



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1.0 - OBJETO

A licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Maternidade do Divino Amor da Secretaria municipal de Saúde de Parnamirim, no Estado do Rio Grande do Norte, de acordo com padronização realizada pelo serviço de nutrição atendendo dietas normais e dietas especialmente modificadas, conforme especificações e quantidades estabelecidas no item 3.0;

### 2.0 - JUSTIFICATIVA

A presente aquisição faz-se necessária tendo em vista manutenção contínua do atendimento aos pacientes internados (gestantes, puérperas e pacientes em pós-operatório), aos seus acompanhantes legalmente constituídos e aos funcionários de plantão. Garantindo a produção de refeições nutricionalmente balanceadas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e nas quantidades adequadas, o que contribui para a manutenção e/ou recuperação da saúde dos indivíduos assistidos. Obedecendo eficientemente ao que preconizam as normas e legislações vigentes. Além disso, visa à aquisição de fórmula infantil para pacientes pediátricos internados, satisfazendo as suas necessidades nutricionais de acordo com prescrição médica e padronização do serviço de nutrição. Haja vista a natureza similar de alguns gêneros alimentícios, o presente termo foi elaborado fazendo-se uso de lotes, e não somente de itens, para garantir a viabilidade econômica e técnica, possibilitando maior condição de logística de entrega/recebimento. Sabendo-se que a adjudicação de alguns gêneros, devido à natureza econômica e ao quantitativo solicitado, pode acarretar em acréscimo de valores para transporte, entre outros fatores, torna-se mais vantajosa para a administração optar pela divisão tal qual se configura atualmente a fim de não gerar mais custos à contratação, respeitando ainda a competitividade almejada do processo.

### 3.0 - ESPECIFICAÇÃO

#### LOTE 01 - HORTIFRUTIS

| Nº DE ORDEM | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
|-------------|---|---------|------------------|
| 1.1         | <b>Abobora</b> - Madura, do tipo moranga, tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA. | Kg      | 960              |

*Arato*  
*[Handwritten signatures]*



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|      |   |    |      |
|------|---|----|------|
| 1.2  | <b>Acelga</b> - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.           | Pé | 288  |
| 1.3  | <b>Alface</b> - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.           | Pé | 2400 |
| 1.4  | <b>Alface americana</b> - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA. | Pé | 720  |
| 1.5  | <b>Alface roxa</b> - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.      | Pé | 480  |
| 1.6  | <b>Alho</b> - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem danos mecânicos ou causado por pragas, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg | 384  |
| 1.7  | <b>Batata Doce</b> - Branca/ roxa, de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios e coloração uniforme, bem desenvolvida, sem ferimentos ou defeitos, firme e intacta, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA. | Kg | 960  |
| 1.8  | <b>Batata Inglesa</b> - de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios e coloração uniforme, bem desenvolvida, sem ferimentos ou defeitos, firme e intacta, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.            | Kg | 2880 |
| 1.9  | <b>Berinjela</b> - tamanho e coloração uniforme, sem defeitos, intactas, firmes, sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes), sem sujidades parasitas e larvas de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg | 288  |
| 1.10 | <b>Beterraba</b> - Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg | 384  |
| 1.11 | <b>Cebola</b> - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes, tenra e com brilho, bem desenvolvidas, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg | 1440 |
| 1.12 | <b>Cebola roxa</b> - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes, tenra e com brilho, bem desenvolvidas, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg | 288  |
| 1.13 | <b>Cenoura</b> - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem  | Kg | 2400 |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|      |   |    |      |
|------|---|----|------|
|      | defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   |    |      |
| 1.14 | <b>Cheiro verde (coentro e cebolinha)</b> - Folhas íntegras, com talo, graúdas, sem manchas, coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes, bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300 g (sem raízes), de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Pé | 1920 |
| 1.15 | <b>Chuchu</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, sem ferimentos ou defeitos, firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg | 1440 |
| 1.16 | <b>Couve Folha</b> - Tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteira, coloração uniforme e sem manchas, firme e intacta, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA. | Pé | 960  |
| 1.17 | <b>Hortelã</b> - Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, intactas, firmes, bem desenvolvidas, livre de sujidades, parasitas, larvas, maço aproximadamente 300 g (sem raízes), de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Pé | 192  |
| 1.18 | <b>Inhame</b> - de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem ferimentos ou defeitos, firme e intacto, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg | 960  |
| 1.19 | <b>Macaxeira</b> - Do tipo branca/ amarela, raízes grandes, fresca, bem desenvolvida, sem ferimentos ou defeitos, firme e intacta, inteira, não fibrosa sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e isentas de umidade. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.                          | Kg | 1440 |
| 1.20 | <b>Manjerição</b> - em folhas verdes, frescas com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, intactas, firmes, bem desenvolvidas, livre de sujidades, parasitas, larvas, maço aproximadamente 300 g (sem raízes), de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Pé | 144  |
| 1.21 | <b>Maxixe verde</b> - apresentando grau de maturação sem cor amarela, tamanho uniforme, sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem manchas e ferimentos ou defeitos, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg | 192  |
| 1.22 | <b>Pepino</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.               | Kg | 480  |
| 1.23 | <b>Pimentão verde</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.       | Kg | 480  |
| 1.24 | <b>Quiabo</b> - Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e  | Kg | 192  |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|      |  |      |      |
|------|--|------|------|
|      | transporte, sem perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  |      |      |
| 1.25 | <b>Repolho Branco</b> - Tamanho médio, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.                           | Kg   | 384  |
| 1.26 | <b>Rúcula</b> - de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Pé   | 480  |
| 1.27 | <b>Tomate</b> - Tamanho médio, com aproximadamente 80 % de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme e brilho, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg   | 3840 |
| 1.28 | <b>Abacaxi Tipo Pérola</b> - maduro, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, Peso por unidade entre 1 - 1,5 Kg. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.                         | Und. | 2880 |
| 1.29 | <b>Banana Prata</b> - Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.                      | Kg   | 1440 |
| 1.30 | <b>Coco Seco</b> - Fruta oleaginosa, tipo coco seco, conforme NTA 57 (Dec. 12.486 de 20/10/78) de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de fermentação e mofo, livre de sujidades, parasitas, larvas. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA. | Und  | 192  |
| 1.31 | <b>Coco Verde</b> - Bem desenvolvido, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, em unidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Und. | 144  |
| 1.32 | <b>Laranja Pera</b> - Madura, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg   | 7200 |
| 1.33 | <b>Limão Taiti</b> - de primeira qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg   | 480  |
| 1.34 | <b>Maçã Vermelha Nacional</b> - Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.                                     | Kg   | 960  |
| 1.35 | <b>Mamão Havai</b> - De boa qualidade, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg   | 3360 |
| 1.36 | <b>Manga Rosa</b> - Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg   | 960  |
| 1.37 | <b>Maracujá</b> - Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução  | Kg   | 960  |

ms

Assatru  
4





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|      |  |    |      |
|------|--|----|------|
|      | no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   |    |      |
| 1.38 | <b>Melancia</b> - Redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.  | Kg | 3840 |
| 1.39 | <b>Melão Espanhol</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.      | Kg | 2880 |
| 1.40 | <b>Melão Japonês</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.       | Kg | 1440 |
| 1.41 | <b>Tangerina</b> - Madura, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg | 2400 |
| 1.42 | <b>Uva Itália Nacional</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA. | Kg | 480  |
| 1.43 | <b>Uva Roxa Nacional</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.   | Kg | 288  |

| LOTE 02 – OVOS |   |         |                  |
|----------------|---|---------|------------------|
| ITEM           | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 2.1            | <b>Ovo de Galinha.</b> Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Produto fresco, selecionado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem as suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vigente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/07/1991 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | Bandeja | 1152             |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 03 – GOMA DE MANDIOCA |  |         |                  |
|----------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                       | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 3.1                        | <b>Goma de Tapioca Fresca</b> - Primeira qualidade, lavada, peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico transparente, resistente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, informação nutricional, peso do produto. Validade de no mínimo 10 dias a partir da entrega. Embalagem de 1 Kg. | Kg      | 1056             |

| LOTE 04 – CARNES BOVINA, SUÍNA E EMBUTIDOS. |   |         |                  |
|---|---|---------|------------------|
| Nº DE ORDEM                                 | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 4.1   | <b>Carne bovina, sem osso, de 1ª qualidade, alcatra (bife)</b> - resfriada. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo ou alterem suas características (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.           | Kg      | 2400             |
| 4.2   | <b>Carne bovina, sem osso, 1ª qualidade, Lombo Paulista</b> - resfriada. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Kg      | 2400             |
| 4.3   | <b>Carne bovina, sem osso, de 1ª qualidade, Coxão mole, resfriada.</b> Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características (físicas, químicas e organolépticas). Embalado em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                     | Kg      | 2400             |
| 4.4   | <b>Carne bovina, sem osso, de 1ª qualidade, Contrafilé, resfriada.</b> Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características (físicas,   | Kg      | 2400             |

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



|     |   |    |      |
|-----|---|----|------|
|     | <p>químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>  |    |      |
| 4.5 | <p><b>Costela bovina serrada, de 1ª qualidade.</b> Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalado em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>  | Kg | 960  |
| 4.6 | <p><b>Carne de charque, de 1ª qualidade.</b> Ponta de agulha, com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalado em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | Kg | 960  |
| 4.7 | <p><b>Carne de Sol, de 1ª qualidade, alcatra - resfriada.</b> Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalado em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>  | Kg | 1440 |
| 4.8 | <p><b>Carne Moída, de 1ª qualidade, músculo, resfriada.</b> Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalado em saco plástico a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da</p>   | Kg | 2400 |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|      |  |    |      |
|------|--|----|------|
|      | Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.  |    |      |
| 4.9  | <b>Carne suína magra, pernil com osso</b> , isenta de peles. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalado em saco plástico a vácuo e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.  | Kg | 25   |
| 4.10 | <b>Presunto de Chester</b> - Resfriado, elaborado com carne selecionada, suavemente temperada, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35 %). Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.   | Kg | 672  |
| 4.11 | <b>Salsicha de Frango</b> - Feita a partir de carne selecionada de frango, com sabor suave. Deve ser apresentada em gomos uniformes e padronizados, não pode conter mais de 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos. Com teor reduzido de no mínimo 30% de gordura da salsicha convencional, com aspecto característico, sem corante, com adição de água ou gelo de no máximo 10%, não pode apresentar superfície pegajosa, cor e cheiro próprios, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura com Selo de Inspeção Federal - SIF/DIPOA e carimbo do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | Kg | 1152 |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 05 – AVES. |  |         |                  |
|-----------------|--|---------|------------------|
| Nº DE ORDEM     | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 5.1             | <b>Chester, inteiro, congelado, temperado, embalagem individualizada.</b> A ave deve estar sem machucados, sem pele rasgada, em embalagem de polietileno individualizada. Ave com baixo teor de gordura pesando aproximadamente 4 Kg. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.  | Kg      | 25               |
| 5.2             | <b>Filé de Peito de Frango, sem osso, sem tempero, congelado.</b> Com adição de água de no máximo 6% em fatias com cerca de 200 g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, acondicionado em caixas lacradas. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.   | Kg      | 3840             |
| 5.3             | <b>Peito de Frango, sem ossos, sem tempero</b> - Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em fatias com cerca de 200 g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.   | Kg      | 2880             |
| 5.4             | <b>Frango Tipo Coxa e Sobrecoxa, Congelada, Sem sal</b> - Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Kg      | 12000            |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 06 – PEIXES. |  |         |                  |
|-------------------|--|---------|------------------|
| Nº DE ORDEM       | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 6.1               | <b>Peixe Filetado Congelado Sem Sal.</b> De primeira qualidade, pescada, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido, embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o certificado de inspeção Federal do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.  | Kg      | 720              |
| 6.2               | <b>Peixe Filetado Congelado Sem Sal.</b> De primeira qualidade, merluza, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido, embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o certificado de inspeção Federal do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.  | Kg      | 1920             |
| 6.3               | <b>Peixe em posta, 1ª qualidade, sem sal, (dourado, pescada, cavala branca).</b> Isento de sujidades como, escamas, barbatanas, guelras, vísceras e posta que antecede a cabeça e o rabo. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Kg      | 2880             |

| LOTE 07 – BEBIDA LÁCTEA |   |         |                  |
|-------------------------|---|---------|------------------|
| Nº DE ORDEM             | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 7.1                     | <b>Bebida láctea, sabor Ameixa.</b> Produto obtido pela fermentação do leite em condições de pH e temperatura controlados e inoculados com micro-organismos selecionados, podendo ser adicionados de frutas. Deve possuir aspecto homogêneo e espesso, cor característica e sabor e aroma natural de ameixa. O produto deve ser constituído de água, açúcar, soro do leite, leite em pó desnatado e deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Embalagem c/ 1 L.   | Pct     | 1728             |
| 7.2                     | <b>Bebida láctea, sabor Morango.</b> Produto obtido pela fermentação do leite em condições de pH e temperatura controlados e inoculados com micro-organismos selecionados, podendo ser adicionados de frutas. Deve possuir aspecto homogêneo e espesso, cor característica e sabor e aroma natural de morango. O produto deve ser constituído de água, açúcar, soro do leite, leite em pó desnatado e deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Embalagem c/ 1 L. | Pct     | 1728             |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 08 – LEITE PASTEURIZADO |  |         |                  |
|------------------------------|--|---------|------------------|
| Nº DE ORDEM                  | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 8.1                          | <b>Leite Fluido Pasteurizado Integral Tipo B</b> - Produto de origem animal, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, sem qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica resistente, contendo 1 Litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 4 dias. | L       | 16800            |

| LOTE 09 – QUEIJOS. |   |         |                  |
|--------------------|---|---------|------------------|
| Nº DE ORDEM        | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 9.1                | <b>Queijo Mussarela</b> - Resfriado, com pouco sal, isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura com Selo de Inspeção Federal - SIF ou Selo de Inspeção Estadual - SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | Kg      | 768              |
| 9.2                | <b>Queijo Manteiga</b> - Resfriado, isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura com Selo de Inspeção Federal - SIF ou Selo de Inspeção Estadual - SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.        | Kg      | 192              |
| 9.3                | <b>Queijo Coalho</b> - Resfriado, isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem plástica, atóxica,   | Kg      | 480              |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|     |  |    |     |
|-----|--|----|-----|
|     | resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura com Selo de Inspeção Federal - SIF ou Selo de Inspeção Estadual - SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.   |    |     |
| 9.4 | <b>Queijo Prato</b> - Resfriado, com pouco sal, isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura com Selo de Inspeção Federal - SIF ou Selo de Inspeção Estadual - SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | Kg | 192 |
| 9.5 | <b>Ricota Fresca</b> - Resfriado, isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura com Selo de Inspeção Federal - SIF ou Selo de Inspeção Estadual - SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.               | Kg | 144 |

| LOTE 10 – POLPAS DE FRUTAS. |  |         |                  |
|-----------------------------|--|---------|------------------|
| Nº DE ORDEM                 | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 10.1                        | <b>Polpa de Fruta Congelada Sabor Acerola.</b> Seleccionada e pasteurizada obtida da extração 100 % da fruta in natura, sem conservantes. Isenta de contaminação, embalagem individual (1 Kg), em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. | Kg      | 960              |
| 10.2                        | <b>Polpa de Fruta Congelada Sabor Cajá.</b> Seleccionada e pasteurizada obtida da extração 100 % da fruta in natura, sem conservantes. Isenta de contaminação, embalagem individual (1 Kg), em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro no  | Kg      | 960              |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

486  
Aratua



|      |  |    |     |
|------|--|----|-----|
|      | Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.  |    |     |
| 10.3 | <b>Polpa de Fruta Congelada Sabor de Caju.</b> Seleccionada e pasteurizada obtida da extração 100 % da fruta in natura, sem conservantes. Isenta de contaminação, embalagem individual (1 Kg), em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.     | Kg | 960 |
| 10.4 | <b>Polpa de Fruta Congelada Sabor de Goiaba.</b> Seleccionada e pasteurizada obtida da extração 100 % da fruta in natura, sem conservantes. Isenta de contaminação, embalagem individual (1 Kg), em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.   | Kg | 960 |
| 10.5 | <b>Polpa Fruta Congelada Sabor de Mangaba.</b> Seleccionada e pasteurizada obtida da extração 100 % da fruta in natura, sem conservantes. Isenta de contaminação, embalagem individual (1 Kg), em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.     | Kg | 480 |
| 10.6 | <b>Polpa de Fruta Congelada Sabor de Maracujá.</b> Seleccionada e pasteurizada obtida da extração 100 % da fruta in natura, sem conservantes. Isenta de contaminação, embalagem individual (1 Kg), em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. | Kg | 288 |
| 10.7 | <b>Polpa de Fruta Congelada Sabor de Morango.</b> Seleccionada e pasteurizada obtida da extração 100 % da fruta in natura, sem conservantes. Isenta de contaminação, embalagem individual (1 Kg), em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.  | Kg | 96  |

**LOTE 11 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO.**

| Nº DE ORDEM | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
|-------------|---|---------|------------------|
| 11.1        | <b>Pão Tipo Francês</b> - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade c/ 50 g. | Kg      | 1000             |
| 11.2        | <b>Pão Tipo Seda</b> - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade c/ 50 g.    | Kg      | 1000             |
| 11.3        | <b>Pão Integral</b> - Com teor de fibras de no mínimo 5%, isento de   | Und     | 2400             |

Aratua  
my



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|      |  |        |      |
|------|--|--------|------|
|      | açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos plásticos, resistentes, transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade c/ 50 g.   |        |      |
| 11.4 | <b>Pão de Forma</b> - Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a entrega. Pacote c/ 10 und. Peso 500 g.  | Pct.   | 960  |
| 11.5 | <b>Pão de Forma Integral</b> - Com teor de fibras de no mínimo 5%, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos plásticos, resistentes, transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a entrega. Pacote c/ 10 und. Peso 500 g. | Pct.   | 144  |
| 11.6 | <b>Pão Sabor de Queijo Sem Recheio.</b> Ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo. Tamanho médio, 38 g por Und. Deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade c/ 50 g.  | Kg     | 250  |
| 11.7 | <b>Bolo Simples Sabores Variados</b> (chocolate, mesclado, laranja, macaxeira, cenoura, fubá). O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.   | Kg     | 1440 |
| 11.8 | <b>Salgadinhos quentes. Tipo:</b> mini coxinha, canudinho, pastelzinho. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.  | Centro | 30   |
| 11.9 | <b>Torta Doce.</b> Sabor chocolate, recheio (coco, doce de leite ou chocolate), cobertura de chocolate. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.  | Kg     | 120  |

| LOTE 12 – AÇÚCAR REFINADO |  |         |                  |
|---------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                      | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 12.1                      | <b>Açúcar Refinado Granulado, 1ª</b> qualidade. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 1 Kg. | Kg      | 4800             |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 13 – AÇÚCAR MASCADO |   |         |                  |
|--------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                     | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 13.1                     | <b>Açúcar Mascado</b> , 1ª qualidade. Açúcar integral obtido pelo cozimento do caldo de cana recém-extraído, contendo vitaminas e minerais. Acondicionado em saco plástico íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pacote c/ 1 Kg. | Kg      | 96               |

| LOTE 14 – ADOÇANTE ARTIFICIAL |   |         |                  |
|-------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 14.1                          | <b>Adoçante Dietético Artificial Líquido a Base de Stévia</b> . Frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Registro no Ministério da Saúde. Frasco entre 80 a 100 mL. | Fco     | 180              |

| LOTE 15 – ALECRIM DESIDRATADO |   |         |                  |
|-------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 15.1                          | <b>Alecrim Desidratado</b> . Em folha seca, coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC 276/2005. Embalagem com 10g. | Pct     | 240              |

| LOTE 16 – AMIDO DE MILHO COM AROMA DE BAUNILHA |  |         |                  |
|--|--|---------|------------------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 16.1   | <b>Amido de Milho com Aroma Natural de Baunilha</b> . Enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor tradicional. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, ser de material atóxico. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 500 g. | Cx      | 240              |

*Handwritten signature and initials.*



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

489  
Aparecida



| LOTE 17 – FARINHA LÁCTEA |   |         |                  |
|--------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                     | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 17.1                     | <b>Farinha Láctea.</b> Enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 400 g. | Pct     | 240              |

| LOTE 18 – ACHOCOLATADO EM PÓ |  |         |                  |
|------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                         | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 18.1                         | <b>Achocolatado em Pó.</b> Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, ser de material atóxico, fechado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 (meses) a partir da data da entrega. Pacote c/ 400 g. | Pct     | 240              |

| LOTE 19 – AMEIXA EM CALDA |  |         |                  |
|---------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                      | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 19.1                      | <b>Ameixa em Calda e Inteira.</b> A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, ser de material atóxico, fechado hermeticamente, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, limpas, secas e resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Lata c/ peso drenado de 400 g. | Lta     | 96               |

ms  
Aparecida  
mc





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 20 – AMEIXA SECA |  |         |                  |
|-----------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 20.1                  | <b>Ameixa Seca Inteira e Sem Caroço.</b> A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, ser de material atóxico, fechado hermeticamente, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, limpas, secas e resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Lata c/ 180 g. | Lta     | 360              |

| LOTE 21 – AMIDO DE MILHO |   |         |                  |
|--------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                     | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 21.1                     | <b>Amido de Milho.</b> Produto amiláceo extraído do amido. Enriquecido com vitaminas e mineral, sabor tradicional. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Caixa c/ 500 g. | Cx      | 240              |

| LOTE 22 – ARROZ AGULHA POLIDO (TIPO I) |   |         |                  |
|--|---|---------|------------------|
| ITEM                                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 22.1                                   | <b>Arroz Agulha Polido Longo tipo I.</b> A embalagem feita em sacos plásticos transparentes, atóxicas, limpas, não violadas, resistentes, deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 1 Kg. | Kg      | 1440             |

| LOTE 23 – ARROZ INTEGRAL |   |         |                  |
|--------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                     | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 23.1                     | <b>Arroz Integral Longo Fino tipo I.</b> A embalagem feita em sacos plásticos transparentes, atóxicas, limpas, não violadas, resistentes, deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 1 Kg. | Kg      | 1440             |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 24 – ARROZ PARBOILIZADO |   |         |                  |
|------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                         | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 24.1                         | <b>Arroz Parboilizado Longo Fino tipo I.</b> A embalagem feita em sacos plásticos transparentes, atóxicas, limpas, não violadas, resistentes, deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 1 Kg. | Kg      | 7200             |

| LOTE 25 – AVEIA EM FLOCOS FINOS |   |         |                  |
|---------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                            | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 25.1                            | <b>Aveia em Flocos Finos.</b> Produto obtido pela laminação de grãos de aveia. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega. Caixa c/ 250 g. | Cx      | 480              |

| LOTE 26 – AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM |  |         |                  |
|--|--|---------|------------------|
| ITEM                                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 26.1                                   | <b>Azeite de Oliva Extra Virgem.</b> Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1, coloração amarelo-esverdeado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 500 mL. | Gfa     | 360              |

| LOTE 27 – AZEITONA VERDE. |  |         |                  |
|---------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                      | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 27.1                      | <b>Azeitona Verde.</b> Conservadas em água e sal de coloração verde-escuro, tamanhos médios, sem manchas e ausência de turbidez. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 200 g. | Pct     | 240              |

*Arcaho*  
*PLS* *Arcaho*





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 28 – BATATA PALHA |   |         |                  |
|------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 28.1                   | <b>Batata Palha.</b> De primeira qualidade, íntegra e crocante. Embalado em plástico resistente contendo identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no SSAP ou MS. Embalagem c/ 140 g. | Pct     | 240              |

| LOTE 29 – BISCOITO DOCE TIPO MARIA |   |         |                  |
|------------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                               | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 29.1                               | <b>Biscoito Doce Tipo Maria.</b> A base de farinha de trigo com açúcar, soro do leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalado em pacote plástico resistente, embalagem tipo 3 em 1, com registros obrigatórios no Ministério competente. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 400 g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 30 – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA |   |         |                  |
|--------------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                                 | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 30.1                                 | <b>Biscoito Doce Tipo Maisena.</b> A base de farinha de trigo com açúcar, soro do leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalado em pacote plástico resistente, embalagem tipo 3 em 1, com registros obrigatórios no Ministério competente. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 400 g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 31 – BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL |   |         |                  |
|--|---|---------|------------------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 31.1   | <b>Biscoito Tipo Cream Cracker Integral.</b> Salgado, integral, tipo água e sal. Embalado em pacote plástico resistente, embalagem tipo 3 em 1, com registros obrigatórios no Ministério competente. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 400 g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 32 – BISCOITO TIPO ROSQUINHA |   |         |                  |
|-----------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                              | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 32.1                              | <b>Biscoito Tipo Rosquinha Sabor de Coco</b> - Embalagem contendo informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, deve ser | Pct     | 720              |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

493  
Arcato



|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | livre de gorduras trans. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 400 g. |  |  |
|--|---|--|--|

| LOTE 33 – BISCOITO TIPO CREAM CRACKER |  |         |                  |
|---------------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                                  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 33.1                                  | <b>Biscoito Tipo Cream Cracker.</b> Salgado, tipo água e sal. Embalado em pacote plástico resistente, embalagem tipo 3 em 1, com registros obrigatórios no Ministério competente. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 400 g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 34 – CACAU EM PÓ |  |         |                  |
|-----------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 34.1                  | <b>Cacau em Pó.</b> Produto 100 % cacau. Não contém glúten. A embalagem feita em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 500 g. | Pct     | 240              |

| LOTE 35 - CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ |  |         |                  |
|------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                         | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 35.1                         | <b>Café Solúvel em Pó.</b> Moído, solúvel, de primeira qualidade, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 50 g. | Pct     | 360              |

mg  
Arcato





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

494  
Arate



| LOTE 36 – CAFÉ EM PÓ PURO |   |         |                  |
|---------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                      | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 36.1                      | <b>Café em Pó Puro.</b> Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado a vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 250 g. | Pct     | 4800             |

| LOTE 37 – CANELA EM PÓ |   |         |                  |
|------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 37.1                   | <b>Canela em Pó.</b> Proveniente de cascas sãs, limpas, secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com RDC n 276/ 2005. Embalagem c/ 40 g. | Und     | 72               |

| LOTE 38 – CANJIQUINHA DE MILHO |   |         |                  |
|--------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                           | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 38.1                           | <b>Canjiquinha de milho.</b> Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega. Caixa c/ 200 g. | Cx      | 288              |

| LOTE 39 - CHÁS |   |         |                  |
|----------------|---|---------|------------------|
| ITEM           | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 39.1           | <b>Chá de Boldo.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado por sachê 10 g. Caixa c/ 10 sachês. | Cx      | 120              |
| 39.2           | <b>Chá de Camomila.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade  | Cx      | 120              |

Arate



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|      |   |    |     |
|------|---|----|-----|
|      | do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado por sachê 10 g. Caixa c/ 10 sachês.   |    |     |
| 39.3 | <b>Chá de Cidreira.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado por sachê 10 g. Caixa c/ 10 sachês.        | Cx | 120 |
| 39.4 | <b>Chá de Erva Doce.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado por sachê 10 g. Caixa c/ 10 sachês.       | Cx | 120 |
| 39.5 | <b>Chá de Maçã com Canela.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado por sachê 10 g. Caixa c/ 10 sachês. | Cx | 120 |
| 39.6 | <b>Chá Preto.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado por sachê 10 g. Caixa c/ 10 sachês.              | Cx | 120 |
| 39.7 | <b>Chá Verde.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado por sachê 10 g. Caixa c/ 10 sachês.              | Cx | 120 |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 40 – CHOCOLATE AO LEITE |   |         |                  |
|------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                         | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 40.1                         | <b>Chocolate ao Leite.</b> Barra de chocolate ao leite. Contendo: Açúcar, Liquor de Cacau, Manteiga de Cacau, Leite em Pó, Gordura Vegetal, Lactose, Gordura Anidra de Leite, Emulsificantes Lecitina de Soja e Ricinoleato de Glicerina e Aromatizante. Embalagem com 500 g. | Und     | 48               |

| LOTE 41 - CHOCOLATE GRANULADO |   |         |                  |
|-------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 41.1                          | <b>Chocolate Granulado.</b> Chocolate granulado embalado em saco plástico. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 150g. | Pct     | 72               |

| LOTE 42 - COLORAU |  |         |                  |
|-------------------|--|---------|------------------|
| ITEM              | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 42.1              | <b>Colorau.</b> O colorífico deve ser constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Ser isento de adição de sal. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Saúde, de acordo com a RDC nº 276/ 2005. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 100 g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 43 – COMINHO EM PÓ |  |         |                  |
|-------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                    | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 43.1                    | <b>Cominho em Pó.</b> Constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Ser isento de adição de sal. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Saúde, de acordo com a RDC nº 276/ 2005. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 100 g. | Pct     | 240              |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



| LOTE 44 – CREME DE LEITE |  |         |                  |
|--------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                     | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 44.1                     | <b>Creme de Leite.</b> Produto de origem animal, embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, informações nutricionais, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 1997 e Portaria 146 de 1996 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 da entrega. Lata com 200 g. | Cx      | 1200             |

| LOTE 45 – DOCE DE GOIABA |  |         |                  |
|--------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                     | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 45.1                     | <b>Doce de Goiaba.</b> Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, fechada hermeticamente. A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 600 g. Resolução - CNNPA nº 12/78. | Lta     | 240              |

| LOTE 46 – ERVILHA EM CONSERVA |   |         |                  |
|-------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 46.1                          | <b>Ervilha em conserva.</b> Reidratada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, ser de material atóxico, fechado hermeticamente, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, limpas, secas e resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Lata c/ 200 g de peso líquido drenado. | Lta     | 720              |

*Arquivo*  
*prg* *ajr*





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 47 – FARELO DE AVEIA |   |         |                  |
|---------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                      | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 47.1                      | <b>Farelo de aveia.</b> Isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Resolução CNNPA nº 12/78. Caixa c/ 200 g. | Cx      | 180              |

| LOTE 48 – CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ |   |         |                  |
|---|---|---------|------------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 48.1  | <b>Cereal a base de Farinha de Arroz.</b> Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E e aromatizante. Acondicionada em embalagem íntegra contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem com 400 g. | Pct     | 360              |

| LOTE 49 – CEREAL A BASE DE MILHO |  |         |                  |
|----------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                             | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 49.1                             | <b>Cereal a base de Milho.</b> Pré-cozida, fortificada com ferro, ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Acondicionada em embalagem íntegra contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem com 400 g. | Pct     | 360              |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



| LOTE 50 – FARINHA DE MANDIOCA |   |         |                  |
|-------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 50.1                          | <b>Farinha de Mandioca.</b> Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deve estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data da entrega. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem c/ 01 Kg. | Pct     | 1440             |

| LOTE 51 – FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO |  |         |                  |
|---|--|---------|------------------|
| ITEM                                    | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 51.1                                    | <b>Farinha de Trigo Especial com Fermento.</b> Embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deve estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data da entrega. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem c/ 01 Kg. | Kg      | 480              |

| LOTE 52 – FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO |  |         |                  |
|---|--|---------|------------------|
| ITEM                                    | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 52.1                                    | <b>Farinha de Trigo Especial sem Fermento.</b> Embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deve estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data da entrega. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem c/ 01 Kg. | Kg      | 480              |

| LOTE 53 – FEIJÃO BRANCO MACASSAR |   |         |                  |
|----------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                             | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 53.1                             | <b>Feijão Branco Macassar Tipo I.</b> Embalado em sacos plásticos transparentes, isentos de sujidades, resistentes. A embalagem deve estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de | Kg      | 1440             |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|   |  |  |
|---|--|--|
| validade, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data da entrega. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem c/ 01 Kg. |  |  |
|---|--|--|

| LOTE 54 – FEIJÃO CARIOQUINHA |   |         |                  |
|------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                         | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 54.1                         | <b>Feijão Cariquinha Tipo I.</b> Embalado em sacos plásticos transparentes, isentos de sujidades, resistentes. A embalagem deve estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem c/ 01 Kg. | Kg      | 3600             |

| LOTE 55 – FEIJÃO PRETO |  |         |                  |
|------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 55.1                   | <b>Feijão Preto Tipo I.</b> Embalado em sacos plásticos transparentes, isentos de sujidades, resistentes. A embalagem deve estar íntegra e conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem c/ 01 Kg. | Kg      | 3600             |

| LOTE 56 – FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO |   |         |                  |
|---------------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                                  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 56.1                                  | <b>Fermento Biológico Seco para Pão.</b> A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Embalagem c/ 10 g. | Pct     | 180              |

| LOTE 57 – FERMENTO QUÍMICO |  |         |                  |
|----------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                       | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 57.1                       | <b>Fermento Químico.</b> A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Embalagem c/ 100 g. | Lta     | 48               |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 58 – CEREAL EM FLOCOS DE TRIGO, AVEIA E CEVADA |   |         |                  |
|---|---|---------|------------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 58.1  | <b>Cereal em Flocos de Trigo, Aveia e Cevada.</b> Pré-cozida, com açúcar, amido, sais minerais e aromatizante. Acondicionada em embalagem íntegra contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Resolução CNNPA nº 12 de 1978. Embalagem com 400 g. | Lta     | 240              |

| LOTE 59 – FARINHA DE MILHO EM FLOCOS |   |         |                  |
|--------------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                                 | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 59.1                                 | <b>Farinha de Milho em Flocos.</b> Grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA. Embalagem de 500g. | Pct     | 2160             |

| LOTE 60 - GERGELIM |   |         |                  |
|--------------------|---|---------|------------------|
| ITEM               | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 60.1               | <b>Gergelim.</b> Semente oleaginosa, rica em cálcio, fósforo e vitaminas, livre de sujidades e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo, não violado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200g. | Cx      | 48               |

| LOTE 61 – LEITE EM PÓ À BASE DE PROTEÍNA DE SOJA SEM LACTOSE |   |         |                  |
|--|---|---------|------------------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 61.1   | <b>Leite em Pó a Base de Proteína de Soja Sem Lactose.</b> Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Lata c/ 400 g. | Lta     | 120              |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 62 – LEITE CONDENSADO |   |         |                  |
|----------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                       | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 62.1                       | <b>Leite Condensado.</b> Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Lata com 395g. | Lta     | 1200             |

| LOTE 63 – LEITE DE COCO |  |         |                  |
|-------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                    | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 63.1                    | <b>Leite de Coco.</b> Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 500 ml. | Fco     | 144              |

| LOTE 64 – LEITE LONGA VIDA |  |         |                  |
|----------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                       | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 64.1                       | <b>Leite Longa Vida</b> - Embalagem resistente, contendo 1 Litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA. Validade mínima de 45 dias. | L       | 1920             |

| LOTE 65 – LEITE EM PÓ DESNATADO |  |         |                  |
|---------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                            | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 65.1                            | <b>Leite em Pó Desnatado.</b> Alimento com baixo teor de gorduras e calorias, rico em proteínas e enriquecido com vitamina A e D e cálcio. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, | Lta     | 480              |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 400g. |  |  |
|--|--|--|--|

| LOTE 66 – LEITE EM PÓ INTEGRAL |   |         |                  |
|--------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                           | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 66.1                           | <b>Leite em Pó Integral Instantâneo.</b> Alimento nutritivo, enriquecido com vitamina A e D. Embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 400g. | Lta     | 2400             |

| LOTE 67 - LOURO |   |         |                  |
|-----------------|---|---------|------------------|
| ITEM            | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 67.1            | <b>Louro</b> , em folha seca, coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC 276/2005. Embalagem com 10g. | Pct     | 240              |

| LOTE 68 – MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA |  |         |                  |
|--|--|---------|------------------|
| ITEM                                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 68.1                                   | <b>Massa de Sêmola para Lasanha.</b> Massa alimentícia tipo seca, vitaminada, com sêmola, lisa, isenta de sujidades. Embalagem plástica, resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 500g | Pct     | 240              |

| LOTE 69 – MASSA DE SÊMOLA PARA SOPA |   |         |                  |
|-------------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                                | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 69.1                                | <b>Massa de Sêmola para Sopa.</b> Massa alimentícia tipo seca, vitaminada, com sêmola, lisa, isenta de sujidades. Embalagem plástica, resistente e transparente. Rotulagem contendo informações | Pct     | 480              |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



|  |  |  |
|--|--|--|
| dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 500g. |  |  |
|--|--|--|

| LOTE 70 – MACARRÃO PARAFUSO |   |         |                  |
|-----------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                        | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 70.1                        | <b>Macarrão Parafuso</b> , de primeira qualidade. Deve apresentar embalagem plástica transparente e resistente, sem perfurações. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 500g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 71 – MACARRÃO TIPO PENNE |  |         |                  |
|-------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 71.1                          | <b>Macarrão Tipo Penne</b> . Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote c/ 500g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 72 – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE |   |         |                  |
|-----------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                              | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 72.1                              | <b>Macarrão Tipo Espaguete, médio</b> . Massa alimentícia tipo seca, vitaminada, isenta de sujidades, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote c/ 500 g. | Pct     | 3000             |

| LOTE 73 – MANJERICÃO DESIDRATADO |  |         |                  |
|----------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                             | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 73.1                             | <b>Manjericão Desidratado</b> . Em folha seca, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com RDC nº 276/ 2005. Embalagem c/ 10 g. | Pct     | 240              |

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 74 – MARGARINA VEGETAL LIGHT SEM SAL |   |         |                  |
|---|---|---------|------------------|
| ITEM                                      | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 74.1                                      | <b>Margarina Vegetal, light sem sal.</b> Creme vegetal sem sal, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega, com o Registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g. | Pct     | 240              |

| LOTE 75 – MARGARINA VEGETAL (70% LIPÍDIOS) |  |         |                  |
|--|--|---------|------------------|
| ITEM                                       | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 75.1                                       | <b>Margarina vegetal, mínimo 70% de lipídios.</b> Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega, com o registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g. | Pct     | 1440             |

| LOTE 76 – MILHO PARA MUNGUNZÁ |   |         |                  |
|-------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 76.1                          | <b>Milho Amarelo para Mungunzá.</b> Milho seco, processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano. Pacote com 500g. | Pct     | 480              |

| LOTE 77 – MILHO VERDE EM CONSERVA |  |         |                  |
|-----------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                              | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 77.1                              | <b>Milho Verde em Conserva.</b> A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, ser de material atóxico, fechado hermeticamente, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, limpas, secas e resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Registro no | Lta     | 1080             |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | MS de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78). Lata c/ 200 g de peso líquido drenado. |  |  |
|--|---|--|--|

| LOTE 78 – MOLHO DE SOJA OU MOLHO DE SOJA LIGHT |  |         |                  |
|--|--|---------|------------------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 78.1   | <b>Molho de Soja ou Molho de Soja Light.</b> Molho para salada, acondicionado em frasco de polietileno ou vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo Acondicionada em embalagem contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Frasco c/ 500 ml. | Lta     | 48               |

| LOTE 79 – MOLHO DE TOMATE |   |         |                  |
|---------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                      | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 79.1                      | <b>Molho de Tomate Peneirado com Manjericão,</b> concentrado, isentos de peles e sementes, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Acondicionada em embalagem contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem com 340 g. | Pct     | 1080             |

| LOTE 80 – MOLHO INGLÊS |   |         |                  |
|------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 80.1                   | <b>Molho Inglês,</b> acondicionado em frasco de polietileno ou vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 150 mL. | Gfa     | 72               |

| LOTE 81 - ÓLEO DE SOJA |   |         |                  |
|------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 81.1                   | <b>Óleo de Soja.</b> De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado. Deve apresentar embalagem plástica transparente e resistente, sem perfurações. Deve conter na embalagem | Fco     | 1920             |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



|   |  |  |
|---|--|--|
| identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Frasco c/ 900 mL. |  |  |
|---|--|--|

| LOTE 82 – ÓREGANO DESIDRATADO |  |         |                  |
|-------------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 82.1                          | <b>Orégano Desidratado.</b> Em folha seca, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com RDC nº 276/ 2005. Embalagem c/ 10 g. | Pct     | 240              |

| LOTE 83 – PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA |   |         |                  |
|--|---|---------|------------------|
| ITEM                                   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 83.1                                   | <b>Proteína Texturizada Escura de Soja.</b> Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente, rotulagem contendo composição nutricional, data de validade e data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução da CNNPA. Embalagem c/ 500 g. | Pct     | 480              |

| LOTE 84 – QUEIJO PARMESÃO RALADO |   |         |                  |
|----------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                             | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 84.1                             | <b>Queijo ralado tipo Parmesão.</b> Deve apresentar embalagem plástica transparente e resistente, sem perfurações. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 100 g. | Pct     | 240              |

| LOTE 85 – SAL REFINADO (SACHÊ 1 g) |   |         |                  |
|------------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                               | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 85.1                               | <b>Sal Tipo Refinado.</b> Aplicação alimentícia, teor máximo de sódio 196. Embalagem individual de 1g, sendo disponível em caixa com 1000 sachês. | Cx      | 12               |





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 86 – SAL REFINADO IODADO |   |         |                  |
|-------------------------------|---|---------|------------------|
| ITEM                          | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 86.1                          | <b>Sal Refinado Iodado.</b> Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico transparente, íntegro, atóxico, resistente, contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, peso do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26/05/2003. Embalagem c/ 1 Kg. | Kg      | 720              |

| LOTE 87 – SALSA DESIDRATADA |  |         |                  |
|-----------------------------|--|---------|------------------|
| ITEM                        | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 87.1                        | <b>Salsa Desidratada.</b> Em folha seca, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com RDC nº 276/ 2005. Embalagem c/ 10 g. | Pct     | 240              |

| LOTE 88 – SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS (SABOR UVA) |   |         |                  |
|--|---|---------|------------------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 88.1   | <b>Suco de Frutas Concentrado Industrializado.</b> Sabor uva, pasteurizado, sem corantes artificiais, pasteurizado, com conservação fora da refrigeração, com vitaminas e minerais. Acondicionado em frasco íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Frasco c/ 500 ml. | Gfa     | 720              |

| LOTE 89 – SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS (SABOR CAJU) |  |         |                  |
|---|--|---------|------------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 89.1  | <b>Suco de Frutas Concentrado Industrializado.</b> Sabor caju, pasteurizado, sem corantes artificiais, pasteurizado, com conservação fora da refrigeração, com vitaminas e minerais. Acondicionado em frasco íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Frasco c/ 500 ml. | Gfa     | 720              |



Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



| LOTE 90 - SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS (SABOR GOIABA) |  |         |                  |
|---|--|---------|------------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 90.1  | <b>Suco de Frutas Concentrado Industrializado.</b> Sabor goiaba, pasteurizado, sem corantes artificiais, pasteurizado, com conservação fora da refrigeração, com vitaminas e minerais. Acondicionado em frasco íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Frasco c/ 500 ml. | Gfa     | 720              |

| LOTE 91 – VINAGRE |  |         |                  |
|-------------------|--|---------|------------------|
| ITEM              | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 91.1              | <b>Vinagre de Álcool.</b> Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. De acordo com a RDC nº 276/2005. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 500 mL. | Fco     | 360              |

| LOTE 92 – FÓRMULA INFANTIL HIPERCALÓRICA |  |         |                  |
|--|--|---------|------------------|
| ITEM                                     | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  | UNIDADE | QUANTIDADE ANUAL |
| 92.1                                     | Fórmula infantil e de segmento hipercalórica para necessidades dietoterápicas específicas com 1 Kcal/ mL. Lata c/ 400 g. | Lata    | 120              |

- Os fornecedores dos Lotes 01 e 91 devem apresentar o **Alvará Sanitário do estabelecimento**, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados, de acordo com os termos do Art. 4º, d e Art. 3º, g da Lei 1.
- Para os fornecedores dos Lotes 02 (Ovos), 04 (Carnes bovina, suína e embutidos), 05 (Aves), 06 (Peixes), 07 (Bebida láctea), 08 (Leite pasteurizado) e 09 (Queijos) que forem fabricantes dos produtos é necessária a apresentação:
  - a) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou;





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



- b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN.
- c) E ainda apresentação do Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável.

No caso dos estabelecimentos que concorrem para o fornecimento dos Lotes 02 (Ovos), 04 (Carnes bovina, suína e embutidos), 05 (Aves), 06 (Peixes), 07 (Bebida láctea), 08 (Leite pasteurizado) e 09 (Queijos) que são classificados como casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas, que apenas comercializem os produtos, será exigida somente a apresentação do Alvará Sanitário do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados, de acordo com os termos do Art. 4º, d e Art. 3º, g da Lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações posteriores.

- Para os fornecedores do Lote 10 (Polpa de Frutas) que forem fabricantes de polpa de frutas deverão apresentar o Registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. No caso dos estabelecimentos que concorrem para o fornecimento do Lote 10 (Polpa de Frutas) que são classificados como casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que apenas comercializam o produto será necessário apresentar o Alvará Sanitário do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados.
- Para os fornecedores do Lote 11 (Produtos de Panificação) - Alvará Sanitário para funcionamento do Fabricante expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, apresentar a Certidão de Registro e Quitação (CRQ) do Fabricante no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e a documentação do Responsável Técnico (RT) do local - Registro de inscrição no CRN e cópia de contrato ou carteira de trabalho cópia do contrato ou carteira de trabalho do nutricionista.
- A empresa fornecedora do Lote 92 (Fórmula Infantil Hipercalórica) deve apresentar:
  - a) Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN);
  - b) Documentação do Responsável Técnico (RT) - Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN), profissional esse responsável pelo fornecimento dos produtos;
  - c) Ficha técnica dos produtos na fase de oferecimento das propostas.
  - d) Alvará Sanitário do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.
  - e) Fichas técnicas dos produtos no momento da apresentação das propostas.
- Para os fornecedores de TODOS os Lotes (01 ao 92) apresentar o **Certificado ou Declaração de Vistoria do Veículo** utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

*Handwritten signature and initials.*

*Handwritten signature.*



#### 4.0 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações do licitante vencedor, além das obrigações a ela inerentes previstas no Edital. A CONTRATADA obriga-se, além das obrigações a ela inerentes previstas no Edital:

- Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada na Maternidade Divino Amor, no período matutino até às 13 horas, de segunda a sábado, até que seja atingida a quantidade total registrada na ata, sendo o objeto conferido e atestado pelo setor competente.
- A adjudicatária deverá entregar os produtos em conformidade com o(s) quantitativo(s) solicitado(s), a partir da solicitação da Maternidade Divino Amor, devendo o(s) produto(s) efetivamente entregue(s), possuir(em) a(s) mesma(s) característica(s) do(s) cotado(s) na proposta de preços.
- Os produtos perecíveis devem ser entregues nas seguintes condições:
  - a) Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados. As carnes e frios deverão estar resfriadas e o prazo de validade adequado para consumo. As carnes deverão ser etiquetadas com a indicação da data da entrega e o tipo da carne;
  - b) Carnes e frios devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro a seguir:

| Alimentos  | Temperatura  |
|--|--|
| Congelados (carnes, aves, peixes, sorvetes e polpas de frutas).                          | -18°C com tolerância até -15°C                     |
| Resfriados (leite pasteurizado, bebida láctea, coalhada, iogurtes, queijos e embutidos). | 6 a 10°C, ou conforme especificação do fabricante. |

- c) O recebimento dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados serão feitos após a inspeção visual e/ou pesagem realizado por um funcionário ou Nutricionista que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos;
- d) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;
- e) É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR  
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



- f) Os gêneros não perecíveis e perecíveis como hortaliças e frutas devem ser transportados em carros do tipo baú isotérmico;
- g) Os veículos de transporte de produtos sob o controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- h) Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente;
- i) A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- j) Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte;
- k) A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
- l) Circular com o alimento somente o tempo necessário para a entrega em seu destino final;
- A entrega em discordância com as disposições contidas no presente edital e anexo ensejará na devolução dos mesmos, sem que caiba direito de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.
  - Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade dos produtos obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com apresentado na proposta.
  - Durante a validade do registro, a empresa registrada não poderá alegar indisponibilidade dos produtos, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções previstas conforme lei.
  - As despesas com seguros, transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas na entrega correrão por conta da Contratada;
  - O Município não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima dos produtos, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição;
  - A existência do preço registrado não obriga o Município a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de registro de Preços preferência em igualdade de condições.
  - A empresa vencedora deverá realizar a entrega conforme quantitativos explícitos em empenho de acordo com os locais determinados.



- O Setor de Nutrição da Maternidade Divino Amor deve elaborar, obedecendo aos quantitativos empenhados, o cronograma de fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis constando os dias e horários de entregas. Tal cronograma deve ser repassado para a empresa fornecedora.
- As entregas dos gêneros perecíveis (Frutas, Hortaliças, Carnes, Frango, Peixe, Leite e Derivados e Produtos de Panificação) devem ser realizadas semanalmente, com frequência de duas ou três vezes na semana, de acordo com a demanda e capacidade de armazenamento da Unidade.
- A Empresa contratada deverá comunicar por escrito o motivo sobre eventual suspensão dos gêneros alimentícios caso venha a ocorrer, informar em primeiro lugar à Maternidade Divino Amor.
- Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.
- Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados.
- Não serão permitidas, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas como "shorts", bermuda, camiseta regata, sem camisa ou de sandálias abertas.
- O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.
- A Empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

#### 5.0 – DEVERES DO CONTRATANTE

Incumbe ao CONTRATANTE:

- Acompanhar, fiscalizar, conferir, avaliar a entrega e as obrigações da licitante vencedora, bem como atestar na nota fiscal/fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite;
- Efetuar o pagamento na forma convencionada nos termos deste edital;
- Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a licitante vencedora;
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Adjudicatária;
- Aplicar à Adjudicatária as sanções regulamentares e contratuais;
- Proceder a rigoroso controle de qualidade dos produtos no recebimento, recusando os que estiverem fora das especificações desejadas e às apresentadas nas propostas, sob pena de responsabilidade de quem tiver dado causa ao fato;
- Notificar o fornecedor, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.





Estado do Rio Grande do Norte  
Prefeitura Municipal de Parnamirim  
Secretaria Municipal de Saúde  
**HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



Parnamirim, 14 de novembro de 2017.

**Dr.ª Júlia Ferreira Lopes.**

Diretora Geral Mat 9302 – CRM/RN 5221

**Karina Figueiredo Medeiros**

Diretora Administrativa Financeira

Mat 9097

**Antônia Rafaella da Silva Castro.**

Coordenadora do Setor de Nutrição e Dietética

Nutricionista CRN 6 – 8198 Mat 11.607