	Pão Hot-Dog, 50g.CR	UNIDADE	22,500.00	0,940	21.150,00
PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de					



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

farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.					
00554	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G -CR	UNIDADE	450.00	7,210	3.244,50
Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.					
00555	Pão de batata de 80 gr -CR	UNIDADE	2,125.00	1,330	2.826,25
- Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00556	Pão de batata recheado - 80 gr,CR	UNIDADE	3,500.00	6,160	21.560,00
com frango, salsicha ou presunto, adicionado que queijo ou requeijão cremoso. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00557	Pão de Forma Integral,CR	PACOTE	800.00	10,050	8.040,00
Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.					
00558	PÃO DE FORMA:CR	PACOTE	1,175.00	9,370	11.009,75
Massa leve, macio, enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. unidade utilizada: PCT de 500 gr					
00559	PÃO FRANCÊS: Peso 50g,CR	UNIDADE	70,000.00	0,940	65.800,00
Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas					



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



de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00560	PÃO MANDI - 80 gr.CR	UNIDADE	1,500.00	1,550	2.325,00
Produto obtido pela cocção,de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00561	PÃO DE MILHO - 80 GR.CR	UNIDADE	2,275.00	1,030	2.343,25
Produto obtido pela cocção,de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00562	Pão mini francês integral de 25 gramas.CR	UNIDADE	4,250.00	0,670	2.847,50
Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00563	PÃO DE QUEIJO, MINI.CR	UNIDADE	4,525.00	0,800	3.620,00
Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando aproximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho					



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

apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00564	Pão sovado,CR	UNIDADE	2,625.00	2,100	5.512,50
com 100g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00565	QUITANDAS.CR	QUILO	450.00	40,790	18.355,50
Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado.					
00566	ROSCA DE CÔCO - 80 gr.CR	UNIDADE	5,150.00	3,800	19.570,00
Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegra, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais,80g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00567	ROSCA DE HÚNGARA - 80 gr.CR	UNIDADE	5,050.00	2,960	14.948,00
Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo, água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					
00568	Salgado frito.CR	CENTO	1,075.00	76,970	82.742,75
CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades.Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.					
00569	Salgado assado.CR	CENTO	1,050.00	82,000	86.100,00
CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. ESFIHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMIRO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.					
00570	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS.CR	UNIDADE	3,375.00	7,130	24.063,75
- com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado. corte na diagonal,					



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



embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00571	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL. UNIDADE CR	1,750.00	6,180	10.815,00
com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00572	Torrada, pacote 1kg.CR QUILO	550.00	16,900	9.295,00
Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
00573	BOLO DIVERSOS-CR QUILO	1,150.00	58,000	66.700,00
com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow, com côco ralado natural , confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssego, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestigio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com código de barras e validade				
00574	BOLO SIMPLES-CR UNIDADE	430.00	22,210	9.550,30
massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá, côco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de alumínio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, PESO médio do bolo de 1 kg.				
00575	ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE - 70gr.CR UNIDADE	3,875.00	6,170	23.908,75
Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, recheado com queijo de boa qualidade (que não extravase durante o processo de cocção) e molhado com calda com coco ralado. Isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Serão rejeitados enroladinhos de queijo mal assados, queimados, amassados, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais, de 70g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				



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

00576	Peso por unidade 70 gr. ESFIHA ASSADA - 70 GR.CR	UNIDADE	4,650.00	6,830	31.759,50
Esfiha fechada assada recheada com frango, carne moída, ou presunto com queijo. Produto em formato triangular, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, com farinha de trigo especial, massa macia e aerada, produzida de forma artesanal e que utilizam insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, deverá ser isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega e produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Cada unidade deverá conter peso de 70 gramas (sendo no mínimo 45% de recheio em relação ao peso total), embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.					

VALOR TOTAL R\$ 2.346.579,20

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

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00321	ABACAXI PÉROLA - KG.CP	QUILO	2,550.00	3,300	8.415,00
Tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme a com a Resolução N° 12/76 da CNPA. POLPA COM COLORAÇÃO BRANCO PÉROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA COM ESPESSURA FINA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIÇÃO GRAVE FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.					
00322	ABACATE - com 50% de maturação.CP	QUILO	1,163.00	3,600	4.186,80
ABACATE COMUM EXTRA: Abacate in natura de ótima qualidade deverá ter atingido grau médio de maturação, não pode estar maduro. Sem defeitos na polpa e podridão, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.					
00323	ABÓBORA KG.CP	QUILO	3,600.00	2,750	9.900,00
Tipo cabotiá - sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.					
00324	Abobrinha - MENINA KG.CP	QUILO	1,463.00	2,590	3.789,17
Fruto alongado, com pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.					
00325	Abobrinha ITALIANA - KG.CP	QUILO	1,725.00	3,850	6.641,25
ABOBRINHA ITALIANA, FRESCA, LIMPA, MACIA, FIRME COM POLPA ABUNDANTE DE COR CLARA, COM CASCA VERDE LISTRADA, E MACIA, de aspecto fresco.					
00326	ACELGA - KG.CP	QUILO	2,850.00	3,950	11.257,50
Acelga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade folhas verdes sem defeito, sem traços de descoloração intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes.					
00327	MAÇO DE ALFACE AMERICANA TIPO VERDE.CP	MAÇOS	5,424.00	5,500	29.832,00
IN NATURA 250g a 350g - MAÇO LIMPO ALFACE AMERICANA, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVEM APRESENTARSE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS Sãs E ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO) LIMPA, TENRA E HIDRATADA (NÃO MURCHA), COM FOLHAS					



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



	ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS À CADA VARIEDADE, SEM FOLHAS AMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS			
00328	MAÇO DE ALFACE CRESPA.CP TIPO VERDE IN NATURA 250g a 350g - MAÇO LIMPO ALFACE CRESPA, VERDE, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVEMAPRESENTAR-SE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS COM ASPECTO FRESCO,TURGESCENTE, SÂS E NÃO ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO) LIMPA, TENRA E HIDRATADA(NÃO MURCHA), COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS À CADA VARIEDADE, SEM FOLHASAMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABORANORMAIS	MAÇOS	7,824.00	5,450 42.640,80
00329	ALHO - GRAÚDO - KG.CP BULBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURACOES E CORTES, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CABEÇAS GRANDES DE NO MÍNIMO 70 GR	QUILO	2,835.00	16,000 45.360,00
00330	AGRIÃO IN NATURA - KG.CP AGRIÃO, VERDURA IN NATURA, TIPO AGRIÃO, ESPÉCIE COMUM PRODUTO FRESCO (COLHEITA RECENTE), LIMPO, TENRO E HIDRATADO (NÃO MURCHO), COM FOLHAS ÍNTEGRAS E VERDES (SEM FOLHAS AMARELADAS). ISENTO DE QUEIMADURAS POR SOL OU POR FRIO, ISENTO DE PODRIDÃO E DE SUJIDADES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS E BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. PRODUZIDO ATRAVÉS DO MÉTODO DE HIDRIPONIA.	QUILO	600.00	10,000 6.000,00
00331	BANANA MAÇA KG.CP EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, com 60% de maturação, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO	4,050.00	5,000 20.250,00
00332	Banana prata KG.CP BANANA - Tipo prata com 60% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	QUILO	5,775.00	4,400 25.410,00
00333	Banana DA TERRA KG.CP Banana da terra in natura de otima qualidade, com sabor, aroma e cor característicos da especie e variedade. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvida, apresentar tamanho, cor e conformacao uniformes. Nao serao permitidos manchas ou defeito na casca. Apresentar maturacao tal que lhes permita suportar a manipulacao, transporte e conservacao Em condicoes adequadas para o consumo mediato e imediato nao serao aceitas frutas amassadas e/ou muito maduras ou muito verdes. Nao conter substancia terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes á superficie da casca estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livres de residuos de fertilizantes obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor.	QUILO	1,500.00	5,000 7.500,00
00334	Batata inglesa, escovada KG.CP Batata Inglesa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme desprovidas de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução	QUILO	9,150.00	4,500 41.175,00
00335	Batata doce, escovada KG.CP Batata Doce: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) polpa crua creme, e película rosada tamanho e coloração uniforme desprovidas de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas	QUILO	4,425.00	3,500 15.487,50
00336	Beterraba escovada KG.CP Beterraba: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho e	QUILO	3,825.00	3,600 13.770,00



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

	coloração uniformes desprovidas de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Apresentar formato esférico ou achatado, com calibre entre 50 e 90 mm fresca com polpa vermelha. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas				
00337	BERINJELA IN NATURA KG.CP BERINJELA COM SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS in natura de ótima qualidade,sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma, sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. A berinjela deverá ter classificação 14 (14 a 17cm) e/ou 17 (17 a 20cm). Nao sera' permitido fruto passado, amassado, murcho, com dano superficial não cicatrizado e/ou cicatrizado e com podridao. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas não estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de sujeiras externas, como terra aderente estar livre de residuos de fertilizantes obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislações sanitárias em vigor	QUILO	1,725.00	4,000	6.900,00
00338	BROCOLIS NINJA: .CP Brócolis in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, tamanho medio a grande. Nao apresentar caules e folhas as flores devem ser verdes, sem tracos de descoloração. Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor propria da especie nao estar danificados por qualquer lesão de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparência estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e insetos estar livre de terra aderente às folhas e flores estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de residuos de fertilizantes Acondicionado em sacos plasticos transparentes proprios para alimentos. Obedecer ao Codigo Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	QUILO	600.00	6,000	3.600,00
00339	Cará KG.CP Legume in natura, tipo cará, espécie comum, entregue limpo sem terra.	QUILO	2,850.00	4,000	11.400,00
00340	Cebola Branca.CP Cebola branca compacta e-firme 1ª Qualidade, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e , livre de impurezas, de com validade minima de 30 dias da entrega do produto, Cebola: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto, sem defeitos e lesões de origem fisica ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 4 , com calibre medindo entre 7 e 9 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA	QUILO	10,500.00	4,000	42.000,00
00341	Cebola ROXA 1ª Qualidade.CP Cebola ROXA compacta e-firme, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e TAMANHO MÉDIO MÉDIA DE 80GR, livre de impurezas, de com validade minima de 30 dias da entrega do produto, O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto, sem defeitos e lesões de origem fisica ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 3 , com calibre medindo entre 5 e 7 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA	QUILO	2,550.00	4,000	10.200,00
00342	Cenoura , escovada KG.CP Cenoura Extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvida isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem	QUILO	8,925.00	3,970	35.432,25



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

a conformação e aparência sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer à classe 14 ou 18 (comprimento medindo entre 14 e 22 cm) sem apresentarse murcha ou deformada sem rama fresca, compacta, inteira e firme. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas					
00343	Cheiro verde - KG.CP	QUILO	2,588.00	18,000	46.584,00
Cebolinha fresca e Coentro, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta,folhas verde-escuras sem traços de descoloração intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos fertilizantes, acondicionada em embalagem adequada. O maço deverá ser padronizado com peso médio (+/-) 150 a 200 gr e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de coentro.					
00344	CHUCHU; KG.CP	QUILO	4,950.00	2,090	10.345,50
O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isenta de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.					
00345	COENTRO - KG.CP	QUILO	570.00	10,450	5.956,50
Coentro fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.					
00346	Couve fresca KG.CP	QUILO	2,850.00	5,000	14.250,00
Couve Manteiga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade sem defeito folhas verde-escuras sem traços de descoloração intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.					
00347	COUVE FLOR - kg.CP	QUILO	1,650.00	7,000	11.550,00
Legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
00348	GENGIBRE FRESCO IN NATURA - KG.CP	QUILO	150.00	10,000	1.500,00
GENGIBRE FRESCO, LIMPO, TENRO, ÍNTEGRO, COM CASCA LISA E BRILHANTE. COLORAÇÃO AMARELADA, SEM MACHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDO, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 20 E 30MM.					
00349	Goiaba Vermelha.CP	QUILO	825.00	7,500	6.187,50
O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 6 ou 7 (calibre entre 6 e 8 cm), devendo ser bem desenvolvida e madura isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.					
00350	Hortelã FRESCA - KG.CP	QUILO	390.00	14,000	5.460,00
HORTELÃ FRESCA DE PRIMEIRA, EM MAÇO, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E TAMANHO COMPATÍVEL. AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CBNPA. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODORE OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.					
00351	Inhame.CP	QUILO	3,075.00	4,500	13.837,50
acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas					



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

	com coloração branco amarelado, tanto externa quanto internamente casca sem cortes ou perfurações sem brotamento polpa firme e tamanho médio por raiz.			
00352	JILÓ FRESCO.CP Jiló in natura graúdo, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente à superfície da casca. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	QUILO	2,370.00	5,870 13.911,90
00353	LARANJA PÊRA;CP Laranja Pêra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 68 a 72 (calibre entre 68 e 75 mm), bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO	8,850.00	2,980 26.373,00
00354	LIMÃO TAHITI.CP Limão Tahiti: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA	QUILO	3,000.00	4,000 12.000,00
00355	LIMÃO CRAVO/CHINA.CP LIMÃO CHINA- devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e Uniforme,. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA	QUILO	825.00	4,000 3.300,00
00356	Maçã Nacional.CP Maçã Nacional: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 120 ou 165 (peso entre 105 e 158g), bem desenvolvida e madura. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO	8,400.00	6,000 50.400,00
00357	Macaxeira, escovada.CP acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas com coloração da casca marrom ,sem cortes ou perfurações sem brotamento polpa firme e esbranquiçada, tamanho médio por raiz, limpas sem terra.	QUILO	5,925.00	3,000 17.775,00
00358	Mandioca Descascada e Congelada,CP O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) de classificação EXTRA: ótima qualidade suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho e coloração uniformes devendo ser graúda desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12ºC de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias.	QUILO	2,400.00	5,000 12.000,00



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



Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.			
00359	MANDIOQUINHA SALSA KG.CP	QUILO	975.00 10,000 9.750,00
Mandioquinha salsa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto sem defeitos e lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes devendo ser graúda desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer à classe 9 ou 12 (medir entre 09 e 18 cm).			
00360	MAMAO - FORMOSA.CP	QUILO	2,925.00 4,900 14.332,50
Mamão Formosa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, com peso variando entre 1,5 e 2 kg livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA			
00361	Mamão Papaya.CP	QUILO	2,400.00 7,000 16.800,00
Fruta, Mamão Papaya, in natura			
00362	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso.CP	QUILO	3,375.00 5,190 17.516,25
acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.			
00363	MANJERICÃO.CP	QUILO	255.00 16,330 4.164,15
Manjeriço com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.			
00364	Maracujá.CP	QUILO	1,875.00 7,330 13.743,75
Fruta inatura, tipo doce			
00365	MELANCIA.CP	QUILO	5,925.00 2,590 15.345,75
MELANCIA: Graúda, de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Peso médio de 6 a 10 kg cada unidade			
00366	MELÃO de 1ª qualidade, redondo.CP	QUILO	2,625.00 3,850 10.106,25
, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.			
00367	MEXERICA.CP	QUILO	4,050.00 4,590 18.589,50
de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.			
00368	MILHO VERDE, ESPIGA.CP	QUILO	2,475.00 2,700 6.682,50
, Milho verde, in natura, apresentação espiga de 1ª qualidade, sem as palhas, sem pelos, tamanho médio a grande (18 a 22 cm de comprimento peso médio 300g), características adicionais: espigas integras, grãos tenros, bem estufados e macios, espigas sem cabelos entre as fileiras de grãos, espigas com grãos leitosos e bem preenchidas (sem ausência de grãos), sem fungos e parasitas, tonalidade dos grãos esbranquiçada, a ponta interior da espiga deverá estar afilada e macia, não serão aceitos espigas de grãos amadurecidos e duros, deverão estar acondicionados em bandejas de isopor, com 5 (cinco) espigas cada e protegidas com filme plástico flexível (semelhante a embalagem das gôndolas dos supermercados). Validade de mínimo 3 dias.			
00369	MOSTARDA.CP	QUILO	375.00 8,450 3.168,75
de ótima qualidade, isenta de sujidades, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.			
00370	Ovos de galinha.CP	CARTELA	95.00 10,600 1.007,00
Ovo de Galinha Branco Tipo A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha branco extra pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas por			



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

	unidade isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo grande, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa			
00371	Pêra PORTUGUESA.CP QUILO Pêra, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, Sem alterações ou perfurações.	1,650.00	11,000	18.150,00
00372	Pepino Japonês.CP QUILO acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, esverdeada e firme. Sem alterações ou perfurações	2,850.00	2,450	6.982,50
00373	Pimentão VERDE.CP QUILO PIMENTAO VERDE EXTRA: Pimentao verde in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	3,075.00	4,350	13.376,25
00374	Pimentão AMARELO.CP QUILO PIMENTAO AMARELO EXTRA: Pimentao amarelo in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	825.00	10,000	8.250,00
00375	Pimentão VERMELHO.CP QUILO PIMENTAO VERMELHO EXTRA: Pimentao vermelho in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	750.00	12,000	9.000,00
00376	PIMENTA DE CHEIRO.CP QUILO in natura. fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzida sem uso de agrotóxicos.	600.00	12,810	7.686,00
00377	QUIABO.CP QUILO Legume in natura, tipo de primeira, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	2,663.00	6,210	16.537,23
00378	RABANETE.CP QUILO SEM DANIFICAÇÃO FÍSICA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO	375.00	7,990	2.996,25
00379	Repolho branco.CP QUILO O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade sem defeito folhas verdes sem traços de descoloração intacta firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo verde, com formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa,	3,525.00	3,580	12.619,50



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



Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.			
00380	Repolho Roxo Liso.CP O produto deverá estar de acordo com a Classificação EXTRA: ótima qualidade sem defeito folhas roxas sem traços de descoloração intacta firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo roxo, com folha lisa e formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	QUILLO	1,350.00 5,000 6.750,00
00381	SALSA.CP Salsa fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	QUILLO	675.00 20,000 13.500,00
00382	Tangerina PONKAN.CP Tangerina Ponkan: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer às classes 62 a 70 (calibre entre 62 e 74 mm) livre de sujidades, parasitas e larvas devendo ser bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 9, de 12/11/02, e Lei n°9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILLO	2,550.00 5,000 12.750,00
00383	Tomate CARMEN LONGA VIDA.CP Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isento de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	QUILLO	9,225.00 4,500 41.512,50
00384	Tomate ITALIANO /SALADETE.CP Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isento de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	QUILLO	2,925.00 4,500 13.162,50
00385	Tomate CEREJA.CP Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isento de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em bandejas plásticas 500 gr. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	BANDEJA	750.00 9,000 6.750,00
00386	UVA de mesa, espécie CRIMSON OU VITÓRIA.CP Fruta in natura, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	QUILLO	1,575.00 9,000 14.175,00
00387	Vagem Verde,CP VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade	QUILLO	1,575.00 3,900 6.142,50



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

	fresca, limpa, coloração uniforme aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.			
00388	MORANGOS EXTRA.CP QUILO	300.00	28,000	8.400,00
	MORANGO: Morango extra in natura de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livres de resíduos de fertilizantes Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo peso líquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações.			
00389	MORANGOS CONGELADO.CP QUILO	90.00	20,000	1.800,00
	MORANGO: Morango extra CONGELADO de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livres de resíduos de fertilizantes Embalagem: saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.			
00390	FEIJÃO VERDE.CP QUILO	600.00	6,500	3.900,00
	Feijão verde (colhido quando a vagem ainda não está madura) de ótima qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg.			
00391	CHICÓRIA-DO-PARÁ OU COENTRÃO.CP QUILO	188.00	6,000	1.128,00
	Folhosa, in natura, aromática com aroma característico de ?coentro?, de boa qualidade. Espécie Eryngium foetidum, produto fresco, limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades, bem desenvolvido, isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados.			
00392	MAXIXE.CP QUILO	315.00	4,000	1.260,00
	Produto in natura, de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, de coloração verde (não amarelado). Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.			
00393	KIWI.CP QUILO	165.00	10,000	1.650,00
	Fruta de casca marrom aveludada, podendo apresentar polpa verde ou amarela a depender da espécie, de 1ª qualidade, in natura, grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra, sem lesões de origem física e mecânica. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.			
00394	JAMBÚ.CP QUILO	450.00	7,500	3.375,00
	Folhosa, in natura, bem desenvolvida, com folhas verdes (sem folhas amareladas), sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com característica marcante de dormência na mucosa da boca, espécie Spilanthes oleracea L. Produto próprio para consumo humano.			



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



VALOR TOTAL R\$ 1.015.637,80

Empresa: L B R COMERCIO E SERVICOS LTDA; C.N.P.J. n° 28.499.573/0001-20, estabelecida à Rua: Sérvulo Brito, N° 486, Cidade Nova, Marabá PA, representada neste ato pelo Sr(a). LUCAS BOTELHO RODRIGUES, C.P.F. n° 886.464.672-87.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00509	Polpa de açaí.CP Polpa de açaí Polpa de açaí simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM e ou MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA., orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. PACOTE 1kg do produto.	PACOTE	2,400.00	17,000	40.800,00
00510	Polpa de Acerola.CP Polpa de Acerola Polpa de acerola 100% natural, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido..totalizando 1kg do produto.	QUILO	1,650.00	10,580	17.457,00
00511	Polpa de Cajá.CP Polpa de cajá simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido..totalizando 1kg do produto.	PACOTE	1,575.00	13,680	21.546,00
00512	Polpa de Caju.CP Polpa de caju simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.. totalizando 1kg do produto.	PACOTE	1,800.00	8,620	15.516,00
00513	Polpa de Cupuaçu.CP Polpa de cupuaçu simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.. totalizando 1kg do produto.	QUILO	1,575.00	17,620	27.751,50



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

	Polpa de cupuaçu, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.				
00514	Polpa de Goiaba.CP	PACOTE	2,025.00	8,130	16.463,25
	Polpa de goiaba simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, com especificações dos ingredientes, origem, data de fabricação e prazo de validade de carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. totalizando 1kg do produto.				
00515	Polpa de Graviola.CP	QUILO	1,500.00	15,870	23.805,00
	Polpa de graviola, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto				
00516	Polpa de Maracujá.CP	QUILO	1,800.00	26,050	46.890,00
	Polpa de maracujá 100% natural, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.				
00517	Polpa de açaí.CR	PACOTE	800.00	17,000	13.600,00
	Polpa de açaí simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM e ou MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA				



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

ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA., orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. PACOTE 1kg do produto.			
00518	Polpa de Acerola.CR Polpa de acerola 100% natural, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido..totalizando 1kg do produto.	PACOTE	550.00 10,580 5.819,00
00519	Polpa de Cajá.CR Polpa de cajá simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido..totalizando 1kg do produto	PACOTE	525.00 13,680 7.182,00
00520	Polpa de Caju.CR Polpa de caju simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido..totalizando 1kg do produto.	PACOTE	600.00 8,620 5.172,00
00521	Polpa de Cupuaçu.CR Polpa de cupuaçu, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.	QUILO	525.00 17,620 9.250,50
00522	Polpa de Goiaba.CR Polpa de goiaba simples, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não	PACOTE	675.00 8,130 5.487,75



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

comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, com especificações dos ingredientes, origem, data de fabricação e prazo de validade de carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. totalizando 1kg do produto.				
00523	Polpa de Graviola.CR	QUILO	500.00	15,870 7.935,00
Polpa de graviola, 100 % NATURAL, de primeira qualidade, congelada, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.				
00524	Polpa de Maracujá.CR	QUILO	600.00	26,050 15.630,00
Polpa de maracujá 100% natural, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente inspeção carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIM OU MAPA), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA, orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido. totalizando 1kg do produto.				
VALOR TOTAL R\$				280.305,00

Empresa: MADA SUPERMERCADO LTDA; C.N.P.J. n° 52.323.921/0001-99, estabelecida à AV ANTONIO BENEDITO DE ALMEIDA, ALTO BONITO, Canaã dos Carajás PA, representada neste ato pelo Sr(a). DEBORA MARTINS BARROS, C.P.F. n° 054.700.981-09.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00469	CARNE BOVINA TIPO MIÚDO BUCHO,CP	QUILO	1,950.00	9,000	17.550,00
CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da					



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 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.				
00470	CARNE BOVINA 2ª Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, F QUILLO raldinha, Capa de filé, CP CARNE BOVINA 2ª - (Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a - 18° C. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.	22,500.00	14,600	328.500,00
00471	CARNE BOVINA DE 1ª,CP QUILLO CARNE BOVINA DE 1ª, (Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem	2,025.00	21,100	42.727,50



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

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.				
00472	Costela bovina, magra KG, CONGELADA.CP Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.	QUILLO	1,650.00	14,000 23.100,00
00473	Figado Bovino, KG, CONGELADA.CP Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12° C a -18° C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas,	QUILLO	3,525.00	6,830 24.075,75



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

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.

00474	RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG.CP RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18° ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5. conteúdo líquido 6. condições de armazenamento 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.	QUILLO	2,625.00	18,000	47.250,00
00475	CARNE SUÍNA, CP CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, isento de aditivos ou	QUILLO	12,825.00	16,200	207.765,00



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

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.

00476	Peixe em filé , (DOURADA KG.CP	QUILO	12,000.00	22,500	270.000,00
-------	---------------------------------	-------	-----------	--------	------------

Peixe em filé , (DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da



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



00477	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) KG. QUILO CP PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de ? 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF) E OU SIE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	2,175.00	28,800	62.640,00
00478	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG.CP QUILO Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada 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	5,400.00	8,700	46.980,00



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

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 PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.				
00479	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG.CP QUILO Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG Frango COXINHA DA ASA ? CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa n°22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	8,100.00	11,500	93.150,00
00480	Cortes de frango congelados (FILÉ) KG.CP QUILO Cortes de frango congelados (FILÉ) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, com 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	13,200.00	11,800	155.760,00



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



lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

00481	Cortes de frango congelados (PEITO) KG.CP Cortes de frango congelados (PEITO) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.	QUILLO	1,350.00	12,700	17.145,00
00482	Frango inteiro.CP Frango inteiro congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas	QUILLO	13,500.00	8,300	112.050,00



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

que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18°C para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG.				
00503	Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado.CR PACOTE Bacon EXTRA, TERMOFORMADO, TABLETE, resfriado Produto de primeira qualidade, defumado, com no mínimo 30% de carne suína, padronizado, embalados termoformado de filme impresso. 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 gr de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7)Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. PACOTE 500 gr. Validade a vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADO.	350.00	20,000	7.000,00
00504	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO.CR PACOTE LINGUIÇA - TIPO TOSCANA DE CHURRASCO, CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ACIDO ASCORBICO E CORANTE NATURAL. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, INSENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com	450.00	71,600	32.220,00



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



rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 5 KG. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, CONGELADA (abaixo de -12°C)					
00505	Charque, PACOTE 500 GR.CR	PACOTE	300.00	25,000	7.500,00
Charque, PACOTE 500 GR Carne de charque tipo dianteira de 1º, embalado à vácuo com validade, ponta de agulha, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Aspecto: bloco de consistência firme, Cor: característica, Cheiro: característico, Sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 500 GR de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total 500 gr de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 PACOTE 500 GR. Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.					
00506	LINGUIÇA CALABRESA, CR	PACOTE	625.00	45,500	28.437,50
LINGUIÇA CALABRESA, KG Descrição : Produto cárneo industrializado, de boa qualidade, defumada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas Cheiro próprio Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de					



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

armazenamento. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99. PACOTE 2,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.					
00507	PRESUNTO.CR PRESUNTO KG Presunto cozido sem gordura fatiado e peça. Resfriado. 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Devendo estar refrigerado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas cheiro próprio sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria n° 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 90 dias. Embalagem 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: ? Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF. ? Identificação completa do produto, constando inclusive a marca ? data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo ?? temperatura de estocagem, armazenamento e conservação peso líquido ? condições de armazenamento.	QUILLO	875.00	22,500	19.687,50
00508	Salsicha hot-dog, Pacote 3,0kg.CR Salsicha hot-dog, Pacote 3,0kg SALSICHA BOVINA E OU SUÍNA, RESFRIADA. 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser armazenada e entregue à temperatura de até 10°C (dez graus centígrados) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do Produto. 2.1. Gerais: a salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. 2.2. Organolépticas antes e após a cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 2.3. Físico-Químicas: -Amido: máximo de 2,0% p/p -Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) -Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) Unidade: máximo de 65,0% p/p] -Gordura: máximo de 20,0% p/p -Proteína: mínimo de 12,0% p/p -Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p. 2.4. Microbiológicas: -Coliformes 45º c/g máximo 10 ⁵ (crítico) - Estafilococcus Coagulase positiva/g máximo 10 ⁵ (crítico) -Clostridium Sulfito Redutor a 46º Cmáximo 10 ⁵ (crítico) -Salmonella sp/25g.....ausência (crítico) 2.5. Microscópicas: Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e	PACOTE	250.00	28,500	7.125,00



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



cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto. 2.6. PESQUISAS: -Nitrito máximo de 0,015 g/l 00g ? expresso em nitrito de sódio (crítico) -Nitrito máximo de 0,030 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico) -Corantes artificiais ausência (crítico) 3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação 6) Peso líquido 7) Condições de armazenamento. Embalagem de 3 kg em sistema a vácuo, Validade à vencer no mínimo 3 meses contados da entrega, RESFRIADA.

VALOR TOTAL R\$ 1.550.663,25

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

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00395	ABACAXI PÉROLA - KG.CR Tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme a com a Resolução N° 12/76 da CNNPA. POLPA COM COLORAÇÃO BRANCO PÉROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA COM ESPESSURA FINA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIACÃO GRAVE FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	QUILO	850.00	5,610	4.768,50
00396	ABACATE -CR com 50% de maturação, ABACATE COMUM EXTRA: Abacate in natura de ótima qualidade devera' ter atingido grau médio de maturação, não pode estar maduro. Sem defeitos na polpa e podridão, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	QUILO	387.00	5,170	2.000,79
00397	ABÓBORA KG.CR Tipo cabotiá - sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	QUILO	1,200.00	2,750	3.300,00
00398	Abobrinha - MENINA KG.CR Fruto alongado, com pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	QUILO	487.00	2,590	1.261,33
00399	Abobrinha ITALIANA - KG.CR ABOBRINHA ITALIANA, FRESCA, LIMPA, MACIA, FIRME COM POLPA ABUNDANTE DE COR CLARA, COM CASCA VERDE LISTRADA, E MACIA, de aspecto fresco	QUILO	575.00	3,850	2.213,75
00400	ACELGA - KG.CR Acelga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade folhas verdes sem defeito, sem traços de descoloração intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões	QUILO	950.00	3,950	3.752,50



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

	físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes.			
00401	MAÇO DE ALFACE AMERICANA.CR TIPO VERDE IN NATURA 250g a 350g - MAÇO LIMPO ALFACE AMERICANA, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVEM APRESENTAR-SE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS SÁS E ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO) LIMPA, TENRA E HIDRATADA (NÃO MURCHA), COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS À CADA VARIEDADE, SEM FOLHAS AMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS	MAÇOS 1,808.00	5,500	9.944,00
00402	MAÇO DE ALFACE CRESPA.CR TIPO VERDE IN NATURA 250g a 350g - MAÇO LIMPO ALFACE CRESPA, VERDE, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVEM APRESENTAR-SE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS COM ASPECTO FRESCO, TURGESCENTE, SÁS E NÃO ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO) LIMPA, TENRA E HIDRATADA (NÃO MURCHA), COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS À CADA VARIEDADE, SEM FOLHAS AMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS	MAÇOS 2,608.00	5,450	14.213,60
00403	ALHO - GRAÚDO - KG.CR BULBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURACOES E CORTES, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CABEÇAS GRANDES DE NO MÍNIMO 70 GR	QUILO 945.00	18,000	17.010,00
00404	AGRIÃO IN NATURA - KG.CR AGRIÃO, VERDURA IN NATURA, TIPO AGRIÃO, ESPÉCIE COMUM PRODUTO FRESCO (COLHEITA RECENTE), LIMPO, TENRO E HIDRATADO (NÃO MURCHO), COM FOLHAS ÍNTEGRAS E VERDES (SEM FOLHAS AMARELADAS). ISENTO DE QUEIMADURAS POR SOL OU POR FRIO, ISENTO DE PODRIDÃO E DE SUJIDADES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS E BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. PRODUZIDO ATRAVÉS DO MÉTODO DE HIDRIPONIA.	QUILO 200.00	11,990	2.398,00
00405	BANANA MAÇA KG.CR EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, com 60% de maturação, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO 1,350.00	5,850	7.897,50
00406	Banana prata KG.CR BANANA - Tipo prata com 60% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	QUILO 1,925.00	5,070	9.759,75
00407	Banana DA TERRA KG.CR Banana da terra in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característicos da especie e variedade. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvida, apresentar tamanho, cor e conformacao uniformes. Nao serao permitidos manchas ou defeito na casca. Apresentar maturacao tal que lhes permita suportar a manipulacao, transporte e conservacao Em condicoes adequadas para o consumo mediato e imediato nao serao aceitas frutas amassadas e/ou muito maduras ou muito verdes. Nao conter substancia terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes á superfície da casca estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livres de residuos de fertilizantes obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor.	QUILO 500.00	9,290	4.645,00
00408	Batata inglesa, escovada KG.CR Batata Inglesa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme desprovidas de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO 3,050.00	6,500	19.825,00
00409	Batata doce, escovada KG.CR Batata Doce: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem	QUILO 1,475.00	4,510	6.652,25



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



broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) polpa crua creme, e película rosada tamanho e coloração uniforme desprovidas de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas			
00410	Beterraba , escovada KG.CR Beterraba: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho e coloração uniformes desprovidas de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas Apresentar formato esférico ou achatado, com calibre entre 50 e 90 mm fresca com polpa vermelha. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas	QUILO	1,275.00 4,200 5.355,00
00411	BERINJELA IN NATURA KG.CR BERINJELA COM SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS in natura de ótima qualidade,sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma, sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. A berinjela deverá ter classificação 14 (14 a 17cm) e/ou 17 (17 a 20cm). Não será permitido fruto passado, amassado, murcho, com dano superficial não cicatrizado e/ou cicatrizado e com podridão. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de sujeiras externas, como terra aderente estar livre de resíduos de fertilizantes obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor	QUILO	575.00 4,240 2.438,00
00412	BROCOLIS NINJA:CR Brócolis in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas as flores devem ser verdes, sem tracos de descoloração. Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e insetos estar livre de terra aderente às folhas e flores estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de resíduos de fertilizantes Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	QUILO	200.00 6,390 1.278,00
00413	Cará KG.CR Legume in natura, tipo cará, espécie comum, entregue limpo sem terra.	QUILO	950.00 6,420 6.099,00
00414	Cebola Branca.CR Cebola branca compacta e-firme 1ª Qualidade, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e , livre de impurezas, de com validade mínima de 30 dias da entrega do produto, Cebola: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 4 , com calibre medindo entre 7 e 9 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA	QUILO	3,500.00 5,330 18.655,00
00415	Cebola ROXA 1ª Qualidade,CR Cebola ROXA compacta e-firme, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e TAMANHO MÉDIO MÉDIA DE 80GR, livre de impurezas, de com validade mínima de 30 dias da entrega do produto, O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto, sem defeitos e	QUILO	850.00 4,500 3.825,00



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

	lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 3, com calibre medindo entre 5 e 7 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA			
00416	Cenoura, escovada - KG.CR QUILO Cenoura Extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvida isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer à classe 14 ou 18 (comprimento medindo entre 14 e 22 cm) sem apresentarse murcha ou deformada sem rama fresca, compacta, inteira e firme. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas	2,975.00	4,170	12.405,75
00417	Cheiro verde - KG.CR QUILO Cebolinha fresca e Coentro, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, folhas verde-escuras sem traços de descoloração intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos fertilizantes, acondicionada em embalagem adequada. O maço deverá ser padronizado com peso médio (+/-) 150 a 200 gr e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de coentro.	862.00	30,590	26.368,58
00418	CHUCHU;KG.CR QUILO O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isenta de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	1,650.00	2,090	3.448,50
00419	COENTRO - KG.CR QUILO Coentro fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	190.00	10,450	1.985,50
00420	Couve fresca KG.CR QUILO Couve Manteiga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade sem defeito folhas verde-escuras sem traços de descoloração intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	950.00	5,670	5.386,50
00421	COUVE FLOR kg.CR QUILO Legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	550.00	7,670	4.218,50
00422	GENGIBRE FRESCO IN NATURA - KG.CR QUILO GENGIBRE FRESCO, LIMPO, TENRO, ÍNTEGRO, COM CASCA LISA E BRILHANTE. COLORAÇÃO AMARELADA, SEM MACHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDO, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 20 E 30MM.	50.00	12,150	607,50
00423	Goiaba Vermelha CR. QUILO O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 6 ou 7 (calibre entre 6 e 8 cm), devendo ser bem desenvolvida e madura isenta de	275.00	11,710	3.220,25



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



	enfermidades, material terroso e umidade externa anormal isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.				
00424	Hortelã FRESCA KG.CR HORTELÃ FRESCA DE PRIMEIRA, EM MAÇO, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E TAMANHO COMPATÍVEL. AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CBNPA. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	QUILO	130.00	18,570	2.414,10
00425	Inhamé.CR acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas com coloração branco amarelado, tanto externa quanto internamente casca sem cortes ou perfurações sem brotamento polpa firme e tamanho médio por raiz.	QUILO	1,025.00	7,000	7.175,00
00426	JILÓ FRESCO.CR Jiló in natura graúdo, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente à superfície da casca. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	QUILO	790.00	5,870	4.637,30
00427	LARANJA PÊRA:CR Laranja Pêra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 68 a 72 (calibre entre 68 e 75 mm), bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO	2,950.00	2,980	8.791,00
00428	LIMÃO TAHITI -CR Limão Tahiti: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO	1,000.00	4,700	4.700,00
00429	LIMÃO CRAVO/CHINA.CR LIMÃO CHINA- devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e Uniforme,. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO	275.00	6,040	1.661,00
00430	Maçã nacional.CR Maçã Nacional: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Pertencer à classe 120 ou 165 (peso entre 105 e 158g), bem desenvolvida e madura. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO	2,800.00	8,970	25.116,00
00431	Macaxeira, escovada.CR acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas com coloração da casca marrom, sem cortes ou perfurações sem brotamento polpa firme e esbranquiçada, tamanho médio por raiz, limpas sem terra.	QUILO	1,975.00	3,000	5.925,00
00432	Mandioca Descascada e Congelada,CR	QUILO	800.00	8,270	6.616,00



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

O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) de classificação EXTRA: ótima qualidade suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho e coloração uniformes devendo ser graúda desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.					
00433	MANDIOQUINHA SALSA KG.CR	QUILO	325.00	14,630	4.754,75
Mandioquinha salsa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta sem broto sem defeitos e lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes devendo ser graúda desprovida de odor ou sabor estranho sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer à classe 9 ou 12 (medir entre 09 e 18 cm).					
00434	MAMAO FORMOSA.CR	QUILO	975.00	5,170	5.040,75
Mamão Formosa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ?in natura?, estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, com peso variando entre 1,5 e 2 kg livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA					
00435	Mamão Papaya.CR	QUILO	800.00	9,940	7.952,00
Fruta, Mamão Papaya, in natura					
00436	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso,CR	QUILO	1,125.00	5,190	5.838,75
acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.					
00437	MANJERICÃO:CR	QUILO	85.00	16,330	1.388,05
Manjerição com folhas verdes e frescas, sem tracos de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.					
00438	Maracujá.CR	QUILO	625.00	7,330	4.581,25
Fruta inatura, tipo doce					
00439	Melancia.CR	QUILO	1,975.00	2,590	5.115,25
MELANCIA: Graúda, de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Peso médio de 6 a 10 kg cada unidade					
00440	MELÃO.CR	QUILO	875.00	3,850	3.368,75
de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.					
00441	MEXERICA.CR	QUILO	1,350.00	4,590	6.196,50
de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.					
00442	MILHO VERDE ESPIGA.CR	QUILO	825.00	2,700	2.227,50
Milho verde, in natura, apresentação espiga de 1a qualidade, sem as palhas, sem pelos, tamanho médio a grande (18 a 22 cm de comprimento peso médio 300g), características adicionais: espigas integras, grãos tenros, bem estufados e macios, espigas sem cabelos entre as fileiras de grãos, espigas com grãos leitosos e bem preenchidas (sem ausência de grãos), sem fungos e					



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



parasitas, tonalidade dos grãos esbranquiçada, a ponta interior da espiga deverá estar afilada e macia, não serão aceitos espigas de grãos amadurecidos e duros, deverão estar acondicionados em bandejas de isopor, com 5 (cinco) espigas cada e protegidas com filme plástico flexível (semelhante a embalagem das gôndolas dos supermercados). Validade de mínimo 3 dias.					
00443	MOSTARDA .CR.	QUILO	125.00	8,450	1.056,25
, de ótima qualidade, isenta de sujidades, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.					
00444	Ovos de galinha.CR	CARTELA	31.00	10,600	328,60
Ovo de Galinha Branco Tipo A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha branco extra pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas por unidade isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo grande, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.					
00445	Pêra PORTUGUESA.CR	QUILO	550.00	15,110	8.310,50
Pêra, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, Sem alterações ou perfurações.					
00446	Pepino Japonês.CR	QUILO	950.00	2,450	2.327,50
acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, esverdeada e firme. Sem alterações ou perfurações.					
00447	Pimentão VERDE.CR	QUILO	1,025.00	4,350	4.458,75
PIMENTÃO VERDE EXTRA: Pimentão verde in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.					
00448	Pimentão AMARELO.CR	QUILO	275.00	9,000	2.475,00
PIMENTÃO AMARELO EXTRA: Pimentão amarelo in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.					
00449	Pimentão VERMELHO.CR	QUILO	250.00	12,980	3.245,00
PIMENTÃO VERMELHO EXTRA: Pimentão vermelho in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca deve ser fresco apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.					
00450	PIMENTA DE CHEIRO.CR	QUILO	200.00	12,810	2.562,00
in natura. fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzida sem uso de agrotóxicos.					
00451	QUIABO.CR	QUILO	887.00	6,210	5.508,27
Legume in natura, tipo de primeira, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida					



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

00452	RABANETE.CR SEM DANIFICAÇÃO FÍSICA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO	QUILO	125.00	7,990	998,75
00453	Repolho branco.CR O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade sem defeito folhas verdes sem traços de descoloração intacta firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo verde, com formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	QUILO	1,175.00	3,580	4.206,50
00454	Repolho Roxo Liso.CR O produto deverá estar de acordo com a Classificação EXTRA: ótima qualidade sem defeito folhas roxas sem traços de descoloração intacta firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo roxo, com folha lisa e formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	QUILO	450.00	5,690	2.560,50
00455	SALSA.CR Salsa fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	QUILO	225.00	28,990	6.522,75
00456	Tangerina POKKAN.CR Tangerina Ponkan: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo ? in natura?, estar fresca. Pertencer às classes 62 a 70 (calibre entre 62 e 74 mm) livre de sujidades, parasitas e larvas devendo ser bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 ? ANVISA.	QUILO	850.00	6,540	5.559,00
00457	Tomate CARMEN LONGA VIDA.CR Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isento de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	QUILO	3,075.00	4,900	15.067,50
00458	Tomate ITALIANO /SALADETE.CR Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isento de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	QUILO	975.00	12,560	12.246,00
00459	Tomate CEREJA.CR Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes suficientemente desenvolvido com polpa intacta e limpa sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes isento de umidade externa anormal e enfermidades sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em bandejas plásticas 500 gr. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	BANDEJA	250.00	11,600	2.900,00
00460	UVA de mesa, espécie CRIMSON OU VITÓRIA.CR Fruta in natura, sem caroço para aplicação alimentar.	QUILO	525.00	10,690	5.612,25



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



Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.				
00461	Vagem Verde.CR VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características integrais e de primeira qualidade fresca, limpa, coloração uniforme aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	QUILLO 525.00	4,190	2.199,75
00462	MORANGOS EXTRA.CR MORANGO: Morango extra in natura de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sepalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livres de resíduos de fertilizantes Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNMPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo peso líquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações.	QUILLO 100.00	33,000	3.300,00
00463	MORANGOS CONGELADO.CR MORANGO: Morango extra CONGELADO de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sepalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho estar livres de resíduos de fertilizantes Embalagem: saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº 9972 de 25/05/00 ? ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega	QUILLO 30.00	40,000	1.200,00
00464	FEIJÃO VERDE.CR Feijão verde (colhido quando a vagem ainda não está madura) de ótima qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg.	QUILLO 200.00	11,490	2.298,00
00465	CHICÓRIA-DO-PARÁ OU COENTRÃO.CR Folhosa, in natura, aromática com aroma característico de ?coentro?, de boa qualidade. Espécie Eryngium foetidum, produto fresco, limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas integrais e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades, bem desenvolvido, isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados.	QUILLO 62.00	7,840	486,08
00466	MAXIXE.CR Produto in natura, de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, de coloração verde (não amarelado). Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos	QUILLO 105.00	4,500	472,50



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

00467	transparentes de primeiro uso. KIWI.CR	QUILO	55.00	16,470	905,85
00468	Fruta de casca marrom aveludada, podendo apresentar polpa verde ou amarela a depender da espécie, de 1ª qualidade, in natura, grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra, sem lesões de origem física e mecânica. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. JAMBÚ.CR	QUILO	150.00	12,200	1.830,00
	Folhosa, in natura, bem desenvolvida, com folhas verdes (sem folhas amareladas), sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com característica marcante de dormência na mucosa da boca, espécie <i>Spilanthes oleracea</i> L. Produto próprio para consumo humano.				

VALOR TOTAL R\$ 417.069,30

Empresa: WEK ENTREGAS E SERVIÇOS EIRELI; C.N.P.J. n° 11.566.218/0001-24, estabelecida à RUA CLAUDINO PAULO PINHEIRO, QD.68LT.35, representada neste ato pelo Sr(a). JUSSANIA DE SOUSA CAMPOS CUNHA, C.P.F. n° 890.077.352-68.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00001	Achocolatado, pacote 400g. CP Achocolatado em pó para dissolução em leite, à base de açúcar, cacau, leite e ou soro do leite, enriquecido com vitaminas e minerais. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados, sendo permitida a adição de estabilizantes que reconhecidamente aumente a capacidade de dissolução do produto. Embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em caixas de papelão resistente. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo e registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceita embalagem violada e/ou rasgada.	PACOTE	4,875.00	3,020	14.722,50
00002	Açafrão, pacote 100g. CP Corante à base de óleo essencial, curcuma e amido, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. O produto deve ser embalado em saco plástico resistente de 100g. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	2,513.00	1,730	4.347,49
00003	Açúcar cristalizado, pacote 2 kg.CP Açúcar cristal - Nacional de primeira qualidade obtido da cana de açúcar com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). PCT 2 KG	PACOTE	10,425.00	5,330	55.565,25
00004	Açúcar mascavo, pacote 1 KG. CP Açúcar mascavo, obtido através do melaço da cana de açúcar, produção recente, embalado de acordo com as exigências da vigilância sanitária, embalado em embalagens de polipropileno de 1 KG. sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	PACOTE	255.00	4,490	1.144,95
00005	Açúcar refinado, sachê 5 gramas.CP Nacional de primeira qualidade obtido da cana-de-açúcar com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em embalagem plástica atóxica, com informação nutricional validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). CX 400 UND sachê 5 gramas.	UNIDADE	225.00	14,980	3.370,50
00006	Adoçante dietético em pó, ERITRITOL, POTE 300 gram as.CP Adoçante dietético em pó uso culinário para forno e fogão à base de Eritritol 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulcor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. POTE 300 GR	POTE	120.00	12,840	1.540,80



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



00007	Adoçante em pó, sachê 5 gramas.CP Adoçante dietético em pó à base de ERITRITOL, 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CX 30 UND SACHÊ 5 GRAMAS, cada envelopes de 5g cada (Total 150g).	CAIXA	195.00	17,230	3.359,85
00008	Adoçante Líquido, frasco 65 ML.CP Adoçante à base de ERITRITOL, dietético, bico dosador, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Frasco 65 ML	FRASCO	683.00	7,730	5.279,59
00009	AGUÁ DE COCO, CAIXA 200 ML.CP Água de coco ?in natura?, 100% natural. Sem adição de conservadores, artificiais e açúcar. Embalagem Tetra Pak 200 ML, tampa rosqueada. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CX 200 ML	UNIDADE	2,625.00	1,690	4.436,25
00010	Amaciante para carne, PACOTE 500 GR.CP Amaciante profissional para deixar mais tenras as carnes vermelhas, especialmente as carnes bovinas. Utiliza com ingrediente principal a papaína, que é naturalmente encontrada em frutos como a papaia. Composição: Sal, Amido, Açúcar, Gordura Vegetal de Palma, Condimento Preparado de Cebola, Condimento Preparado de Alho, Papaína, Salsa, Pimenta Preta, Carne Bovina, Realçadores de Sabor Glutamato Monossódico INS621 e Inosinato Dissódico INS631, Aromatizantes, Corantes Caramelo e Natural Urucum, Acidulante Ácido Cítrico INS330. Embalagem com 500 gr	PACOTE	360.00	8,070	2.905,20
00011	Ameixa preta, SECA SEM CAROÇO, PACOTE 200 GR.CP Ameixa, seca, sem caroço, preta, frutos de tamanho médio, uniformes e de 1ª qualidade. Deve ser acondicionada em embalagem original de fábrica, isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. A embalagem deve conter 200 g do produto.	PACOTE	450.00	7,800	3.510,00
00012	Amendoim DESCASCADO, PACOTE 500 GR.CP Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagens de 500g.	PACOTE	225.00	4,350	978,75
00013	Amido de Milho CAIXA 200 GR.CP Amido de milho. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 200 gr.	CAIXA	1,238.00	2,070	2.562,66
00014	Arroz agulhinha, tipo I, pacote 5kg.CP ARROZ, TIPO 01, BRANCO, BENEFICIADO POLIDO, LONGO FINO, COM NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, SEM GLÚTEN, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. Deverá ser apresentar em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos cor: característica odor: característico sabor: característico. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado em saco plástico transparente contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não violado, resistente embalagem secundária-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PCT 5 KG	PACOTE	5,625.00	18,260	102.712,50
00015	ARROZ INTEGRAL TIPO I, NÃO PARBOILIZADO.CP PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). Deverá ser apresentar em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos cor: característica odor: característico sabor: característico. O produto,	PACOTE	975.00	4,180	4.075,50



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

após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. LONGO FINO contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não violado, resistente embalagem secundaria-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.					
00016	Aveia, CAIXA 170 GR.CP AVEIA FLOCOS FINOS 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 gr	CAIXA	1,575.00	3,090	4.866,75
00017	Azeite de Oliva Extra virgem, FR 500 ML.CP Azeite de oliva extra virgem 100% puro sem mistura, com acidez até 0,8%, Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo Isento de oxidação, Sujidades e materiais Estranhos Embalado Em Embalagem Primaria Apropriada, Vidro, Hermeticamente Fechada e Atoxica e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 270/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa Com validade mínima de 6 Meses na data da Entrega. FR 500 ML	FRASCO	593.00	14,130	8.379,09
00018	Azeitona VERDE SEM CAROÇO, FRASCO 500 GR.CP AZEITONA VERDE sem caroço, em conserva, embalagem de vidro, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega frasco 500 GR	FRASCO	735.00	10,450	7.680,75
00019	ATUM, LATA 170 GR.CP PESCADO EM CONSERVA ATUM PREPARADO COM PESCADO FRESCO,LIMPO,VISCERADO APRESENTACAO: RALADO CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIO ISENTO SUJIDADES , PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM E DANIFICACAO DAS LATAS: 170 GRAMAS VALIDADE MIN.24 MESES,FABRIC.MAX.60DIAS DA ENTREGA	LATA	735.00	4,750	3.491,25
00020	Batata Palha, PACOTE 400 GR.CP Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Acondicionada em embalagem de 400 g.	PACOTE	1,275.00	7,910	10.085,25
00021	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, PACOTE 370 GR.CP Produzido a partir de matérias - primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal, gordura vegetal, e outras substâncias alimenticias que caracterizem o produto, desde que apropriados e mencionados acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagens plásticas internas de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PACOTE	9,750.00	5,390	52.552,50
00022	BISCOITO CREAM-CRACKER INTEGRAL, PCT 370 GR.CP Biscoito salgado, integral com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico, gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. CONTÉM LACTOSE. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE de 370g	PACOTE	1,500.00	3,680	5.520,00
00023	BISCOITO Cream-Cracker tradicional, PCT 370 GR.CP Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Ingredientes : farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, aromatizante, estabilizante, melhorador de farinha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a	PACOTE	9,675.00	4,380	42.376,50



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



legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Unidade de fornecimento: pacote de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.					
00024	CACAU EM PÓ, PACOTE 200 GR.CP	PACOTE	319.00	7,350	2.344,65
CACAU PURO ALCALINIZADO, 100% COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR ESCURA, ALCALINO, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATIVAS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. PCT 200 GR.					
00025	Café em Pó, PACOTE 250 GR.CP	PACOTE	33,750.00	5,340	180.225,00
Café e pó embalado à vácuo, de alto padrão de qualidade com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78).. EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ TORRADO, ASPECTO GRÂNULOS. COR MARROM CLARO. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem aluminizada em pacote de 250 gramas, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.					
00026	Café SOLÚVEL TORRADO, SACHÊ 50 GR.CP	PACOTE	435.00	2,380	1.035,30
CAFÉ SOLÚVEL, EM GRÃOS, COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SABOR 100% CAFÉ ARÁBICA E O MÁXIMO DE 10% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), de alto padrão de qualidade com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78).SOLÚVEL EM ÁGUA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALADO EM SACHÊ DE 50G.					
00027	CANELA EM PAU, POTE 50 GR.CP	POTE	750.00	6,450	4.837,50
Canela em pau. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em pote de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento: pacote de 50g.					
00028	Canela em Pó, POTE 50 GR.CP	PACOTE	600.00	2,250	1.350,00
CANELA EM PÓ SEM SUJIDADE, PURO PRODUTO, A CANELA, SEM IMPUREZAS, EM EMBALAGENS DE POTE PLÁSTICO COM BICO DOSADOR, NA EMBALAGEM ORIGINAL DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
00029	CALDO DE GALINHA, QUILO.CP	QUILO	525.00	4,220	2.215,50
COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE DE FRANGO, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO					
00030	CALDO DE CARNE, QUILO.CP	QUILO	413.00	4,440	1.833,72
COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO.					
00031	CASTANHA DO PARÁ; PACOTE 150 GR.CP	PACOTE	315.00	8,630	2.718,45
Castanha do pará, DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM CASCA INTEIRA, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS ACONDICIONADAS EM SACO POLIETILENO, ATOXICO COM 150 GRAMAS VALIDADE MINIMA DE 06 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.					
00032	Catchup - FRASCO 400 GR.CP	FRASCO	465.00	3,540	1.646,10
Catchup feito com tomates selecionados, consistente e composto pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, cebola, goma xantana, ácido cítrico, sorbato de potássio e aromatizantes. Não deve conter glúten. Embalado e entregue conforme legislação sanitária vigente. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Embalagem 400g.					
00033	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE ARROZ, LT 400 GR.CP	LATA	225.00	9,500	2.137,50
COMPOSTO DE FARINHA DE ARROZ PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS.. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON					



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

	ARROZ OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.			
00034	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE MILHO, LATA 400 GR.CP LATA COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS.. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade. TIPO MUCILON MILHO OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	263.00	9,350	2.459,05
00035	CEREAL INFANTIL EM PÓ, MULTICEREAIS, LATA 400 GR.C LATA P COMPOSTO À BASE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON MULTICEREAIS OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	413.00	9,320	3.849,16
00036	CHÁ VERDE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und.CP CAIXA CHÁ VERDE. CONSTITUÍDO PELAS FOLHAS NOVAS E BROTOS DE VÁRIAS ESPÉCIES DO GÊNERO "THEA" (THEA SINENSIS E OUTRAS). NÃO FERMENTADO, SUBMETIDO À SECAGEM. DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDOS. COR: VERDE PARDACENTA. SEM QUALQUER OUTRO AROMA, SEM MISTURA. ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM SACHÊ ENVELOPADO. EMBALADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO CONTENDO 10 SACHÊS DE APROXIMADAMENTE 1G CADA. CONDIÇÕES GERAIS DE ACORDO COM A NTA-41 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	1,725.00	2,360	4.071,00
00037	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - SACHÊ 1 gr.CP CAIXA CX 10 und Chá de Erva Cidreira Composto de Folhas e Ramos de Erva Cidreira desidrata (melissa Officinalis) Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primária Sachê Individual Embalagem Secundária Caixa de Papel Cartão Com Validade Mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega e Suas Condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.	2,475.00	2,330	5.766,75
00038	CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ 1 gr -CP CAIXA CX 10 und Especificação Técnica: Chá de CAMOMILA Composto de Sementes de CAMOMILA desidratada Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primária Plástica, Apropriada, Hermeticamente Fechada Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA.	2,475.00	2,180	5.395,50
00039	CHÁ DE ERVA DOCE - SACHÊ 1 gr.CP CAIXA CX 10 und Especificação Técnica: Chá de Erva Doce Composto de Sementes de Erva Doce Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primária Plástica, Apropriada, Hermeticamente Fechada Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA.	2,475.00	2,290	5.667,75
00040	CHA MATE 250GR.CP CAIXA Chá Mate Constituído de Erva Mate Solúvel de Espécimes Vegetais Genuíns Em Extrato de Folhas de Mate Tostado de Cor Marrom Com Aspecto Cheiro e Sabor próprio Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas Validade mínima de 12 Meses Na Data Da Entrega, Pacotes de Polipropileno de 250 gr Após Aberto Deve Ser Consumido Em 45 Dias Acondicionado Em Caixa Apropriada e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 277 de 22/09/2005 Da Anvisa Prod.suj.verific.ato Entrega Aos Proc .Anvisa.	600.00	2,770	1.662,00
00041	CHOCOLATE GRANULADO MACIO, CONFEITO SABOR CHOCOLAT PACOTE E,CP Confeito granulado macio, sabor de chocolate. Contém açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, cacau em pó, amido de milho, sal, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, umectante	240.00	2,900	696,00



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



00042	glicerol, glazeante talco, espessante goma arábica e aromatizante. Embalagem plástica 130g. COCO RALADO - PACOTE 100 GR.CP	PACOTE	2,250.00	1,580	3.555,00
	Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.				
00043	Colorífico em pó, pote 100g.CP	POTE	4,125.00	0,530	2.186,25
	Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 100 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.				
00044	CHIMICHURRI SECO, POTE 50 GR.CP	POTE	750.00	3,450	2.587,50
	CHIMICHURRI SECO, INGREDIENTES: ALHO, SALSA, PIMENTÃO VERMELHO, ORÉGANO E PIMENTA-BRANCA, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico resistente hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega. POTE 50 GR				
00045	Chocolate em pó 50% CACAU - CAIXA 200 GR.CP	CAIXA	338.00	5,060	1.710,28
	Chocolate em pó solúvel contendo 50% cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contém glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. contendo aproximadamente 200g.				
00046	CRAVO DA ÍNDIA, POTE 50 GR.CP	PACOTE	825.00	3,520	2.904,00
	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, condimento industrial. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em potes de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento: pote de 50 g.				
00047	CREME DE LEITE, CX 200 GR.CP	CAIXA	3,825.00	2,450	9.371,25
	Crema de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: tetra pak de 200 GRAMAS				
00048	CURRY TEMPERO EM PÓ, POTE 50 GR.CP	PACOTE	263.00	4,980	1.309,74
	Curry em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros limpos, dessecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
00049	Ervilha Verde em conserva, SACHÊ 170 GR.CP	SACHÊ	3,150.00	2,030	6.394,50
	Ervilha verde em conserva, com frutos selecionados, coloração uniforme, sem corantes artificiais, isento de sujeiras, são, fermentação de indicadores de processamento defeituoso acondicionado em embalagens íntegras, acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da				



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

Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa, contendo informação nutricional com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. SACHÊ PESO 170 gr				
00050	Essência de baunilha - FRASCO 30 ML.CP Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com FR 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	FRASCO	150.00	3,530 529,50
00051	Extrato de Tomate, SACHÊ 300 GR.CP Produto de primeira qualidade, e que não apresente acidez acentuada, resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado Preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele Composto de Tomate, Sal, Açúcar Sem Pele, Sem Sementes e Corantes Artificiais Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atoxica e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa Com Validade Mínima de 12 Meses Na Data Da Entrega. Sachê 300 gr	SACHÊ	5,175.00	1,940 10.039,50
00052	FARELO DE TRIGO FLOCOS FINOS, PCT 500 GR.CP CARACTERÍSTICAS: - PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - COMPOSTO DE PERICARPO E ALEURONA (GÊRMEN E ENDOSPERMA) - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade PCT 500 GR. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	PACOTE	188.00	3,570 671,16
00053	Farinha de Mandioca Torrada, PCT 1 KG,CP FINA E TORRADA. Produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, crocante, com baixa umidade entre 1 a 2%. Grupo seca, subgrupo fina, classe tipo 1. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens 1 KG.	PACOTE	4,350.00	4,310 18.748,50
00054	Farinha de Aveia, CAIXA 170 GR.CP FARINHA DA AVEIA 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 g	CAIXA	578.00	3,000 1.734,00
00055	Farinha de arroz, PACOTE 500 GR.CP Especificação técnica: (Kg) Farinha de arroz, a qual não contém glúten, Deve conter em uma porção de 80g, 179 kcal, 39g de carboidratos, 4,1g de proteína, 0,7g de gordura total, 0,5g de gordura saturada e ser isento em gordura trans, fibras e sódio. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 500 gr.	PACOTE	218.00	8,130 1.772,34
00056	Farinha de COCO, PACOTE 500 GR.CP Farinha de Coco Branca produzida a partir da desidratação da polpa do coco. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 500 gr.	PACOTE	270.00	8,000 2.160,00
00057	Farinha de Rosca, PACOTE 500 GR.CP Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento biológico. Produto obtido por ingredientes sadios, devidamente limpos, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens de 500 g.	PACOTE	1,425.00	3,130 4.460,25
00058	Farinha de Trigo Especial COM FERMENTO, PACOTE 1 K G.CP Farinha de trigo nacional de primeira qualidade, características técnicas: tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Obtida do trigo moído, desgerminado de cor branca isenta de sujidades, parasitas e larvas	PACOTE	3,750.00	4,620 17.325,00



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



	livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, com fermento na composição acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.			
00059	Farinha de trigo Especial SEM FERMENTO - PACOTE 1 KG.CP	3,150.00	4,620	14.553,00
	Farinha de trigo nacional de primeira qualidade sem fermento. Obtida do trigo moído, limpo, desgerminado de cor branca isenta de sujidades, parasitas e larvas livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, sem fermento na composição acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entregaPacote 01 Quilograma.			
00060	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PACOTE 1 KG.CP	525.00	4,590	2.409,75
	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, PRODUZIDA ATRAVÉS DA MOAGEM DE GRÃO DE TRIGO INTEIRO DO QUAL NÃO SE REMOVEM O GERME E A FIBRA DA CASCA. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO ISENTO DE MOFO, UMIDADE, BOLOR, ODOR OU QUALQUER CARACTERÍSTICA IMPRÓPRIA DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA, LIMPA E SECAINFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega Pacote de 1 kg			
00061	Feijão Carioca - tipo I - PACOTE 1 KG.CP	10,875.00	6,240	67.860,00
	Feijão Carioca de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, grãos novos, são, claros, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.			
00062	Feijão preto - tipo I CP	4,725.00	5,120	24.192,00
	1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, grãos novos, são, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma			
00063	Fermento biológico seco instantâneo - PACOTE 125 G R.CP	908.00	4,040	3.668,32
	Fermento biológico SECO, fornecido em embalagem impermeável e compacta do produto. Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras Sacharomyces cerevisiae e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Produto com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PACOTE 125 GR			
00064	Fermento químico - POTE 100 GR.CP	2,475.00	2,280	5.643,00
	Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. A embalagem deve ter 100 g de peso líquido.			
00065	Flocão MILHO-PACOTE 400 GR.CP	7,800.00	1,510	11.778,00
	Flocão milho, sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega			
00066	Flocão ARROZ - PACOTE 400 GR.CP	4,500.00	1,950	8.775,00
	Flocão arroz sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega			
00067	Fubá de Milho - PACOTE 500 GR.CP	1,950.00	3,340	6.513,00
	Fubá de Milho, fabricado a partir do grão de milho são, limpo, moído de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço isento de sujidades, matéria terrosa e parasitas e larvas validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 34 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 Gramas			



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

00068	Gelatina em pó DIET, FRAMBOESA - ENV 12 GR.CP. ENVELOPE	417.00	1,210	504,57
Produto constituído por gelatina em pó, Sal Regulador de Acidez: Citrato de Sódio Acidulante: Ácido Fumárico Aromatizante Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR de FRAMBOESA,				
00069	Gelatina em pó, DIET, LIMÃO - ENV 12 GR.CP ENVELOPE	1,013.00	1,460	1.478,98
Produto constituído por gelatina em pó, Sal Regulador de Acidez: Citrato de Sódio Acidulante: Ácido Fumárico Aromatizante Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega SABOR de LIMÃO.				
00070	Gelatina em pó, LIMÃO - ENV 20 GR.CP ENVELOPE	1,575.00	1,210	1.905,75
Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR LIMÃO				
00071	Gelatina em pó, MORANGO - ENV 20 GR.CP ENVELOPE	1,125.00	1,210	1.361,25
Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR MORANGO				
00072	Gelatina em pó, SEM SABOR - ENV DUPL0 24 GR.CP ENVELOPE	488.00	1,210	590,48
Produto constituído gelatina em pó incolor. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. INCOLOR. Kit dois envelopes com 24 gr total.				
00073	GELEIA DE FRUTA - POTE 220 GR.CP POTE	173.00	10,750	1.859,75
GELEIA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇUCAR), ZERO AÇUCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. SABORES DIVERSOS. SABORES: FRUTAS VERMELHAS. Acondicionados em embalagem original do fabricante, vidro, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 220 GR				
00074	GÉRME DE TRIGO - 250G.CP PACOTE	188.00	6,500	1.222,00
GÉRME DE TRIGO DO GRÃO DE TRIGO, FARELO. APRESENTA COLORAÇÃO MARROM, EM FORMA DE PEQUENAS FIBRAS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE, QUE PERMITA VISUALIZAR O PRODUTO, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, APRESENTANDO MARCAÇÕES. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 250 GR				
00075	Grão de Bico em conserva, FR 180 GR.CP FRASCO	773.00	3,390	2.620,47
Grão de bico em conserva, cozido, pronto para consumo, produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, são, sem corantes artificiais isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente Embalagem primária: pacote aluminizado flexível (pouch), atóxico, resistente e hermeticamente fechado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. FR 180 GR PESO DRENADO				
00076	GRANOLA ZERO AÇÚCAR, PACOTE 500 GR.CP PACOTE	345.00	5,980	2.063,10
GRANOLA, INGREDIENTES: AVEIA ÍNTEGRA EM FLOCOS, FLOCOS DE CEREALIS (TRIGO, ARROZ, AVEIA, MILHO E CEVADA), FIBRA DE TRIGO, UVA-PASSA, CASTANHA DO PARÁ, CÔCO, CASTANHA DE CAJU, FLOCOS DE MILHO, MAÇA DESIDRATADA, ÓLEO DE PALMA, EXTRATO DE MALTE, SAL, GERGELIM E AROMATIZANTES. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR				
00077	HIBISCO DESIDRATADO, PACOTE 100 GR.CP PACOTE	210.00	7,450	1.564,50
Hibisco (Hibiscus sabdariffa), flor desidratada, selecionadas, são, sem corantes artificiais isento de sujidades. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 100 GR				
00078	Leite em pó desnatado, 400gr.CP PACOTE	4,875.00	11,630	56.696,25



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



	Leite em pó DESNATADO, não adocicado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.			
00079	Leite em pó INTEGRAL, 400gr.CP Leite em pó integral, não adocicado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	30,000.00	11,200 336.000,00
00080	Leite de coco FRASCO 200 ML.CP Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro ou plástico. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega.	FRASCO	1,575.00	2,070 3.260,25
00081	Leite CONDENSADO FRASCO 395 GR.CP Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	FRASCO	2,025.00	3,930 7.958,25
00082	Leite de Soja, sem lactose, LATA 300 GR.CP Alimento em pó instantâneo, com proteína isolada de soja, rico em vitaminas B12, e D, minerais, sem lactose, tradicional. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr	LATA	323.00	18,970 6.127,31
00083	Leite de Soja, sem lactose e sem açúcar, LITRO.CP Alimento líquido, a base de proteína isolada de soja, rico em vitaminas B12, e D, minerais, sem lactose, sem açúcar, embalagem TETRA PACK. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LITRO.	LITRO	248.00	7,010 1.738,48
00084	Leite em pó integral, LATA 380 GR.CP Leite de vaca em pó, instantâneo, enriquecido com Vitamina A e D. NINHO. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr	UNIDADE	788.00	16,450 12.962,60
00085	Leite VEGETAL de ARROZ, LATA 300 GR. CP Leite vegetal em pó, orgânico e solúvel à base de arroz em pó adicionado de cálcio natural, sem lactose, sem glúten e sem adição de açúcares*, contendo apenas os açúcares próprios dos ingredientes Arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oleico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. NÃO CONTEM GLÚTEN. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LATA 300 GR	UNIDADE	135.00	14,870 2.007,45
00086	Leite longa vida, integral, LITRO.CP Leite líquido integral, pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade. Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, embalagem: tetra pack, aspecto físico: líquido, Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Unidade de fornecimento: caixa com 1 litro.	LITRO	3,750.00	4,400 16.500,00
00087	Lentilha, tipo 1, PACOTE 500 GR.CP Leguminosa classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção.	PACOTE	375.00	4,300 1.612,50
00088	Louro em Folha, POTE 10 GR.CP Produto da folha do laurus nobilis. O louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega	PACOTE	578.00	1,890 1.092,42
00089	Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafus o, PACOTE 500 GR.CP Macarrão de arroz o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico,	PACOTE	150.00	3,480 522,00



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

00090	hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade. Macarrão para Lasanha Pré cozida, PACOTE 200.CP PACOTE Massa para lasanha pré cozida, produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 200 Gramas	1,838.00	3,530	6.488,14
00091	Macarrão tipo PADRE NOSSO, SÊMOLA PACOTE 500 GR.CP PACOTE O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo unidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas	1,500.00	2,280	3.420,00
00092	Macarrão tipo espaguete COM OVOS - PACOTE 500 GR.C PACOTE P. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo unidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. Com ovos. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr	3,000.00	3,820	11.460,00
00093	Macarrão tipo ESPAGUETE INTEGRAL - PACOTE 500 GR.C PACOTE P O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo unidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. contendo 500g. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr	705.00	2,720	1.917,60
00094	Macarrão tipo PARAFUSO integral PACOTE 500 GR.CP PACOTE O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo unidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas	540.00	4,920	2.656,80
00095	Macarrão tipo parafuso SÊMOLA, PACOTE 500 GR.CP PACOTE O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo unidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01	3,525.00	3,120	10.998,00



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



ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO:			
00096	Maionese, SACHÊ 200 GR.CP Produto que se apresenta em forma de emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos. Com 60 a 80% de lipídeos em sua composição. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA E AROMATIZANTE. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem SACHÊ de 200g.	SACHÊ	3,075.00 2,160 6.642,00
00097	MANJERICÃO DESIDRATADO POTE 50 GR.CP Manjerição, erva de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. POTE 50 GR	POTE	675.00 3,600 2.430,00
00098	Manteiga com sal, POTE 200 gramas.CP Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR	POTE	1,200.00 9,360 11.232,00
00099	Manteiga SEM sal, POTE 200 gramas.CP Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans E DE SAL. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR	POTE	345.00 10,630 3.667,35
00100	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR.CP Produto livre de gorduras trans teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com 38% de lipídios (gordura total), LIGHT. Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.	POTE	450.00 5,690 2.560,50
00101	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR Com até 60 % de lipídios.CP Produto livre de gorduras trans teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com até 60% de lipídios (gordura total). Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.	POTE	8,625.00 4,530 39.071,25
00102	MASSA PARA TAPIOCA - PACOTE 500 GR.CP Massa pronta para Tapioca (goma de mandioca hidratada), origem amiláceo, tipo grupo fécula da mandioca, embalagem sem umidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: PCT 500 GR	PACOTE	1,050.00 3,430 3.601,50
00103	MEL DE ABELHA - FRASCO COM BICO DOSADOR, 500 ML.CP FRASCO Mel puro, produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções de partes vivas das plantas, não contem adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem sua composição original, não contem aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, indícios de fermentação ou eferescência, deve apresentar aspecto líquido cristalino ou parcialmente cristalizado, com cor levemente amarelada a castanho-escuro e aroma característico. O mel não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza tais como: insetos larvas, grãos de areia entre outros. Embalagem em polietileno de 500 ml, deverá conter externamente os dados de identificação informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos -CNNPA número do registro no ministério da agricultura /ou ministério da saúde. No ato da entrega não poderá ter decorrido mais de 50% do prazo de validade estabelecido para o produto. o transporte deverá	FRASCO	225.00 13,320 2.997,00



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

obedecer às regras da vigilância sanitária. Conter bico dosador na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega				
00104	Milho para canjica TIPO 1. Canjica amarela, PACOTE 500 GR.CP	PACOTE	1,875.00	2,470 4.631,25
Canjica amarela, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade acondicionada em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: pacote de 500g.				
00105	MILHO PARA PIPOCA, PCT 500 GR.CP	PACOTE	1,575.00	2,160 3.402,00
Milho para pipoca tipo 1, Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, máximo de 15% de umidade. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias, validade mínima de 6 meses				
00106	Milho verde em conserva, SACHÊ 170 GR.CP	PACOTE	5,625.00	2,000 11.250,00
Milho verde produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com a NTA- (DECRETO 12486 de 20/10/78). UNIDADE FORNECIMENTO: SACHÊ 170 GR				
00107	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau, sabor baunilha.CP	CAIXA	293.00	2,480 726,64
00108	Mistura para bolo, BAUNILHA, CÔCO, CHOCOLATE, PACOTE 400 GR.CP	PACOTE	4,800.00	3,830 18.384,00
Mistura para bolo, ingredientes: mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos enriquecido com Ferro, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem conservantes químicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. SABORES: BAUNILHA, CÔCO E CHOCOLATE. Embalagem contendo 400g do produto.				
00109	Molho de soja, tipo shoyu, FRASCO 150 ML.CP	FRASCO	788.00	2,590 2.040,92
Molho Shoyu, produzido por fermentação 100% natural da soja e do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, . Integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Embalagem pet com 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega do produto.				
00110	Molho de tomate pronto, SACHÊ 300 GR.CP	SACHÊ	5,565.00	1,890 10.517,85
Molho de tomate contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Prazo mínimo de validade de 10 meses a contar da data de entrega. SACHÊ 300 GR				
00111	Molho PIMENTA, FRASCO 150 ML.CP	FRASCO	1,163.00	2,010 2.337,63
COMPOSIÇÃO Pimentas vermelhas, vinagre, sal, goma xantana e benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. FRASCO 150 ML				
00112	Molho pronto, tipo MOSTARDA, FRASCO 190 ML.CP	FRASCO	702.00	3,400 2.386,80
Molho composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras, substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. . Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagens, tipo bisnaga de 190ml.				



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



00113	NOZ MOSCADA PÓ - POTE 50 GR.CP	POTE	165.00	5,260	867,90
	NOZ MOSCADA EM PÓ, GRÃOS DE BOA QUALIDADE, com cheiro aromático e sabor próprio isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado validade mínima 12 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.				
00114	Óleo de COCO, GARRAFA VIDRO 200ml.CP	UNIDADE	132.00	17,540	2.315,28
	ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM. EXTRATO DA POLPA DO COCO. ACIDEZ MÁXIMA 0,3%. PRODUTO 100% NATURAL. SEM AGROTÓXICOS. Prensado a Frio. Embalagem original do fabricante, GARRAFA em vidro, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. EMBALAGEM DE VIDRO - 200 ML				
00115	Óleo de soja, FRASCO 900ml.CP	FRASCO	18,150.00	6,130	111.259,50
	Óleo de Soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação e não de desodorização, não contendo glúten, original do fabricante, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem PET de 900ml.				
00116	Orégano - POTE 50 GR.CP	POTE	840.00	1,160	974,40
	Orégano Nacional de primeira qualidade. Em folhas secas obtido de espécimes vegetais genuínos grãos são e limpos de coloração verde pardacenta com cheiro aromático e sabor próprio isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado validade mínima 12 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.				
00117	PÁPRICA DOCE, POTE 50 GR.CP	POTE	338.00	3,090	1.044,42
	PÁPRICA DOCE, CONDIMENTO ELABORADO COM PIMENTÕES, DESIDRATADAS E MOÍDAS, TENDO UM SABOR SUAVE E COLORAÇÃO VERMELHO ALARANJADO. APRESENTAÇÃO: PÓ C/ GRANULAÇÃO FINA. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G, COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE. ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G				
00118	PIMENTA DO REINO PRETA, POTE 50 GR.CP	POTE	555.00	4,000	2.220,00
	Pimenta do reino em pó moída sem mistura, obtido de frutos limpos, dessecados e moídos, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G.				
00119	Polvilho Azedo, PACOTE 1 KG.CP	PACOTE	1,530.00	5,120	7.833,60
	Ingredientes: fécula de mandioca. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em plástica de polipropileno ou polietileno leitoso original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. PCT 1 KG				
00120	Polvilho doce, PACOTE 500 gr.CP	PACOTE	5,025.00	4,440	22.311,00
	Polvilho de mandioca doce. origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, embalagem sem umidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, produto de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) . Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: 500 gr				
00121	Proteína Texturizada de Soja CLARA, TIPO FRANGO, PACOTE		263.00	3,450	907,35
	TRITURADA, PACOTE 250 GR.CP Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja				



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

	limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. NÃO CARAMELADA (CLARA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.			
00122	Proteína Texturizada de Soja ESCURA, TIPO BOVINA, PACOTE TRITURADA, 250 GR.CP Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. CARAMELADA (COR ESCURA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	180.00	3,640	655,20
00123	QUINOA EM GRÃOS, PACOTE 200 GR.CP QUINOA EM GRÃOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 200 GR.	105.00	6,340	665,70
00124	QUINOA EM FLOCOS, PACOTE 150 GR.CP QUINOA EM FLOCOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 150 GR.	105.00	9,400	987,00
00125	REQUEIJÃO CREMOSO, POTE 200 GR.CP Requeijão Cremoso. Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofostato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de glúten e gordura trans. Validade mínima 3 meses a contar da data de entrega. POTE 200 GR	1,275.00	6,260	7.981,50
00126	Sagu, tipo 1, PACOTE 500 GR.CP AMIDO DE MANDIOCA COM FORMA DE GRÂNULOS REDONDOS. preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasito, detrito animal ou vegetal, com no máximo 15% de umidade, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR	270.00	6,830	1.844,10
00127	Sal iodado, CAIXA 1000 UND Sachê 1 GR.CP Sal refinado iodado - Refinado iodado com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado cor: branca sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: CX 1000 UND SACHÊ 1 gr	150.00	9,550	1.432,50
00128	Sal refinado iodado - KG.CP Sal Refinado iodado com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado cor: branca sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote: 01 Kg	1,875.00	1,100	2.062,50
00129	SALSA DESIDRATADA, POTE 50 GR.CP Salsa desidrata de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 50 GR	525.00	3,500	1.837,50



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

00130	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, LT 125 GR.CP LATA INGREDIENTES OBRIGATORIOS: SARDINHA TEMPERADA, DESCASCADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ ? COZIDA EM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS DE 125 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 02 ANOS. REGISTRO OBRIGATORIO: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	4,125.00	2,240	9.240,00
00131	SEMENTE DE CHIA, PCT 200 GR.CP PACOTE SEMENTE DE CHIA, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR	225.00	8,200	1.845,00
00132	SEMENTE DE GERGELIM, PCT 200 GR.CP PACOTE SEMENTE DE GERGELIM, BRANCO, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR	233.00	5,040	1.174,32
00133	SEMENTE DE LINHAÇA COR MARRON, - PACOTE 200 GR.CP PACOTE SEMENTE DE LINHAÇA MARRON, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR	233.00	6,000	1.398,00
00134	Suco concentrado, sabor ABACAXI, garrafa 500ml.CP UNIDADE Suco concentrado de abacaxi, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	2,070.00	2,940	6.085,80
00135	Suco concentrado, sabor acerola, garrafa 500ml.CP UNIDADE Suco concentrado de acerola, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	2,850.00	3,880	11.058,00
00136	Suco concentrado, sabor CAJU, garrafa 500ml.CP UNIDADE Suco concentrado de caju, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	3,000.00	3,470	10.410,00
00137	Suco concentrado, sabor goiaba, garrafa 500ml.CP UNIDADE Suco concentrado, sabor goiaba, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	3,000.00	2,940	8.820,00
00138	Suco concentrado, sabor manga, garrafa 500ml.CP UNIDADE Suco concentrado de manga, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	1,425.00	4,500	6.412,50
00139	Suco concentrado, sabor MARACUJÁ, garrafa 500ml.CP UNIDADE Suco concentrado de maracujá, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	2,565.00	3,370	8.644,05
00140	Suco concentrado, sabor UVA, garrafa 500ml.CP UNIDADE	1,950.00	3,820	7.449,00



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

	Suco concentrado de uva, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega				
00141	Trigo para quibe - PACOTE 500 GR.CP Produto de primeira qualidade, produzido a partir de matéria prima sã. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE 500 gr.	PACOTE	600.00	4,000	2.400,00
00142	UVA PASSA - PACOTE 500 GR.CP Produto de 1ª qualidade, compactas, firme com tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas, larvas, mofo e bolores. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 500 gr.	PACOTE	300.00	5,990	1.797,00
00143	Vinagre MAÇA, 750ml.CP Vinagre de MAÇA. Produto obtido exclusivamente a partir do fermentado do suco de maçã, conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável,hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.	FRASCO	1,500.00	1,850	2.775,00
00144	Vinagre de ALCÓOL, 750 ML.CP Vinagre de Alcool. Produto obtido exclusivamente a partir da fermentação da cana-de-açúcar, e que confere sabor suave aos alimentos. Conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável,hermeticamente fechado, contendo informação nutricional.Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água e conservador INS 224. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.	FRASCO	2,625.00	1,900	4.987,50
00145	CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, FRASCO 25.CP Corante artificial comestível super concentrado (máximo 1g para 100g de produto final), possui uma consistência em gel (linha soft gel), que permite uma coloração mais rápida e fácil, não desestabilizando a preparação. Disponível nas cores: amarelo, vermelho, verde, azul, rosa, violeta, laranja, marfim, coral, marrom e preto. Contendo na sua lista de ingredientes: Água, Açúcar Invertido, Xarope De Glucose, Amido De Milho, Amido Modificado, Sal, conservante sorbato de Potássio, acidulante ácido cítrico, espessantes goma carragena e goma játai, corantes artificial. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. FRASCO 25 G	FRASCO	75.00	2,570	192,75
00146	GOIABADA TRADICIONAL, 500G.CP Produto tipo doce de boa qualidade, elaborado a partir de goiabas selecionadas, livre de corpo estranho, ideal para recheios e coberturas. Contendo na sua composição: Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e espessante pectina. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 500g	UNIDADE	1,125.00	6,280	7.065,00
00147	DOCE DE BATATA DOCE TIPO MARRON GLACÊ, 350G.CP Produto de boa qualidade elaborado a partir da polpa de batata-doce. Contendo na sua lista de ingredientes: batata-doce, açúcar, espessantes agar-agar e carragena, conservador sorbato de potássio e aroma natural de baunilha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 350g.	UNIDADE	683.00	7,440	5.081,52
00148	Doce de leite, em pasta - POTE 400 GR.CP Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade,	UNIDADE	263.00	9,580	2.519,54



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



quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 400g.			
00149	Bombom de chocolates sortidos 250g..CP Embalado em caixa de papel revertidos com embalagem plástica. Contendo na sua composição ingredientes básicos como: açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Pacote de 250g, contendo 16 unidades.	PACOTE	53.00 10,390 550,67
00150	BOMBOM DE CHOCOLATE, CONTEENDO 22 GRAMAS,CP EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. TIPO SONHO DE VALSA, PACOTE CONTEENDO 1 KG.	PACOTE	49.00 27,590 1.351,91
00151	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, CONTEENDO 20 G..CP EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA. TIPO OURO BRANCO. PACOTE CONTEENDO 1 KG.	PACOTE	49.00 31,580 1.547,42
00152	FARINHA DE TAPIOCA, PACOTE 200G.CP Produto seco crocante, do grupo granulado, acidez baixa, classe branca tipo 1, obtido do polvilho das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, com baixa umidade entre 1 a 2%. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagem 200g.	PACOTE	675.00 3,440 2.322,00
00153	PALMITO INTEIRO EM CONSERVA, 540 G.CP Produto de boa qualidade preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, especificamente do tipo açaí, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através da descascamento e corte, embalado com água (líquido de cobertura), especiarias e outros ingredientes, e processado (acidificado e pasteurizado pelo calor), de maneira apropriada para que o produto esteja isento de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e embalado hermeticamente, de modo a ser seguro contra a entrada de microrganismos e manutenção da esterilidade do produto. Contendo na sua lista de ingredientes: Palmito açaí, água, sal e acidulante ácido cítrico. Embalado hermeticamente em pote de vidro, em que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO N° 363, DE 29 DE JULHO DE 1999 e RESOLUÇÃO - RDC N° 726, DE 18 DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 540g e peso drenado 300g.	POTE	525.00 17,960 9.429,00
00154	COGUMELO CHAMPIGNON INTEIRO EM CONSERVA, 820g.CP Produto obtido de espécies de fungos comestíveis, tradicionalmente utilizadas como alimento, tipo champignon, inteiro, em conserva, submetidos a processo tecnológico considerados seguros para a produção de alimentos. Ingredientes: Cogumelos champignon, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador dióxido de enxofre. Embalagem de vidro com lacre, hermeticamente fechada, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO - RDC N° 726, DE 18 DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 820g e peso drenado 500g.	UNIDADE	480.00 24,660 11.836,80
00155	CREME TIPO CHANTILLY, TETRA PARK-TP 200ML.CP Crema tipo chantilly, pasteurizado, longa vida, contendo em sua lista de ingredientes: Água, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, xarope de açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos e com ácido diacetil tartárico, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e citrato trissódico, aroma	UNIDADE	98.00 4,760 466,48



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

artificial de creme, regulador de acidez dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. embalado em embalagens tipo treta park-TP, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. TRETA PARK-TP 200 ML.				
00156	AMENDOIM TORRADO E GRANULADO SEM SAL, PACOTE 500G. PACOTE CP	210.00	8,980	1.885,80
Produto produzido com matéria-prima de qualidade e grãos de amendoim rigorosamente selecionados e totalmente livres de aflatoxina e corpos estranhos, apresentando crocância, sabor e cheiro característico do produto. Contendo somente na sua lista de ingredientes: Amendoim torrado e granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Em embalagem 500g.				
00157	MACARRÃO TIPO NINHO OU FETTUCCINE N° 2 - SÊMOLA CO M OVOS, 500.CP	900.00	3,400	3.060,00
O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo umidade máxima de 13%. Contendo os seguintes ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr				
00158	AZEITE DE DENDÊ, 200 ML.CP FRASCO	488.00	4,320	2.108,16
Azeite de dendê ou óleo de palma, produto obtido exclusivamente a partir do fruto da palmeira. INGREDIENTES: Óleo de palma (azeite de dendê) 100% natural, sem adição de conservantes. Acondicionado em frasco plástico de 200ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 200 ml.				
00159	TUCUPI, 01 LT.CP FRASCO	240.00	22,950	5.508,00
Produto líquido de coloração amarelada obtido da raiz de mandioca, heterogêneo (que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, quando em repouso), é levemente ácido e de aroma próprio. Lista de ingredientes: seiva de mandioca, alfavaca, água, alho, chicória e sal. Envasados em embalagens de 1000 ml e na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. O manejo e refrigeração deverá ser conforme a Instrução Normativa ADEPARÁ n° 1 de 24/06/2008. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega				
00160	Chocolate ao Leite,.CP CAIXA	38.00	27,210	1.033,98
Recheio Cremoso de amendoim e castanha de caju Peso 1kg, Quantidade, Tipo de Embalagem-Pacote Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Especificidades Alimentares- Contém glúten Informações Nutricionais- Porção de 20g (1 unidade) - Valor energético: 105kcal=439kJ - Carboidratos: 13g - Açúcares: 11g - Proteínas: 0,8g - Gorduras totais: 5,7g - Gorduras saturadas: 2,9g - Gorduras trans: 0g - Fibra alimentar: 0g - Sódio: 20mg Peso do Produto com Embalagem- 1kg				
00161	Achocolatado , pacote 400g.CR PACOTE	1,625.00	3,020	4.907,50
Achocolatado em pó para dissolução em leite, à base de açúcar, cacau, leite e ou soro do leite, enriquecido com vitaminas e minerais. Podendo conter outros ingredientes desde que declarados, sendo permitida a adição de estabilizantes que reconhecidamente aumente a capacidade de dissolução do produto. Embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em caixas de papelão resistente. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo e registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Não será aceita embalagem violada e/ou rasgada.				
00162	Açafrão , pacote 100g.CR PACOTE	837.00	1,730	1.448,01
Corante à base de óleo essencial, curcúmina e amido, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. O produto deve ser embalado em saco				



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



plástico resistente de 100g. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.					
00163	Açúcar cristalizado, pacote 2 kg.CR Açúcar cristal - Nacional de primeira qualidade obtido da cana de açúcar com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). PCT 2 KG	PACOTE	3,475.00	5,330	18.521,75
00164	Açúcar MASCAVO, pacote 1 KG.CR Açúcar mascavo, obtido através do melaço da cana de açúcar, produção recente, embalado de acordo com as exigências da vigilância sanitária, embalado em embalagens de polipropileno de 1 KG. sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo informação nutricional validade mínima de 11meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	PACOTE	85.00	4,490	381,65
00165	Açúcar refinado, sachê 5 gramas.CR Nacional de primeira qualidade obtido da cana-de-açúcar com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em embalagem plástica atóxica, com informação nutricional validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). CX 400 UND sachê 5 gramas.	UNIDADE	75.00	14,980	1.123,50
00166	Adoçante dietético em pó, ERITRITOL, POTE 300 gram as.CR Adoçante dietético em pó uso culinário para forno e fogão à base de Eritritol 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. POTE 300 GR	POTE	40.00	12,840	513,60
00167	Adoçante em pó, sachê 5 gramas.CR Adoçante dietético em pó à base de ERITRITOL, 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. CX 30 UND SACHÊ 5 GRAMAS, cada envelopes de 5g cada (Total 150g).	CAIXA	65.00	17,230	1.119,95
00168	Adoçante Líquido, frasco 65 ML.CR Adoçante à base de ERITRITOL, dietético, bico dosador, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. 100% Natural, Zero Caloria por Porção, 70% do Dulçor do Açúcar, NÃO CONTÉM GLÚTEN, Vegano, Livre de transgênicos, CONTÉM EDULCORANTE NATURAL ERITRITOL. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Frasco 65 ML	FRASCO	227.00	7,730	1.754,71
00169	AGUÁ DE COCO, CAIXA 200 ML.CR Água de coco ?in natura?, 100% natural. Sem adição de conservadores, artificiais e açúcar. Embalagem Tetra Pak 200 ML, tampa rosqueada. MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS de registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N°145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N°105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA. CX 200 ML	UNIDADE	875.00	1,690	1.478,75
00170	Amaciante para carne, PACOTE 500 GR.CR Amaciante profissional para deixar mais tenras as carnes vermelhas, especialmente as carnes bovinas. Utiliza com ingrediente principal a papaína, que é naturalmente encontrada em frutos como a papaia. Composição: Sal, Amido, Açúcar, Gordura Vegetal de Palma, Condimento Preparado de Cebola, Condimento Preparado de Alho, Papaína, Salsa, Pimenta Preta, Carne Bovina, Realçadores de Sabor Glutamato Monossódico INS621 e Inosinato Dissódico INS631, Aromatizantes, Corantes Caramelo e Natural Urucum, Acidulante Ácido Cítrico INS330. Embalagem com 500 gr	PACOTE	120.00	8,070	968,40
00171	Ameixa preta, SECA SEM CAROÇO, PACOTE 200 GR.CR Ameixa, seca, sem caroço, preta, frutos de tamanho médio, uniformes e de 1ª qualidade. Deve ser acondicionada em embalagem original de fábrica, isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência,	PACOTE	150.00	7,800	1.170,00



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

	informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. A embalagem deve conter 200 g do produto.			
00172	Amendoim DESCASCADO, PACOTE 500 GR.CR Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagens de 500g.	PACOTE	75.00	4,350 326,25
00173	Amido de Milho, CAIXA 200 GR.CR Amido de milho. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 200 gr.	CAIXA	412.00	2,070 852,84
00174	Arroz agulhinha, tipo I, pacote 5kg.CR ARROZ, TIPO 01, BRANCO, BENEFICIADO POLIDO, LONGO FINO, COM NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, SEM GLÚTEN, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. Deverá ser apresentar em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos cor: característica odor: característico sabor: característico. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado em saco plástico transparente contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não violado, resistente embalagem secundária-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PCT 5 KG	PACOTE	1,875.00	18,260 34.237,50
00175	ARROZ INTEGRAL TIPO I, NÃO PARBOILIZADO.CR PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). Deverá ser apresentar em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Características organolépticas: aspecto: grãos cor: característica odor: característico sabor: característico. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. Acondicionado PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. LONGO FINO contendo os seguintes itens: nome do produto, ingredientes, quantidade em grama ou mililitros, prazo de validade, informações nutricionais, identificação da origem do produto, identificação do lote, instruções para uso, atóxico, limpo, não violado, resistente embalagem secundária-fardo lacrados.) . Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	325.00	4,180 1.358,50
00176	Aveia, CAIXA 170 GR.CR AVEIA FLOCOS FINOS 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 gr	CAIXA	525.00	3,090 1.622,25
00177	Azeite de Oliva Extra virgem, FR 500 ML.CR Azeite de oliva extra virgem 100% puro sem mistura, com acidez até 0,8%, Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo Isento de oxidação, Sujidades e materiais Estranhos Embalado Em Embalagem Primária Apropriada, Vidro, Hermeticamente Fechada e Atoxica e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 270/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa Com validade mínima de 6 Meses na data da Entrega. FR 500 ML	FRASCO	197.00	14,130 2.783,61
00178	Azeitona VERDE SEM CAROÇO, FRASCO 500 GR.CR AZEITONA VERDE sem caroço, em conserva, embalagem de vidro, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega frasco 500 GR	FRASCO	245.00	10,450 2.560,25
00179	ATUM, LATA 170 GR.CR PESCADO EM CONSERVA ATUM PREPARADO COM PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCERADO APRESENTAÇÃO: RALADO CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO ISENTO SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS: 170 GRAMAS VALIDADE MIN. 24 MESES, FABRIC. MAX. 60 DIAS DA ENTREGA.	LATA	245.00	4,750 1.163,75
00180	Batata Palha, PACOTE 400 GR.CR Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do	PACOTE	425.00	7,910 3.361,75



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



	produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Acondicionada em embalagem de 400 g.			
00181	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, PACOTE 370 GR.CR Produzido a partir de matérias - primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal, gordura vegetal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que apropriados e mencionados acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagens plásticas internas de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PACOTE	3,250.00	5,390 17.517,50
00182	BISCOITO CREAM-CRACKER INTEGRAL, PCT 370 GR.CR Biscoito salgado, integral com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico, gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. CONTÉM LACTOSE. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE de 370g	PACOTE	500.00	3,680 1.840,00
00183	BISCOITO Cream-Cracker tradicional, PCT 370 GR.CR Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Ingredientes : farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, aromatizante, estabilizante, melhorador de farinha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Unidade de fornecimento: pacote de 370g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PACOTE	3,225.00	4,380 14.125,50
00184	CACAU EM PÓ, PACOTE 200 GR.CR CACAU PURO ALCALINIZADO, 100% COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR ESCURA, ALCALINO, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATIVELIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. PCT 200 GR.	PACOTE	106.00	7,350 779,10
00185	Café em Pó, PACOTE 250 GR.CR Café e pó embalado à vácuo, de alto padrão de qualidade com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78)... EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ TORRADO, ASPECTO GRÂNULOS. COR MARROM CLARO. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem aluminizada em pacote de 250 gramas, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	PACOTE	11,250.00	5,340 60.075,00
00186	Café SOLÚVEL TORRADO, SACHÊ 50 GR.CR CAFÉ SOLÚVEL, EM GRÃOS, COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SABOR 100% CAFÉ ARÁBICA E O MÁXIMO DE 10% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), de alto padrão de qualidade com selo de pureza ABIC, 100% PURO, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78). SOLÚVEL EM ÁGUA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALADO EM SACHÊ DE 50g.	SACHÊ	145.00	2,380 345,10
00187	CANELA EM PAU, POTE 50 GR.CR Canela em pau. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em pote de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir	POTE	250.00	6,450 1.612,50



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

da data de entrega. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento: pacote de 50g.				
00188	Canela em Pó, POTE 50 GR.CR CANELA EM PÓ SEM SUJIDADE, PURO PRODUTO, A CANELA, SEM IMPUREZAS, EM EMBALAGENS DE POTE PLÁSTICO COM BICO DOSADOR, NA EMBALAGEM ORIGINAL DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	POTE	200.00	2,250 450,00
00189	CALDO DE GALINHA, QUILO.CR COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE DE FRANGO, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIOXÍDO DE SILÍCIO, CORANTES CAMELO IV E NATURAL URUCUM ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO	QUILO	175.00	4,220 738,50
00190	CALDO DE CARNE, QUILO.CR COMPOSTO DE SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIOXÍDO DE SILÍCIO, CORANTES CAMELO IV E NATURAL URUCUM. ACONDICIONADO EM PACOTE COM NO MÍNIMO 1 QUILO.	QUILO	137.00	4,440 608,28
00191	CASTANHA DO PARÁ; PACOTE 150 GR.CR Castanha do pará, DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM CASCA INTEIRA, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS ACONDICIONADAS EM SACO POLIETILENO, ATOXICO COM 150 GRAMAS VALIDADE MINIMA DE 06 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	105.00	8,630 906,15
00192	Catchup - FRASCO 400 GR.CR Catchup feito com tomates selecionados, consistente e composto pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, cebola, goma xantana, ácido cítrico, sorbato de potássio e aromatizantes. Não deve conter glúten. Embalado e entregue conforme legislação sanitária vigente. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. Embalagem 400g.	FRASCO	155.00	3,540 548,70
00193	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE ARROZ, LT 400 GR.CR COMPOSTO DE FARINHA DE ARROZ PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS.. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON ARROZ OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	75.00	9,500 712,50
00194	CEREAL INFANTIL EM PÓ, DE MILHO, LATA 400 GR.CR COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (BARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, D, E, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS.. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade. TIPO MUCILON MILHO OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	87.00	9,350 813,45
00195	CEREAL INFANTIL EM PÓ, MULTICEREAIS, LATA 400 GR.C LATA R COMPOSTO À BASE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA, COM PROBIÓTICOS. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GR, para crianças a partir de 6 meses de idade TIPO MUCILON MULTICEREAIS OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	137.00	9,320 1.276,84
00196	CHÁ VERDE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und.CR CHÁ VERDE. CONSTITUÍDO PELAS FOLHAS NOVAS E BROTO DE VÁRIAS ESPÉCIES DO GÊNERO "THEA" (THEA SINENSIS E OUTRAS). NÃO FERMENTADO, SUBMETIDO À SECAGEM. DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDOS. COR: VERDE PARDACENTA. SEM QUALQUER OUTRO AROMA, SEM MISTURA. ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM SACHÊ ENVELOPADO. EMBALADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO CONTENDO 10 SACHÊS DE APROXIMADAMENTE 1G CADA. CONDIÇÕES GERAIS DE ACORDO COM A NTA-41 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	CAIXA	575.00	2,360 1.357,00
00197	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und.CR Chá de Erva Cidreira Composto de Folhas e Ramos de Erva Cidreira desidrata (melissa officinalis) Isento de	CAIXA	825.00	2,330 1.922,25



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



Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primária Sachê Individual Embalagem Secundária Caixa de Papel Cartão Com Validade Mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega e Suas Condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega					
00198	CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ 1 gr - CX 10 und.CR	CAIXA	825.00	2,180	1.798,50
Especificação Técnica: Chá de CAMOMILA Composto de Sementes de CAMOMILA desidratada Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primária Plástica, Adequada, Hermeticamente Fechada Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA					
00199	CHÁ DE ERVA DOCE - SACHÊ 1 gr - CX 10 und.CR	CAIXA	825.00	2,290	1.889,25
Especificação Técnica: Chá de Erva Doce Composto de Sementes de Erva Doce Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primária Plástica, Adequada, Hermeticamente Fechada Com Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e alterações Posteriores Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA.					
00200	CHA MATE 250GR.CR	CAIXA	200.00	2,770	554,00
Chá Mate Constituído de Erva Mate Solúvel de Espécimes Vegetais Genuínos Em Extrato de Folhas de Mate Tostado de Cor Marrom Com Aspecto Cheiro e Sabor próprio Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas Validade mínima de 12 Meses Na Data Da Entrega, Pacotes de Polipropileno de 250 gr Após Aberto Deve Ser Consumido Em 45 Dias Acondicionado Em Caixa Adequada e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 277 de 22/09/2005 Da Anvisa Prod.suj.verific.ato Entrega Aos Proc .Anvisa.					
00201	CHOCOLATE GRANULADO MACIO, CONFEITO SABOR CHOCOLAT E.CR	PACOTE	80.00	2,900	232,00
Confeito granulado macio, sabor de chocolate. Contém açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, cacau em pó, amido de milho, sal, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, umectante glicerol, glazeante talco, espessante goma arábica e aromatizante. Embalagem plástica 130g.					
00202	COCO RALADO - PACOTE 100 GR.CR	PACOTE	750.00	1,580	1.185,00
Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.					
00203	Colorífico em pó, pote 100g.CR	POTE	1,375.00	0,530	728,75
Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 100 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.					
00204	CHIMICHURRI SECO, POTE 50 GR.CR	POTE	250.00	3,450	862,50
CHIMICHURRI SECO, INGREDIENTES: ALHO, SALSA, PIMENTÃO VERMELHO, ORÉGANO E PIMENTA-BRANCA, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico resistente hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega. POTE 50 GR					
00205	Chocolate em pó 50% CACAU -CAIXA 200 GR.CR	CAIXA	112.00	5,060	566,72
Chocolate em pó solúvel contendo 50% cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contém glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.contendo					



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

00206	aproximadamente 200g. CRAVO DA ÍNDIA, POTE 50 GR.CR Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, condimento industrial. Produto de primeira qualidade. Acondicionado em potes de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a rdc nº276/2005. Unidade de fornecimento: pote de 50 g.	POTE	275.00	3,520	968,00
00207	CREME DE LEITE, CX 200 GR.CR Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: tetra pak de 200 GRAMAS	CAIXA	1,275.00	2,450	3.123,75
00208	CURRY TEMPERO EM PÓ, POTE 50 GR.CR Curry em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros limpos, dessecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	87.00	4,980	433,26
00209	Ervilha Verde em conserva, SACHÊ 170 GR.CR Ervilha verde em conserva, com frutos selecionados, coloração uniforme, sem corantes artificiais, isento de sujeiras, são, fermentação de indicadores de processamento defeituoso acondicionado em embalagens íntegras, acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa, contendo informação nutricional com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. SACHÊ PESO 170 gr	SACHÊ	1,050.00	2,030	2.131,50
00210	Essência de baunilha - FRASCO 30 ML.CR Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com FR 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	FRASCO	50.00	3,530	176,50
00211	Extrato de Tomate, SACHÊ 300 GR.CR Produto de primeira qualidade, e que não apresente acidez acentuada, resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado Preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele Composto de Tomate, Sal, Acucar Sem Pele, Sem Sementes e Corantes Artificiais Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa Com Validade Minima de 12 Meses Na Data Da Entrega. Sachê 300 gr	SACHÊ	1,725.00	1,940	3.346,50
00212	FARELO DE TRIGO FLOCOS FINOS, PCT 500 GR.CR CARACTERÍSTICAS: - PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - COMPOSTO DE PERICARPO E ALEURONA (GÉRMEN E ENDOSPERMA) - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Embalagem atóxica, íntacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade PCT 500 GR. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	PACOTE	62.00	3,570	221,34
00213	Farinha de Mandioca Torrada, PCT 1 KG., CR FINA E TORRADA. Produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, crocante, com baixa umidade entre 1 a 2%. Grupo seca, subgrupo fina, classe tipo 1. Embalagem atóxica, íntacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens 1 KG.	PACOTE	1,450.00	4,310	6.249,50



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



00214	Farinha de Aveia, CAIXA 170 GR.CR FARINHA DA AVEIA 100%, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Caixa com 170 g	CAIXA	192.00	3,000	576,00
00215	Farinha de arroz, PACOTE 500 GR.CR Especificação técnica: (Kg) Farinha de arroz, a qual não contém glúten, Deve conter em uma porção de 80g, 179 kcal, 39g de carboidratos, 4,1g de proteína, 0,7g de gordura total, 0,5g de gordura saturada e ser isento em gordura trans, fibras e sódio. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 500 gr.	PACOTE	72.00	8,130	585,36
00216	Farinha de COCO, PACOTE 500 GR.cr Farinha de Coco Branca produzida a partir da desidratação da polpa do coco. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 500 gr.	PACOTE	90.00	8,000	720,00
00217	Farinha de Rosca, PACOTE 500 GR.CR Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento biológico. Produto obtido por ingredientes sadios, devidamente limpos, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagens de 500 g.	PACOTE	475.00	3,130	1.486,75
00218	Farinha de Trigo Especial COM FERMENTO, PACOTE 1 K QUILO G.CR Farinha de trigo nacional de primeira qualidade, características técnicas: tipo I, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Obtida do trigo moído, desgerminado de cor branca isenta de sujidades, parasitas e larvas livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, com fermento na composição acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.		1,250.00	4,620	5.775,00
00219	Farinha de trigo Especial SEM FERMENTO - PACOTE 1 QUILO KG.CR Farinha de trigo nacional de primeira qualidade sem fermento. Obtida do trigo moído, limpo, desgerminado de cor branca isenta de sujidades, parasitas e larvas livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, sem fermento na composição acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com (PORTARIA N 54, DE 18/07/96). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega Pacote 01 Quilograma.		1,050.00	4,620	4.851,00
00220	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PACOTE 1 KG.CR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, PRODUZIDA ATRAVÉS DA MOAGEM DE GRÃO DE TRIGO INTEIRO DO QUAL NÃO SE REMOVEM O GERME E A FIBRA DA CASCA. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO ISENTO DE MOFO, UNIDADE, BOLOR, ODOR OU QUALQUER CARACTERÍSTICA IMPRÓPRIA DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA, LIMPA E SECA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega Pacote de 1 kg	QUILO	175.00	4,590	803,25
00221	Feijão Carioca - tipo I - PACOTE 1 KG.CR Feijão Carioca de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, grãos novos, são, claros, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma	QUILO	3,625.00	6,240	22.620,00
00222	Feijão preto - tipo I, CR 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, grãos novos, são, não quebradiços e de cozimento uniforme, isento de material terroso, mofo, Sujidades e mistura de outras variedades	QUILO	1,575.00	5,120	8.064,00



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

	e especiais. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma			
00223	Fermento biológico seco instantâneo - PACOTE 125 G PACOTE R.CR Fermento biológico SECO, fornecido em embalagem impermeável e compacta do produto. Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Produto com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. PACOTE 125 GR	302.00	4,040	1.220,08
00224	Fermento químico - POTE 100 GR.CR Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. A embalagem deve ter 100 g de peso líquido.	825.00	2,280	1.881,00
00225	Flocão MILHO - PACOTE 400 GR.CR Flocão milho, sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	2,600.00	1,510	3.926,00
00226	Flocão ARROZ - PACOTE 400 GR.CR Flocão arroz sem glúten, sem conservante e 0% de gordura trans. Embalagem plástica com 400g do produto. Na embalagem deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, ingredientes e valor nutricional. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	1,500.00	1,950	2.925,00
00227	Fubá de Milho - PACOTE 500 GR.CR Fubá de Milho, fabricado a partir do grão de milho são, limpo, moído de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço isento de sujidades, matéria terrosa e parasitas e larvas validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 34 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 Gramas.	650.00	3,340	2.171,00
00228	Gelatina em pó DIET, FRAMBOESA - ENV 12 GR.CR Produto constituído por gelatina em pó, Sal Regulador de Acidez: Citrato de Sódio Acidulante: Ácido Fumárico Aromatizante Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR de FRAMBOESA,	138.00	1,210	166,98
00229	Gelatina em pó, DIET, LIMÃO - ENV 12 GR.CR Produto constituído por gelatina em pó, Sal Regulador de Acidez: Citrato de Sódio Acidulante: Ácido Fumárico Aromatizante Edulcorantes Artificiais: Aspartame e Acesulfame de Potássio Corantes Artificiais: Tartrazina e Amarelo Crepúsculo. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega SABOR de LIMÃO.	337.00	1,460	492,02
00230	Gelatina em pó, LIMÃO - ENV 20 GR.CR Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR LIMÃO	525.00	1,210	635,25
00231	Gelatina em pó, MORANGO - ENV 20 GR.CR Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 85 gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. SABOR MORANGO	375.00	1,210	453,75
00232	Gelatina em pó, SEM SABOR - ENV DUPLO 24 GR.CR Produto constituído gelatina em pó incolor. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. INCOLOR. Kit dois envelopes com 24 gr total.	162.00	1,210	196,02
00233	GELEIA DE FRUTA - POTE 220 GR.CR	57.00	10,750	612,75



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



GELÉIA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇÚCAR), ZERO AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. SABORES DIVERSOS. SABORES: FRUTAS VERMELHAS. Acondicionados em embalagem original do fabricante, vidro, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 220 GR					
00234	GÉRMEN DE TRIGO - 250G.CR GÉRMEN DE TRIGO DO GRÃO DE TRIGO, FARELO. APRESENTA COLORAÇÃO MARROM, EM FORMA DE PEQUENAS FIBRAS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE, QUE PERMITA VISUALIZAR O PRODUTO, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, APRESENTANDO MARCAÇÕES. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 250 GR	PACOTE	62.00	6,500	403,00
00235	Grão de Bico em conserva, FR 180 GR.CR Grão de bico em conserva, cozido, pronto para consumo, produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, são, sem corantes artificiais isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente Embalagem primária: pacote aluminizado flexível (pouch), atóxico, resistente e hermeticamente fechado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. FR 180 GR PESO DRENADO.	FRASCO	257.00	3,390	871,23
00236	GRANOLA ZERO AÇÚCAR, PACOTE 500 GR.CR GRANOLA, INGREDIENTES: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS, FLOCOS DE CEREAIS (TRIGO, ARROZ, AVEIA, MILHO E CEVADA), FIBRA DE TRIGO, UVA-PASSA, CASTANHA DO PARÁ, CÔCO, CASTANHA DE CAJU, FLOCOS DE MILHO, MAÇÃ DESIDRATADA, ÓLEO DE PALMA, EXTRATO DE MALTE, SAL, GERGELIM E AROMATIZANTES. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR	PACOTE	115.00	5,980	687,70
00237	HIBISCO DESIDRATADO, PACOTE 100 GR.CR Hibisco (Hibiscus sabdariffa), flor desidratada, selecionadas, são, sem corantes artificiais isento de sujidades. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 100 GR	PACOTE	70.00	7,450	521,50
00238	Leite em pó desnatado, 400gr.CR Leite em pó DESNATADO, não adocicado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega. PCT 100 GR	PACOTE	1,625.00	11,630	18.898,75
00239	Leite em pó INTEGRAL, 400gr.CR Leite em pó integral, não adocicado, embalados em sacos aluminizados de 400g e reembalados em saco de papelão resistente totalizando 10kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega. PCT 100 GR	PACOTE	10,000.00	11,200	112.000,00
00240	Leite de coco FRASCO 200 ML.CR. Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro ou plástico. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. FRASCO 200 ML	FRASCO	525.00	2,070	1.086,75
00241	Leite CONDENSADO FRASCO 395 GR.CR Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. FRASCO 200 ML	FRASCO	675.00	3,930	2.652,75
00242	Leite de Soja, sem lactose, LATA 300 GR.CR Alimento em pó instantâneo, com proteína isolada de soja, rico em vitaminas B12, e D, minerais, sem lactose, tradicional. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr	LATA	107.00	18,970	2.029,79
00243	Leite de Soja, sem lactose e sem açúcar, LITRO.CR Alimento líquido, a base de proteína isolada de soja,	LITRO	82.00	7,010	574,82



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

	rico em vitaminas B12, e D, minerais, sem lactose, sem açúcar, embalagem TETRA PACK. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LITRO.			
00244	Leite em pó integral, LATA 380 GR.CR	UNIDADE	262.00	16,450 4.309,90
	Leite de vaca em pó, instantâneo, enriquecido com Vitamina A e D. NINHO. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Lata 400 gr			
00245	Leite VEGETAL de ARROZ, LATA 300 GR.CR	UNIDADE	45.00	14,870 669,15
	Leite vegetal em pó, orgânico e solúvel à base de arroz em pó adicionado de cálcio natural, sem lactose, sem glúten e sem adição de açúcares*, contendo apenas os açúcares próprios dos ingredientes Arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oleico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. LATA 300 GR			
00246	Leite longa vida, integral, LITRO.CR	LITRO	1,250.00	4,400 5.500,00
	Leite líquido integral, pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade. Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, embalagem: tetra pack, aspecto físico: líquido. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Unidade de fornecimento: caixa com 1 litro.			
00247	Lentilha, tipo 1, PACOTE 500 GR.CR	PACOTE	125.00	4,300 537,50
	Leguminosa classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção.			
00248	Louro em Folha, POTE 10 GR.CR	POTE	192.00	1,890 362,88
	Produto da folha do laurus nobilis. O louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega.			
00249	Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafus o, PACOTE 500 GR.CR	PACOTE	50.00	3,480 174,00
	Macarrão de arroz o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.			
00250	Macarrão para Lasanha, Pré cozida, PACOTE 200 GR.C PACOTE R	PACOTE	612.00	3,530 2.160,36
	Massa para lasanha pré cozida, produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 200 Gramas			
00251	Macarrão tipo PADRE NOSSO, SÊMOLA PACOTE 500 GR.CR PACOTE	PACOTE	500.00	2,280 1.140,00
	O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo umidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas			
00252	Macarrão tipo espaguete COM OVOS - PACOTE 500 GR.C PACOTE R	PACOTE	1,000.00	3,820 3.820,00
	O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo umidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. Com ovos. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr			



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



00253	Macarrão tipo ESPAGUETE INTEGRAL - PACOTE 500 GR.C PACOTE R	235.00	2,720	639,20
	O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo umidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. contendo 500g. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr			
00254	Macarrão PARAFUSO integral, PACOTE 500 GR.CR PACOTE	180.00	4,920	885,60
	O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo umidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Pacote 500 Gramas			
00255	Macarrão tipo parafuso - SÊMOLA, PACOTE 500 GR.CR PACOTE	1,175.00	3,120	3.666,00
	O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo umidade máxima de 13% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr			
00256	Maionese, SACHÊ 200 GR.CR SACHÊ	1,025.00	2,160	2.214,00
	Produto que se apresenta em forma de emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos. Com 60 a 80% de lipídeos em sua composição. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUÇO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA E AROMATIZANTE. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem SACHÊ de 200g.			
00257	MANJERICÃO DESIDRATADO, POTE 50 GR.CR POTE	225.00	3,600	810,00
	Manjerição, erva de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. POTE 50 GR			
00258	Manteiga com sal, POTE 200 gramas..CR POTE	400.00	9,360	3.744,00
	Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR			
00259	Manteiga SEM sal, POTE 200 gramas.CR POTE	115.00	10,630	1.222,45
	Elaborado com creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum INS 160 b. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de gordura trans E DE SAL. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. POTE 200 GR			
00260	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR..CR POTE	150.00	5,690	853,50



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

	Produto livre de gorduras trans teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com 38% de lipídios (gordura total), LIGHT. Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.			
00261	Margarina vegetal com sal - POTE 500 GR.CR POTE Produto livre de gorduras trans teor de lipídios de forma precisa na embalagem. Com até 60% de lipídios (gordura total). Podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas. Com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica atóxica, não violada, com informação nutricional. UNIDADE DE 500 gr.	2,875.00	4,530	13.023,75
00262	MASSA PARA TAPIOCA - PACOTE 500 GR.CR PACOTE Massa pronta para Tapioca (goma de mandioca hidratada), origem amilácea, tipo grupo fécula da mandioca, embalagem sem unidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: PCT 500 GR	350.00	3,430	1.200,50
00263	MEL DE ABELHA - FRASCO COM BICO DOSADOR, 500 ML.CR FRASCO Mel puro, produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções de partes vivas das plantas, não contém adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem sua composição original, não contém aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, indícios de fermentação ou efervescência, deve apresentar aspecto líquido cristalino ou parcialmente cristalizado, com cor levemente amarelada a castanho-escuro e aroma característico. O mel não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza tais como: insetos, larvas, grãos de areia entre outros. Embalagem em polietileno de 500 ml, deverá conter externamente os dados de identificação informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos -CINPA número do registro no ministério da agricultura /ou ministério da saúde. No ato da entrega não poderá ter transcorrido mais de 50% do prazo de validade estabelecido para o produto. o transporte deverá obedecer às regras da vigilância sanitária. Conter bico dosador na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega	75.00	13,320	999,00
00264	Milho para canjica TIPO 1. Canjica amarela, PACOTE PACOTE 500 GR.CR Canjica amarela, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade acondicionada em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: pacote de 500g.	625.00	2,470	1.543,75
00265	MILHO PARA PIPOCA, PCT 500 GR.CR PACOTE Milho para pipoca tipo 1, Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, máximo de 15% de umidade. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias, validade mínima de 6 meses	525.00	2,160	1.134,00
00266	Milho verde em conserva, SACHÊ 170 GR.CR SACHÊ Milho verde produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, são, sem corantes artificiais isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso acondicionado sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com a NTA- (DECRETO 12486 de 20/10/78). UNIDADE FORNECIMENTO: SACHÊ 170 GR	1,875.00	2,000	3.750,00
00267	Mistura à base de amido de milho para preparo de mingau, sabor baunilha.cr CAIXA	97.00	2,480	240,56
00268	Mistura para bolo, BAUNILHA, CÔCO, CHOCOLATE, PACOTE 400 GR.cr PACOTE Mistura para bolo, ingredientes: mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos enriquecido com Ferro, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento	1,600.00	3,830	6.128,00



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

químico, sem conservantes químicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. SABORES: BAUNILHA, CÔCO E CHOCOLATE. Embalagem contendo 400g do produto.			
00269	Molho de soja, tipo shoyu, FRASCO 150 ML.CR FRASCO	262.00	2,590 678,58
Molho Shoyu, produzido por fermentação 100% natural da soja e do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, . Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Embalagem pet com 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega do produto			
00270	Molho de tomate pronto, SACHÊ 300 GR.CR SACHÊ	1,855.00	1,890 3.505,95
Molho de tomate contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Prazo mínimo de validade de 10 meses a contar da data de entrega. SACHÊ 300 GR			
00271	Molho PIMENTA, FRASCO 150 ML.CR FRASCO	387.00	2,010 777,87
COMPOSIÇÃO Pimentas vermelhas, vinagre, sal, goma xantana e benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. FRASCO 150 ML			
00272	Molho pronto, tipo MOSTARDA, FRASCO 190 ML.CR FRASCO	233.00	3,400 792,20
Molho composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. . Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.			
Embalagens, tipo bisnaga de 190ml.			
00273	NOZ MOSCADA PÓ - POTE 50 GR.CR POTE	55.00	5,260 289,30
NOZ MOSCADA EM PÓ, GRÃOS DE BOA QUALIDADE, com cheiro aromático e sabor próprio isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado validade mínima 12 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.			
00274	Óleo de COCO, GARRAFA VIDRO 200ml.CR UNIDADE	43.00	17,540 754,22
ÓLEO DE COCO EXTRAVIRGEM. EXTRATO DA POLPA DO COCO. ACIDEZ MÁXIMA 0,3%. PRODUTO 100% NATURAL. SEM AGROTÓXICOS. PRENSADO A FRIO. Embalagem original do fabricante, GARRAFA em vidro, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto.			
EMBALAGEM DE VIDRO - 200 ML			
00275	Óleo de soja, FRASCO 900ml.CR FRASCO	6,050.00	6,130 37.086,50
Óleo de Soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação e não de desodorização, não contendo glúten, original do fabricante, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem PET de 900ml.			
00276	Orégano - POTE 50 GR.CR POTE	280.00	1,160 324,80
Orégano Nacional de primeira qualidade. Em folhas secas obtido de espécimes vegetais genuínos grãos são e limpos de coloração verde pardacenta com cheiro aromático e sabor próprio isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie acondicionado em pote plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado validade mínima 12 meses a contar da data de entrega suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 50 GR.			
00277	PÁPRICA DOCE, POTE 50 GR.CR POTE	112.00	3,090 346,08
PÁPRICA DOCE, CONDIMENTO ELABORADO COM PIMENTÕES, DESIDRATADAS E MOIDAS, TENDO UM SABOR SUAVE E COLORAÇÃO VERMELHO ALARANJADO. APRESENTAÇÃO: PÓ C/ GRANULAÇÃO FINA. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G,			



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

COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR , ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE. ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G					
00278	PIMENTA DO REINO PRETA, POTE 50 GR.CR	POTE	185.00	4,000	740,00
Pimenta do reino em pó moída sem mistura, obtido de frutos limpos, dessecados e moidos, , com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM: POTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G.					
00279	Polvilho Azedo, PACOTE 1 KG.CR	PACOTE	510.00	5,120	2.611,20
Ingredientes: fécula de mandioca. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em plástico de polipropileno ou polietileno leitoso original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. PCT 1 KG					
00280	Polvilho doce, PACOTE 500 gr.CR	PACOTE	1,675.00	4,440	7.437,00
Polvilho de mandioca doce. origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, embalagem sem umidade e sem sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, produto de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) . Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: 500 gr					
00281	Proteína Texturizada de Soja CLARA , TIPO FRANGO, TRITURADA.CR	PACOTE	87.00	3,450	300,15
PACOTE 250 GR Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. NÃO CARAMELADA (CLARA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.					
00282	Proteína Texturizada de Soja ESCURA, TIPO BOVINA, TRITURADA, 250 GR.CR	PACOTE	60.00	3,640	218,40
Proteína texturizada obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. CARAMELADA (COR ESCURA) Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.					
00283	QUINOA EM GRÃOS, PACOTE 200 GR.CR	PACOTE	35.00	6,340	221,90
QUINOA EM GRÃOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade míninma 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 200 GR.					
00284	QUINOA EM FLOCOS, PACOTE 150 GR.CR	PACOTE	35.00	9,400	329,00
QUINOA EM FLOCOS, 100% NATURAL, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade míninma 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE 150 GR.					
00285	REQUEIJÃO CREMOSO, POTE 200 GR.CR	POTE	425.00	6,260	2.660,50
Requeijão Cremoso . Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofosfato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Isento de glúten e gordura trans.Validade míninma 3 meses a contar da data de entrega. POTE 200					



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

GR				
00286	Sagu, tipo 1, PACOTE 500 GR.CR AMIDO DE MANDIOCA COM FORMA DE GRÂNULOS REDONDOS. preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasito, detrito animal ou vegetal, com no máximo 15% de umidade, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. PCT 500 GR	PACOTE	90.00	6,830 614,70
00287	Sal iodado, CAIXA 1000 UND Sachê 1 GR.CR Sal refinado iodado - Refinado iodado com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado cor: branca sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: CX 1000 UND SACHÊ 1 gr	CAIXA	50.00	9,550 477,50
00288	Sal refinado iodado - KG.CR Sal Refinado iodado com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado cor: branca sabor: característico (salino). Suas condições deverão estar de acordo com (RESOLUÇÃO RDC N° 28 DE 28/03/00). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote: 01 Kg	QUILO	625.00	1,100 687,50
00289	SALSA DESIDRATADA, POTE 50 GR.CR Salsa desidrata de folhas sadias, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pote plástico transparente e atóxico resistente de 50 gr, hermeticamente vedado. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro em órgão competente. Validade mínima 12 meses a contar da data de entrega. POTE 50 GR	PACOTE	175.00	3,500 612,50
00290	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, LT 125 GR.CR INGREDIENTES OBRIGATORIOS: SARDINHA TEMPERADA, DESCASCADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ ? COZIDA EM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS DE 125 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 02 ANOS. REGISTRO OBRIGATÓRIO: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	LATA	1,375.00	2,240 3.080,00
00291	SEMENTE DE CHIA, PCT 200 GR.CR SEMENTE DE CHIA, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS - VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR	PACOTE	75.00	8,200 615,00
00292	SEMENTE DE GERGELIM, PCT 200 GR.CR SEMENTE DE GERGELIM, BRANCO, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR	PACOTE	77.00	5,040 388,08
00293	SEMENTE DE LINHAÇA COR MARRON, PACOTE 200 GR.CR SEMENTE DE LINHAÇA MARRON, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO - CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR - LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS, ESTRANHOS VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO - EMPACOTADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. PCT 200 GR	PACOTE	77.00	6,000 462,00
00294	Suco concentrado, sabor ABACAXI, garrafa 500ml.CR Suco concentrado de abacaxi, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações	UNIDADE	690.00	2,940 2.028,60



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

	nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega			
00295	Suco concentrado, sabor acerola, garrafa 500ml.CR UNIDADE Suco concentrado de acerola, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	950.00	3,880	3.686,00
00296	Suco concentrado, sabor CAJU, garrafa 500ml.CR UNIDADE Suco concentrado de caju, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	1,000.00	3,470	3.470,00
00297	Suco concentrado, sabor goiaba, garrafa 500ml.CR UNIDADE Suco concentrado, sabor goiaba, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	1,000.00	2,940	2.940,00
00298	Suco concentrado, sabor manga, garrafa 500ml.CR UNIDADE Suco concentrado de manga, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	475.00	4,500	2.137,50
00299	Suco concentrado, sabor MARACUJÁ, garrafa 500ml.CR UNIDADE Suco concentrado de maracujá, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	855.00	3,370	2.881,35
00300	Suco concentrado, sabor UVA, garrafa 500ml.CR UNIDADE Suco concentrado de uva, não alcoolizado, não fermentado, envasados em garrafas de vidro de 500ml, com tampa de plástico, para evitar oxidação após abertura. Na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega	650.00	3,820	2.483,00
00301	Trigo para quibe - PACOTE 500 GR.CR PACOTE Produto de primeira qualidade, produzido a partir de matéria prima sã. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses. Unidade de fornecimento: PACOTE 500 gr.	200.00	4,000	800,00
00302	UVA PASSA - PACOTE 500 GR.CR PACOTE Produto de 1ª qualidade, compactas, firme com tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas, larvas, mofo e bolores. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto e empresa, data de embalagem e validade, peso líquido, ingredientes, modo de preparo, valor nutricional e registro no SIF. Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 500 gr.	100.00	5,990	599,00
00303	Vinagre MAÇÃ, 750ml.CR FRASCO Vinagre de MAÇÃ. Produto obtido exclusivamente a partir do fermentado do suco de maçã, conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.	500.00	1,850	925,00
00304	Vinagre de ALCÓOL, 750 ML.CR FRASCO Vinagre de Alcool. Produto obtido exclusivamente a partir da fermentação da cana-de-açúcar, e que confere sabor suave aos alimentos. Conservador com acidez mínima de 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Ingredientes: Fermentado acético de álcool,	875.00	1,900	1.662,50



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

água e conservador INS 224. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros.					
00305	CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL, FRASCO 25 G.CR	FRASCO	25.00	2,570	64,25
Corante artificial comestível super concentrado (máximo 1g para 100g de produto final), possui uma consistência em gel (linha soft gel), que permite uma coloração mais rápida e fácil, não desestabilizando a preparação. Disponível nas cores: amarelo, vermelho, verde, azul, rosa, violeta, laranja, marfim, coral, marrom e preto. Contendo na sua lista de ingredientes: Água, Açúcar Invertido, Xarope De Glucose, Amido De Milho, Amido Modificado, Sal, conservante sorbato de Potássio, acidulante ácido cítrico, espessantes goma carragena e goma játai, corantes artificial. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. FRASCO 25 G					
00306	GOIABADA TRADICIONAL, 500G.CR	BARRA	375.00	6,280	2.355,00
Produto tipo doce de boa qualidade, elaborado a partir de goiabas selecionadas, livre de corpo estranho, ideal para recheios e coberturas. Contendo na sua composição: Goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e espessante pectina. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 500g.					
00307	DOCE DE BATATA DOCE TIPO MARRON GLACÊ, 350G.CR	BARRA	227.00	7,440	1.688,88
Produto de boa qualidade elaborado a partir da polpa de batata-doce. Contendo na sua lista de ingredientes: batata-doce, açúcar, espessantes agar-agar e carragena, conservador sorbato de potássio e aroma natural de baunilha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em barra 350g.					
00308	Doce de leite, em pasta - POTE 400 GR.CR	POTE	87.00	9,580	833,46
Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 400g.					
00309	Bombom de chocolates sortidos 250g..CR	PACOTE	17.00	10,390	176,63
Embalado em caixa de papel revertidos com embalagem plástica. Contendo na sua composição ingredientes básicos como: açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Pacote de 250g, contendo 16 unidades					
00310	BOMBOM DE CHOCOLATE, CONTENDO 22 GRAMAS.CR	PACOTE	16.00	27,590	441,44
EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. TIPO SONHO DE VALSA, PACOTE CONTENDO 1 KG					
00311	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, CONTENDO 20 G..CR	PACOTE	16.00	31,580	505,28
EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA. TIPO OURO BRANCO. PACOTE CONTENDO 1 KG.					
00312	FARINHA DE TAPIOCA, PACOTE 200G.CR	PACOTE	225.00	3,440	774,00
Produto seco crocante, do grupo granulado, acidez baixa, classe branca tipo 1, obtido do polvilho das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isento de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida, com baixa umidade entre 1 a 2%. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade Prazo validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Em embalagem 200g.					
00313	PALMITO INTEIRO EM CONSERVA, 540 G.CR	POTE	175.00	17,960	3.143,00



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

Produto de boa qualidade preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, especificamente do tipo açaí, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, embalado com água (líquido de cobertura), especiarias e outros ingredientes, e processado (acidificado e pasteurizado pelo calor), de maneira apropriada para que o produto esteja isento de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e embalado hermeticamente, de modo a ser seguro contra a entrada de microrganismos e manutenção da esterilidade do produto. Contendo na sua lista de ingredientes: Palmito açaí, água, sal e acidulante ácido cítrico. Embalado hermeticamente em pote de vidro, em que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO N° 363, DE 29 DE JULHO DE 1999 e RESOLUÇÃO - RDC N° 726, DE 1º DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 540g e peso drenado 300g				
00314	COGUMELO CHAMPIGNON INTEIRO EM CONSERVA, 820g.CR UNIDADE	160.00	24,660	3.945,60
Produto obtido de espécies de fungos comestíveis, tradicionalmente utilizadas como alimento, tipo champignon, inteiro, em conserva, submetidos a processo tecnológico considerados seguros para a produção de alimentos. Ingredientes: Cogumelos champignon, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador dióxido de enxofre. Embalagem de vidro com lacre, hermeticamente fechada, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá seguir as normas da RESOLUÇÃO - RDC N° 726, DE 1º DE JULHO DE 2022. Peso líquido: 820g e peso drenado 500g.				
00315	CREME TIPO CHANTILLY, TETRA PARK-TP 200ML.CR UNIDADE	32.00	4,760	152,32
Crema tipo chantilly, pasteurizado, longa vida, contendo em sua lista de ingredientes: Água, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, xarope de açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos e com ácido diacetil tartárico, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e citrato trissódico, aroma artificial de creme, regulador de acidez dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalado em embalagens tipo treta park-TP, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. TRETAPARK-TP 200 ML				
00316	AMENDOIM TORRADO E GRANULADO SEM SAL, PACOTE 500G. PACOTE	70.00	8,980	628,60
CR Produto produzido com matéria-prima de qualidade e grãos de amendoim rigorosamente selecionados e totalmente livres de aflatoxina e corpos estranhos, apresentando crocância, sabor e cheiro característico do produto. Contendo somente na sua lista de ingredientes: Amendoim torrado e granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Em embalagem 500g.				
00317	MACARRÃO TIPO NINHO OU FETTUCCINE N° 2 - SÊMOLA CO M OVOS, 500 G.CR PACOTE	300.00	3,400	1.020,00
O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos admitindo umidade máxima de 13%. Contendo os seguintes ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o RES. RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNMPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 gr				
00318	AZEITE DE DENDÊ, 200 ML.CR FRASCO	162.00	4,320	699,84
Azeite de dendê ou óleo de palma, produto obtido exclusivamente a partir do fruto da palmeira. INGREDIENTES: Óleo de palma (azeite de dendê) 100% natural, sem adição de conservantes. Acondicionado em frasco plástico de 200ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 200 ml.				
00319	TUCUPI, 01 LT.CR FRASCO	80.00	22,950	1.836,00
Produto líquido de coloração amarelada obtido da raiz de mandioca, heterogêneo (que apresenta duas fases				



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



distintas, uma sólida e a outra líquida, quando em repouso), é levemente ácido e de aroma próprio. Lista de ingredientes: seiva de mandioca, alfavaca, água, alho, chicória e sal. Envasados em embalagens de 1000 ml e na embalagem do produto deverá constar: identificação do produto e empresa, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais. O manejo e refrigeração deverá ser conforme a Instrução Normativa ADEPARÁ n° 1 de 24/06/2008. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega

00320	Chocolate ao Leite, CR	CAIXA	12,00	27,210	326,52
	Recheio Cremoso de amendoim e castanha de caju Peso 1kg, Quantidade, Tipo de Embalagem-Pacote				
	Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Especificidades Alimentares- Contém glúten Informações Nutricionais- Porção de 20g (1 unidade) Valor energético: 105kcal=439kJ - Carboidratos: 13g - Açúcares: 11g - Proteínas: 0,8g - Gorduras totais: 5,7g - Gorduras saturadas: 2,9g - Gorduras trans: 0g - Fibra alimentar: 0g - Sódio: 20mg Peso do Produto com Embalagem- 1kg				

VALOR TOTAL R\$ 2.322.928,15

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

1.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços que será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. O órgão gerenciador não será obrigado a firmar as contratações.

2.3. É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade desta ata.



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

2.4. A vigência dos eventuais contratos oriundos dessa ata será definida no momento de solicitação da contratação, devendo ser observado o período de vigência da ata de registro de preços.

2.5. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

3.1. A Beneficiária da Ata terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compras ou a nota de empenho, contados da convocação.

3.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

3.3. A Beneficiária da Ata convocada que não comparecer para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compra ou a nota de empenho, no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas no Edital e na Lei 14.133/21 e demais legislações aplicáveis.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão de órgãos não participantes desta Ata.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

5.1. Os preços inicialmente registrados e os contratos deles decorrentes são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado do certame, em 29/09/2023.

5.2. Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.3. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão sofrer alteração em qualquer tempo em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 e, ainda, decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.



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



5.4. A qualquer tempo, cada um dos preços registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor.

5.5. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.6. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

5.7. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

5.8. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

- a) Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- b) Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do edital, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- c) Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- d) Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do edital, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- e) Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- f) O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.



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

6. CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 6.1. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:
- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021; ou
- 6.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade superior da contratante.
- 6.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.
- 6.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados, nos casos de interesse público, cancelamentos de todos os preços registrados ou a pedido do fornecedor em caso fortuito ou de força maior.
- 6.5. Fica a cargo da administração, quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos ou na ocasião de cancelamento, chamar as licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.
- 6.6. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do § 2º, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:
- a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;
 - b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

7. CLÁUSULA SEXTA - DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTROS DE PREÇOS

- 7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou entidades participantes e não participantes do procedimento licitatório ou da contratação direta para registro de preço.
- 7.2. O remanejamento somente poderá ser feito de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante.



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



7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que estimou quantidades que pretende contratar será considerado também participante para efeito de remanejamento.

7.4. Caberá ao órgão autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

8. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Canaã dos Carajás - Pará, em 26 de fevereiro de 2024.

MARCOS PAULO
ARAUJO
SILVEIRA:07411458635

Assinado de forma digital por MARCOS
PAULO ARAUJO SILVEIRA:07411458635
Dados: 2024.02.26 15:49:55 -03'00'

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS
ÓRGÃO GERENCIADOR**

C PIRES GOMES E A J
MACIEL SOUZA
LATICINIOS
SOBER:21611904000123
Assinado de forma digital por C
PIRES GOMES E A J MACIEL SOUZA
LATICINIOS
SOBER:21611904000123
Dados: 2024.02.26 11:16:18 -03'00'

C PIRES GOMES E A J MACIEL SOUZA LATICINIOS SOBERANO LTDA
C.N.P.J. nº 21.611.904/0001-23

BENEFICIÁRIA

EMPORIO PLAZA
LTDA:28595563000199
EMPORIO PLAZA EIRELI
C.N.P.J. nº 28.595.563/0001-99
Assinado de forma digital por
EMPORIO PLAZA
LTDA:28595563000199
Dados: 2024.02.26 16:34:08 -03'00'

**BENEFICIÁRIA DISTRIBUIDORA DE
ALIMENTOS CAMPEAO**
LTDA:09144803000194

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

BENEFICIÁRIA

Assinado de forma digital por
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS
CAMPEAO LTDA:09144803000194
Dados: 2024.02.27 08:51:23 -03'00'



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



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

H MIX COMERCIO
DE PRODUTOS
ALIMENTICIOS
LTDA:200760460
00100
Assinado de forma digital
por H MIX COMERCIO DE
PRODUTOS ALIMENTICIOS
LTDA:20076046000100
Dados: 2024.02.26
17:04:56 -03'00'

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

WEK ENTREGAS E
SERVICOS
LTDA:115662180
00124
Assinado de forma digita
por WEK ENTREGAS E
SERVICOS
LTDA:11566218000124
Dados: 2024.02.26
16:53:23 -03'00'

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

W E J ATACADISTA
LTDA:284129330
0105
Assinado de forma digital
por W E J ATACADISTA
LTDA:28412933000105
Dados: 2024.02.26 17:42:11
-03'00'

COMERCIAL NOVA ERA PROD.ALIMENTICIOS, LIMP.E DESCAR. EIRELI
C.N.P.J. nº 33.190.948/0001-06
BENEFICÁRIA

COMERCIAL NOVA
ERA PRODUTOS
ALIMENTICIOS
LIMPEZA :3319094
8000106
Assinado de forma dgit
por COMERCIAL NOVA E
PRODUTOS ALIMENTICI
LIMPEZA :33190948000
Dados: 2024.02.26 17:27
-03'00'

MADA SUPERMERCADO LTDA
C.N.P.J. nº 52.323.921/0001-99
BENEFICÁRIA

MADA
SUPERMERCADO
LTDA:52323921000199
Digitally signed by MADA
SUPERMERCADO
LTDA:52323921000199
Date: 2024.02.26 17:09:21 -03'0

L B R COMERCIO E SERVICOS LTDA
C.N.P.J. nº 28.499.573/0001-20
BENEFICÁRIA

L B R COMERCIO E
SERVICOS
LTDA:28499573000120
Assinado de forma digital por L B R
COMERCIO E SERVICOS
LTDA:28499573000120
Dados: 2024.02.26 17:37:56 -03'00'