

DOCUMENTO FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD)

SETOR REQUISITANTE	RESPONSÁVEL TÉCNICO
Departamento Administrativo e Financeiro	Danúbia Pacheco Quaresma
Departamento de Atenção Básica em Saúde	Alan Machado de Almeida
Unidade de Pronto Atendimento-UPA	Tatiana Vilaça Rodrigues
Coordenação de Saúde Mental (CAPS)	Elem Costa dos Santos
E-MAIL: sesmab@abaetetuba.pa.gov.br	
CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO	
SERVIÇO: () Continuoado () Não Continuoado	BEM: (X) Comuns

1- DO OBJETO

Este documento de formalização de demanda tem por objeto Contratação de Pessoa Jurídica para Aquisição de Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, destinados às demandas das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA- SESMAB.

2- JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA-SESMAB, mediante a necessidade de contratação de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para o abastecimento do estoque que possui mantimentos somente para mais 90 (noventa) dias, vem, por meio de seus setores, requerer a contratação dos itens elencados no elemento 3 (da necessidade, unidade e Quantidades) deste Documento de Formalização de Demanda.

2.2. A relação de itens elencados para a contratação de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, deu-se mediante levantamento da necessidade dos diversos setores desta SESMAB, sendo eles: Unidade de Pronto Atendimento-UPA, CAPS, 27 Unidades Básicas de Saúde, Sede da SESMAB e o consumo estimado a ser utilizado no Hospital Municipal São Bento, com reinauguração prevista para junho/julho deste exercício. Ressaltando, que suas atividades já são desenvolvidas em anexo à Unidade de Pronto Atendimento de Abaetetuba/PA-UPA.

2.3. A Unidade de Pronto Atendimento-UPA e Hospital Municipal São Bento, precisam do objeto a ser contratado em decorrência da sua disponibilidade para assegurar a segurança alimentar dos beneficiários e contribuir para sua saúde e bem-estar durante sua internação.

2.4. Quando se está em um ambiente hospitalar os cuidados devem ser redobrados, pois os indivíduos encontram-se debilitados. A oferta de uma alimentação adequada torna-se de

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

fundamental importância para a recuperação dos pacientes. Oferecer alimentos seguros nutricionalmente significa garantir uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, seguindo todos os padrões de higiene de forma a suprir suas necessidades essenciais.

2.5. A Unidade de Pronto Atendimento-UPA recebe diariamente centenas de pacientes e acompanhantes, necessitando assim suprir, durante sua permanência nesta unidade, todas as necessidades nutricionais, ofertando diariamente através do setor de nutrição e dietética (SND) todas as refeições: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, além de suplementos alimentares específicos para cada tipo de comorbidade e/ou deficiência nutricional.

2.6. Além de pacientes, o Setor de Nutrição e Dietética- SND necessita ofertar mais de 200 refeições diárias (almoço e jantar) para atender aos funcionários da unidade, que trabalham em regime de plantão e necessitam permanecer na unidade.

2.7. Já o CAPS, as Unidades Básicas de Saúde e Sede da SESMAB, precisam deste objeto para o preparo de café, chás, lanches, entre outros, bem como suprir eventuais reuniões com a Secretária, Conselhos, Coordenadores, Audiências Públicas, etc. Como também servir o café aos usuários do sistema de saúde de nosso município, tendo em vista que alguns pacientes saem de casa bem cedo e sequer tomam o seu café matinal, podendo ocasionar ou agravar o estado de saúde em que o mesmo se encontra, além de humanizar o atendimento aos que ali procuram.

2.8. O consumo previsto foi realizado por meio do uso de contratos e licitações feitas para este objeto, e também através do levantamento de consumo mensal que, por conseguinte, fora calculado para o período de 12 meses, a contar da assinatura do contrato.

2.9. A quantidade estimada para a contratação foi realizada com base no consumo mensal de cada item, multiplicado para o período de 12 (doze) meses, acrescido de margem de mais 10% para eventuais consumos não previstos.

2.10. Quanto a quantidade solicitada pelo Departamento de Atenção Básica (Unidade Básica de Saúde), CAPS e Sede da SESMAB, nos itens 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 76, 77, 79, e 80, informa-se que a solicitação destes produtos serão para o preparo de lanches para serem servidos nos eventos, campanhas, caravanas e ações promovidas por estes setores da Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA durante o exercício vigente.

2.11. O objeto desta contratação pretendida será utilizado pela Unidade de Pronto Atendimento e hospital Municipal no preparo de alimentos e lanches para serem fornecidos aos pacientes hospitalizados, garantindo condições ideais de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social e alimentar, bem como aos funcionários que trabalham

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

em regime de plantão e necessitam permanecer na unidade. As unidades Básicas de Saúde, Sede SESMAB e CAPS, utilizarão os itens para de café, chás, lanches, entre outros, e também no preparo de lanches em ações e eventos realizadas durante o exercício pela Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA.

2.12. Frisa-se, que a necessidade de contratação do objeto surgiu ante a criticidade do estoque que no momento se encontra com quantidade de fornecimento somente para até 90 (noventa) dias e ausência de saldo nas quantidades dos contratos vigentes, conforme observação realizada pelas equipes técnicas.

2.13. A contratação do objeto se dará de forma integral e deve ser realizado por meio de processo licitatório buscando assegurar o fornecimento contínuo do objeto, conforme a necessidade do atendimento imediato, prioritário e programado.

3- DA DESCRIÇÃO, UNIDADE E QUANTIDADES

3.1. As especificações dos itens para fornecimento deste objeto e as respectivas quantidades a serem contratadas, são as descritas na tabela abaixo:

RELAÇÃO DE PRODUTOS			QUANTIDADE POR UNIDADE REQUISITANTE					TOTAL
			UPA	HOSPITAL SÃO BENTO	UBS	CAPS	SEDE SESMAB	
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	QUANT.	QUANT.	QUANT.	QUANT.	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PERECÍVEIS								
01	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 1.Descrição do objeto: carne de 1ª categoria – no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada	KG	720	720				1440

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

<p>e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. 2. Características organolépticas: Ø Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Ø Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Ø Cheiro próprio; Ø Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham 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: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (coxão mole ou patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem,</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.						
02	<p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. 2.1 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: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas</p>	KG	960	960			1.920

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham 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: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.						
03	BISTECA BOVINA , primeira qualidade, tamanho padronizado, com peso unitário de 120g aproximadamente, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg. Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	960	960			1.920
04	CARNE BOVINA IN NATURA COXÃO DURO (PAULISTA) , sem osso e sem gordura peça inteira, sem a capa, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado. Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	2880	2880			5.760
05	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto	KG	240	240			480

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no SIF ou SIE.						
06	FILE DE PEIXE (DOURADA): congelado, temperatura de -18°C, sem espinha, isento de toda e qualquer evidencia de decomposição. o produto deverá estar acondicionado e ser transportado de maneira a se garantir a integridade do produto até o momento do consumo. deve constar na embalagem sua identificação completa, inclusive com a procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, bem como número do registro no SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	KG	1920	1920			3.840
07	PEITO DE FRANGO TIPO FILE, sem osso, sem pele, congelado, cortado em bifés de 120g a 140 g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, data de validade, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 01 kg. Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	5760	5760			11.520
08	COXA-SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo coxa e sobre coxa congelada com adição de água no Máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujevidade e larvas, com registro no SIF, SIE ou	KG	3840	3840			7.680

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	<p>SIM – PRAZO DE VALIDADE/ CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO (com temperatura ideal): Embalagem Fechada: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C); Data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 01kg.</p>						
09	<p>LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrito de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termo formada, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de</p>	KG	240	240			480

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termo encolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem. 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, SIE ou SIM; 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.							
10	CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO , de primeira e sem osso, sem gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Acondicionada em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Possuir Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	2880	2880				5.760
11	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ACEROLA) ; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de acerola por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele e sem semente; sem corantes artificiais; isento de	KG	720	720	1000	100	200	2.740

[Handwritten signatures and marks]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	<p>sujidades e fermentação; acondicionada embalagem plástica atóxica, com 1kg. com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, suas condições deverão estar de acordo com as normas/resoluções vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 06 a 12 meses.</p>							
12	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA (GOIABA); concentrado; produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele e sem semente; sem corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado embalagem plástica atóxica, com 1kg, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, suas condições deverão estar de acordo com as normas/resoluções vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 06 a 12 meses.</p>	KG	720	720	1000	100	200	2.740
13	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA (MANGA); concentrado; produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele e sem semente; sem corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado embalagem plástica atóxica, com 1kg, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, suas condições deverão estar de acordo com as normas/resoluções vigentes;</p>	KG	720	720	1000	100	200	2.740

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa. Validade mínima de 06 a 12 meses.							
14	PÃO TIPO HOT DOG - características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por casca de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. Embalagem: Sacode polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado com 10 unidades de aproximadamente 50g. Validade mínima: 7 dias. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária.	PCT.	5.000	5.000	1000	100		11.100
15	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO ; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação.	KG			200		200	400
16	PRESUNTO COZIDO , sem capa de gordura. embalado à vácuo em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 1kg, limpa, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. O produto deverá ser entregue fatiado com fatias entre 15 e 20 gramas. A	KG			200		200	400

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção SIF/SIE/SIM. validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado.							
17	SALSICHA TIPO HOT DOG , composta predominante de carne bovina fresca, com condimentos triturados e cozidos, sem adição de pimenta, embalagem a vácuo, congelada, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. registro no SIF, SIE E SIM.	KG			400		400	800
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – NÃO PERECÍVEIS								
18	ACUCAR, TIPO: REFINADO , Fornecimento: pacote de 1 kg. Especificação complementar: açúcar refinado tipo cristal, acondicionado em embalagem plástica lacrada de até 01 (um) kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses.	KG	780	780	3.480	200	300	5.540
19	ADOÇANTE DIETETICO , apresentação: liquido, Tipo: a base de stevia, forma fornecimento: frasco de 100ml. Ingredientes mínimos: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Embalagem: conter todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos frascos individuais.	Frasco	60	60	40	10		170
20	ARROZ BRANCO , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos	KG	1560	1560				3.120

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 1kg. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.						
21	ARROZ PARBOILIZADO - Tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo parboilizado acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	3600	3600			7.200
22	FEIJÃO CARIOQUINHA , tipo 1, novo, com grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Cor homogênea, sem milho e sem grãos partidos. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, resistentes. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	KG	840	840			1.680
23	FEIJÃO PRETO - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. Validade: mínimo	KG	120	120			240

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	de 8 meses a partir da data de entrega.							
24	FEIJÃO CARIOCA - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	120	120				240
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , cor amarela; massa com ovos, farinha de trigo tipo I (de sêmola), grano duro (trigo durum para que a massa fique ao dente, soltinha) e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 gramas.	PCT	720	720				1.440
26	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 gramas.	PCT	720	720				1.440
27	MASSA P/ SOPA, TIPO PAI NOSSO -Macarrão sêmola para sopa (tipo pai nosso), 1ª qualidade, acondicionado em pacote plástico e	PCT	1080	1080				2.160

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	transparente e resistente de 500gramas.							
28	AVEIA - Aspecto em flocos, contendo 170 gramas, acondicionado em embalagens de polietileno atóxico (pacotes) ou caixas de papel com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	Caixa	360	360				720
29	MINGAU FARINHA LÁCTEA , a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais porção de 30g. Carboidrato 21g, cálcio 78mg, proteína 3,8. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Acondicionada em pacote com mínimo de 200 gramas.	PCT	360	360				720
30	MINGAU DE ARROZ , 400g, complemento alimentar em pó a base de arroz, composto de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas C, D, E, A, B1, B6, ácido fólico, niacina, áciodopantotênico; aromatizante vanilina. Tipo mucilon arroz ou similar de igual ou superior qualidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Lata	700	700				1.400

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	Embalagem de lata. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas							
31	BISCOITO SALGADO - Biscoito quadrado salgado tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo no mínimo 345gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	PCT	840	840	2088	300	350	4.418
32	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - Especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400 g. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	600	600	2088	300	350	3.938
33	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO , moagem fina e uniforme, embalagem alto vácuo, tipo do café: tradicional, forte ou extraforte, ponto	PCT	2040	2040	10.440	200	360	15.080

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	de torração: média, sem glúten e sem gordura saturada. Embalagem: Acondicionado em embalagem (tipo Tijolinho) pacote de 250g. Validade mínima 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Marca de referência de qualidade: Pilão, equivalente ou de melhor qualidade.							
34	CHÁS DE DIVERSOS SABORES , Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 10g. Validade mínima: 10 (onze) meses no ato da entrega. Sabores: Erva doce, boldo do chile, hortelã, cidreira, camomila, maçã com cravo e canela, silvestre, chá verde com sabores variados, gengibre com limão, cítrico.	CAIXA	200	200	300	100	200	1.000
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: Leite integral. Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, contendo 200 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIE. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	PCT	1200	1200	5.220	200	300	8.120
36	LEITE EM PÓ DESNATADO , sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE.	PCT	600	600				1.200

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	Acondicionada em embalagem plástica de 200g. Validade mínima 12 (doze) meses a contar da data de entrega.							
37	LEITE DE SOJA EM PÓ , sem lactose, acondicionada em pacote 400g. Validade mínima 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	PCT	60	60				120
38	FARINHA DE MANDIOCA PARA FAROFA - Farinha de mandioca tipo grupo Seca, tipo subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	KG	3000	3000				6.000
39	FARINHA DE ROSCA . Não deverá apresentar: misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data de entrega. Pacote de 400 gramas.	PCT	192	192				384
40	FARINHA DE TRIGO , especial, tipo 1, sem fermento, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vit.B9). Embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico, intacta. Prazo de validade mínimo de 08 (oito) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	192	192				384
41	FARINHA DE TAPIOCA , Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Pacote de 01kg. Validade mínima de 08 (oito) meses, a contar da data de entrega.	KG	180	180	200			560
42	FUBÁ DE MILHO , de cor amarela, grão de milho moído, produto	PCT.	600	600		200	200	1.600

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 500g.							
43	AMIDO DE MILHO – Amido em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matéria prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem em caixa de 500g.	CAIXA	300	300		200		800
44	BATATA PALHA , íntegra e crocante. Acondicionada em embalagem plástica resistente, contendo 400gramas. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	240	240	300		50	830
45	CREME DE LEITE UHT HOMOGENIZADO , contendo basicamente creme de leite, soro de leite e estabilizantes goma xantana, goma guar, fosfato dissódico e citrato de sódio. sem glúten. teor de matéria gorda mínima de 35%. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, embalagem tetrapak de 200g.	CAIXA	144	144	200	100	100	688
46	LEITE DE COCO , produzidos a partir de coco, ingredientes base: leite de coco, água e conservantes, embalagem garrafa de vidro/plástico ou caixa TP de 200ml. Prazo de validade no mínimo 12(doze) meses a partir da entrega do produto.	Garrafa	50	50	100	100	50	350

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

47	LEITE CONDENSADO - produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que 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 no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	CAIXA	150	150	100	100	50	550
48	MILHO BRANCO , cor uniforme, tamanho dos grãos uniforme, sem carunchados e sujeiras, pacote com 500g.	PCT.	50	50	100	50	50	300
49	COCO RALADO , polpa de coco parcialmente desengordurada, triturada e desidratada, sem adição de açúcar; sem gordura trans. Pacotes plásticos com 100 gramas do produto.	PCT.	50	50	100	50	50	300
50	MILHO PIPOCA , de primeira, limpo, sem sujeiras no meio dos grãos que devem ser grandes e uniformes, sem quebrados ou carunchados, pacote com 500g.	PCT.	100	100	100	50	50	400
51	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ , para tortas e bolos, frascos com 100g, composição: amido de milho, fosfato de monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	FRASCO	50	50				100
52	CANELA EM PÓ , embalagem frasco de plástico com tampa e extremidade com furos, frasco com 30gr de produto.	FRASCO	40	40	40	40	30	190
53	EXTRATO DE TOMATE , simples, concentrado, preparado com frutos maduros, são, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio, embalagem c/ 350gramas, apresentando rótulo, procedência e data de validade de no mínimo 12 meses.	PCT.	600	600				1.200

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

54	MOLHO DE TOMATE , 340g - molho de tomate, de 1ª primeira qualidade, concentrado, pura polpa. Acondicionado em embalagem de 340 gramas, contendo no corpo da embalagem informações do fabricante e data de vencimento. Não devem conter perfurações, principalmente nas costuras, não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não deve apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente para alimentos e específica para o produto.	Sachê	600	600				1.200
55	ERVILHA ENLATADA: Especificação: Ervilha reidratada, água e sal, latas de 310gramas, acondicionado em recipiente integro, resistente, vedado de hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	LATA	600	600				1.200
56	MILHO VERDE , 200g, em conserva, sem alterações de cor, aroma ou sabor, livre de fermentação, mofo ou bolores de qualquer tipo. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de flandres, com verniz sanitário, recravadas, intacta, limpa, sem ferrugem e sem partes amassadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna e outras alterações.	LATA	600	600				1.200
57	ÓLEO REFINADO DE SOJA , 900ml, tipo 1, obtido exclusivamente da soja de primeira qualidade, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço e	Garrafa	2160	2160				4.320

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	outras características indesejáveis. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.							
58	MAIONESE: molho de maionese industrializado emulsão cremosa à base de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, estabilizantes, conservantes, corantes, aromatizantes e antioxidantes. Sem glúten e sem gordura trans. Embalagem primária: potes plásticos ou de vidro com 250g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão com 24 unidades. Validade mínima de 8 meses após a data de fabricação. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente para alimentos e específica para o produto.	CAIXA	200	200				400
59	MARGARINA VEGETAL - Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Pote	384	384				768

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

60	MARGARINA COM SAL , embalagem de 500gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega.	Pote	384	384	1740	300	200	3.008
61	FOLHA DE LOURO , condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Data de fabricação recente. Pacote de 200g	PCT	840	840				1.680
62	COLORÍFICO (colorau) Produto fino e homogêneo, produzido com grãos sãos e maduros, cheiro aromático característico, sem aditivos, embalagem plástica de 100gr.	PCT	1440	1440				2.880
63	COMINHO EM PÓ : Especificação: contendo no mínimo 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 180 dias.	PCT	1440	1440				2.880
64	SAL REFINADO , 1kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. No mínimo 58,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo não tóxico de no mínimo 10mg e no máximo 15mg de iodo por kg, isento de umidade, aspecto uniforme cor característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6	Kg	720	720	150			1.590

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	meses a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas						
65	VINAGRE DE ÁLCOOL , embalagem plástica de fácil utilização do produto, frasco/garrafa com 750ml.	Garrafa	1320	1320			2.640
66	VINAGRE DE VINHO TINTO - Produto com cor, odor e sabor característicos. produzido da fermentação acética de vinho, acidez entre 4 – 4,5%. Envasado em garrafa plástica (polietileno) atóxica, resistente, transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	Garrafa	1320	1320			2.640
67	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA , composição básica: proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação: flocos, aspecto físico: desidratada, sabor: carne bovina. Acondicionada em pacote de 400gramas.	PCT	180	180			360
68	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA , em embalagem de 400g, tipo carne branca.	PCT	240	240			480
69	DIETA ALIMENTAR NUTRICIONALMENTE COMPLETA E BALANCEADA.	LATA	60	60			120

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	em pó, indicada para atender às necessidades de crianças de 01 a 10 anos de idade, para uso oral ou enteral. isento de lactose e glúten. Sabor baunilha. Embalagem (Lata) com no mínimo 400 gramas. Marca Referência: Pediasure/Similar.						
70	SUPLEMENTO NUTRICIONAL , em pó, enriquecido com vitaminas e minerais com adição de fibras, isento de glúten. indicado para pacientes com carência nutricional ou para auxiliar na prevenção e recuperação de carências nutricionais. sabor baunilha lata com no mínimo 400 gramas. Marca Referência: Nutren Active/Similar.	LATA	60	60			120
71	SUPLEMENTO ALIMENTAR , em pó, sabor baunilha, contendo os seguintes ingredientes: Maltodextrina, caseinato de cálcio, óleos vegetais, frutose, minerais, frutooligossacarídeos, fibra de soja, vitaminas, mio-inositol, L-carnitina, taurina, edulcorantes: maltitol e acessulfame de potássio, aromatizante e regulador de acidez: hidróxido de potássio. Indicado como substituto de refeição ou lanche, para pacientes com diabetes tipo 1. Pacientes com diabetes tipo 2. Pacientes com condições que exigem o gerenciamento de seus níveis de glicose. Lata de 400g. Marca Referência: Glucerna.	Lata	84	84			168
72	SUPLEMENTO/COMPLEMENTO NUTRICIONAL , que contenha no mínimo 25 vitaminas e minerais, com a presença de fibras contribuindo para o equilíbrio da flora intestinal. Indicado para: convalescentes, idosos, baixo peso, desnutridos e inapetentes. Sem adição de açúcares. Apresentação lata a partir de 370g. Sabores	LATA	120	120			240

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	Variados. Marca Referência: Nutren Sênior/Similar.							
73	SUPLEMENTO NUTRICIONAL , líquido, densidade calórica: 1,25kcal/ml; Percentuais mínimos de Distribuição energética: Proteínas 25% – Caseinato CA/Na (65%), Proteína isolada do leite (20%) e Isolado proteico de soja (15%), Carboidratos 51% – Maltodextrina (40%), Sacarose (60%), Lipídeos 24% – Óleo de girassol de alto teor oleico (38%), Óleo de soja (28,5%), Óleo de canola (28,5%) e Lecitina (5%). Sabor: Baunilha. Acondicionada em garrafa de 220ml. Marca Referência: Ensure Protein.	Garrafa	360	360				720
74	FÓRMULA PARA NUTRIÇÃO ORAL OU ENTERAL, hipercalórico , hiperproteico, com Mic de proteína animal e vegetal. Isenta de sacarose, lactose e glúten, sem sabor. Indicado para crianças a partir dos 10 anos de idade, adultos e idosos, acamados ou não, que necessitam de uma dieta com alta oferta calórica para a manutenção e/ou recuperação do estado nutricional. Embalagem: Tetra Pak (Caixa) de 1litro. Marca Referência: Isosource 1.5.	Caixa	120	120				240
HORTIFRUTIGRANJEIROS								
75	OVOS DE GALINHA – tamanho médio livre de rachaduras e sujidades, com peso líquido unitário de aproximadamente 50g; organizados em bandejas (cuba) com 30 unidades, embalados e rotulados com data de validade, com identificação do nome e endereço do fornecedor. Registro no MAPA.	CUBA	240	240				480
76	ABACAXI IN NATURA - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira, firmes e íntegras; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando	UNID	480	480	400	300	200	1.860

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.							
77	MAÇÃ DE PRIMEIRA QUALIDADE- IN NATURA tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos do manuseio de transportes.	Kg	384	384	400	300	200	1.668
78	MAMÃO TIPO PAPAIA IN NATURA, fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte- kg.	Kg	480	480				960
79	MELANCIA IN NATURA, deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, succulenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.	Kg	1440	1440	400	300	200	3.780
80	BANANA PRATA MADURA IN NATURA - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte- dúzia.	Kg	960	960	400	300	200	2.820
81	LARANJA IN NATURA - com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de	UNID	9600	9600	400	300		19.900

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.						
82	LIMÃO COMUM IN NATURA , fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em saco plástico de 1 kg.	Kg	960	960			1.920
83	MELÃO IN NATURA , amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1º qualidade.	Kg	96	96			192
84	PÊRA IN NATURA , fresca, limpa, cada pêra deverá ter peso entre 100e 120 gr, em embalagens de 2 a 3 kg. com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	96	96			192
85	ABÓBORA MADURA IN NATURA , seca, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em saco de plástico de 1 kg.	Kg	720	720			1.440
86	ALFACE IN NATURA , folha tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionada em maços.	MÇ	640	640			1.280
87	ALHO GRÁUDO IN NATURA , do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com	Kg	192	192			384

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.						
88	BATATA INGLESA IN NATURA - de primeira qualidade; tamanho grande; casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos. acondicionado em saco de 1 kg	Kg	2880	2880			5.760
89	BETERRABA IN NATURA , com diâmetro equatorial entre 42 e 69mm, média e uniforme, primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em embalagem de saco plástico de 1kg.	Kg	96	96			192
90	CENOURA IN NATURA , fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em saco de 1 kg.	Kg	2880	2880			5.760
91	CEBOLA IN NATURA , fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em saco de 1 kg.	KG	1440	1440			2.880
92	CHEIRO VERDE IN NATURA , de primeira qualidade, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MAÇO	1400	1400			2800
93	COUVE MANTEIGA IN NATURA , de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente,	MAÇO	960	960			1920

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	intactas, firmes e bem desenvolvidas. deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.						
94	PEPINO IN NATURA - fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em embalagem de kg.	Kg	240	240			480
95	PIMENTÃO IN NATURA - fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em embalagem de 1 kg.	Kg	720	720			1.440
96	PIMENTINHA DE CHEIRO IN NATURA , fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em saco plástico de 1kg.	KG	96	96			192
97	TOMATE IN NATURA - fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de	Kg	960	960			1.920

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

102	CARURU IN NATURA ; fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	Kg	144	144			288
103	MACAXEIRA ; madura, seca, de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniforme; material terroso e umidades externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. embalagem de 20 kg, acondicionadas em sacas de serapilheira.	Kg	144	144			288

4- DAS CONDIÇÕES, PRAZO E LOCAIS DE ENTREGA

4.1. O fornecimento do objeto, pela contratada, ocorrerá de acordo com a solicitação da SESMAB (Secretaria Municipal de Saúde), através da ordem de fornecimento, emitido pelo Gabinete da SESMAB.

4.2. Após a Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho ter sido recebida pela Contratada, a entrega deverá ser feita em até 05 (cinco) dias corridos, no local mencionado no item 4.3, no período compreendido entre 08h às 12h e 14h às 18h, salvo, se por motivo devidamente justificado por escrito, a CONTRATADA solicitar prorrogação de prazo, e este seja aceito pela CONTRATANTE;

4.3. O produto solicitado deverá ser entregue na Rod. Dr João Miranda, nº 2194, Bairro: São Sebastião, CEP 68440-000 – Abaetetuba-PA, na presença do encarregado do Setor, em dia e horário comercial, onde a mesma terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para aceitar o produto.

4.4. Todos os ônus com despesas relacionadas a frete, carga e descarga são inteiramente de responsabilidade do fornecedor.

4.5. Em hipótese alguma será aceito item em desacordo com exigido nas normas legais pertinentes à matéria, bem como às condições aqui pactuadas, ficando a cargo do fiscal do contrato o controle de qualidade do objeto fornecido.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

4.6. Qualquer eventualidade que prejudique o fornecimento, consoante às regras estabelecidas do item 4.1, deverá ser devidamente justificada em documento oficial, enviado com antecedência mínima de 24h antes e aceito pela Secretaria solicitante.

4.7. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente de boa qualidade, bem como determinar a substituição do produto eventualmente fora de especificação.

6- INDICAÇÃO DE FISCAL DE CONTRATO

Nome	Gesiel Vasconcelos Ribeiro
Cargo	Coordenador do Almoarifado
Matrícula	005781
Lotação	Departamento Administrativo e Financeiro da SESMAB.
E-Mail	sesmab@abaetetuba.pa.gov.br

7- RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.

Abaetetuba/PA, 01 de abril de 2024.


Danúbia Pacheco Quaresma

Departamento Administrativo e Financeiro


Alan Machado de Almeida

Departamento de Atenção Básica em Saúde


Tatiana Vilaça Rodrigues

Diretora da Unidade de Pronto Atendimento-UPA

Portaria nº 008/2024-SESMAB


Elem Costa dos Santos

Coordenação de Saúde Mental

De acordo:


Raimunda Rosa Rodrigues Carvalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ABAETETUBA/PA

Portaria nº 280/2023 – GP