

**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

Constitui objeto do presente certame **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, PARA O EXERCÍCIO DE 2026.**

**2. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS E ESTIMATIVAS DE QUANTITATIVOS E VALORES DE REFERENCIAS:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ABÓBORA	720.0	Quilograma	8,11	5.839,20
PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.					
2	AÇAFRÃO 100G	336.0	Pacote	4,01	1.347,36
AÇAFRÃO - EMBALAGEM, CONTENDO 100G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.					
3	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G.	1230.0	Unidade	10,77	13.247,10
O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto de apresentara quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%, deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate - Decreto 12.486, de 20/10/78), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
4	AÇUCAR TRITURADO DE 1KG	10750.0	Quilograma	4,39	47.192,50
Produto obtido do suco da cana de açúcar, isento de fermentação, inseto de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve conter o mínimo de 99% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar - Decreto 12.486 de 27/10/78), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
5	ADOÇANTE TRADICIONAL LÍQUIDO 100ML	2111.0	Unidade	10,51	22.186,61
ADOÇANTE TRADICIONAL LÍQUIDO 100ML INGREDIENTES: CICLAMATO + SACARINA, TIPO: DIETÉTICO					
6	ALFACE	2650.0	Maço	6,74	17.861,00
ALFACE FRESCA COM FOLHA VIVAS E FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DE VARIEDADE, SEM SUJIDADE OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PRODUTO DE COLHEITA DIÁRIA					
7	ALHO IN NATURA	1380.0	Quilograma	37,17	51.294,60
De primeira qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
8	AMIDO DE MILHO 200G	590.0	Unidade	4,73	2.790,70
AMIDO DE MILHO 100% PURO: INGREDIENTE VERSÁTIL PARA USO EM DIVERSAS RECEITAS CULINÁRIAS.TEXTURA LEVE E SUAVE: IDEAL PARA DAR CONSISTÊNCIA A MOLHOS, CREMES, E SOBREMESAS, SEM GLÚTEN: SEGURO PARA PESSOAS COM RESTRIÇÃO AO GLÚTEN EMBALAGEM PRÁTICA: PACOTE DE 200G,					
9	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 DE 1KG	16545.0	Quilograma	5,30	87.688,50
Tipo 1 Classe Longo Fino c/ Grãos Limpos de procedência Nacional e de safra corrente. isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo as normas e Resoluções vigentes da ANVISA/ MS, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

10	AVEIA EM FLOCOS DE 450G	1200.0	Unidade	4,86	5.832,00
AVEIA EM FLOCOS DE 450G, RICO EM FIBRAS E BETAGLUCANA, SEM GLUTEN, SEM AÇUCAR, IDEIAL, A AVEIA É UM CEREAL RICO EM AVENANTRAMIDA, UM COMPOSTO FENÓLICO COM AÇÃO ANTIOXIDANTE QUE COMBATE O EXCESSO DE RADICAIS LIVRES NO ORGANISMO					
11	AZEITE DE DENDÊ 200ML	660.0	Unidade	5,21	3.438,60
Alimentício, sem conservantes e de acordo com os padrões legais, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
12	AZEITE DE OLIVA 250ML	480.0	Unidade	30,67	14.721,60
AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA, TIPO: PURO, TEOR DA ACIDEZ: EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0,8%.					
13	BACON SUINO	620.0	Quilograma	39,04	24.204,80
BACON SUÍNO, SAL, CONSERVANTES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO, VALIDADE DE 06(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
14	BANANA	2650.0	Dúzia	13,33	35.324,50
PRODUTO DE 1° QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.					
15	BATATA IN-NATURA	2950.0	Quilograma	10,39	30.650,50
Escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa. De 1° qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades. Terra aderente à casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
16	BATATA PROCESSADA DE 1 KG (BATATA PALHA)	850.0	Pacote	47,05	39.992,50
BATATA PROCESSADA,( BATATA PALHA) ESPÉCIE: INGLESA, TIPO FORMATO: PALHA, TIPO: FRITA, APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO.					
17	BETERRABA FRESCA	800.0	Quilograma	9,31	7.448,00
BETERRABA FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.					
18	BISCOITO AGUA E SAL 400G	7650.0	Pacote	5,20	39.780,00
"BISCOITO ÁGUA E SAL 400G, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. "					
19	BISCOITO TIPO MARIA 345G	4450.0	Pacote	4,95	22.027,50
Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
20	CAFÉ EM PÓ 250G	8800.0	Unidade	18,64	164.032,00
CAFE TORRADO E MOÍDO, EMPACOTADO A VÁCUO, PACOTE COM 250G PROCEDENTE DE GRÃOS SÃS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO 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. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SÉIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA.					
21	CALABRESA TOSCANA	825.0	Quilograma	26,02	21.466,50
LINGUIÇA DE PORCO, LIVRE DE GLÚTEN, PRODUTO EM PERFEITA CONDIÇÃO DE PARA CONSUMO, COM PRAZO DE VALIDADE					
22	CALDO DE CARNE EM TABLET CXA 6UN.	783.0	Caixa	3,38	2.646,54
CAIXA COM 6 UNIDADE DE 57g, COM SABOR INTENSODE CARNE.					
23	CALDO DE FRANGO EM TABLET CXA 6UN.	783.0	Caixa	3,16	2.474,28
CAIXA COM 6 UNIDADE DE 57G COM SABOR INTENSO DE GALINHA.					

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

24	CARNE BOVINA ENLATADA	880.0	Unidade	12,42	10.929,60
FIAMBRE DE CARNE BOVINA ENLATADA, INFORMAR DADOS NUTRICIONAIS, MARCA, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.					
25	CARNE BOVINA MOIDA	6700.0	Quilograma	28,50	190.950,00
CARNE BOVINA MOÍDA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA - VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, SEM EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, Á VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 0,5KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA					
26	CARNE BOVINA SEM OSSO	7750.0	Quilograma	36,75	284.812,50
CARNE SEM OSSO 0% DE GORDURA. SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO A DATA DE ABATE E O PESO.					
27	CARNE COSTELA	4650.0	Quilograma	22,99	106.903,50
COSTELA BOVINA SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM POUCA GORDURA, CARNE PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS ABATIDO SOB INSPEÇÃO DOS ÓRGÃOS COMPETENTES, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, DEVERÁ SER ENTREGUE CORTADA E COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO A DATA DE ABATE E O PESO.					
28	CARNE TIPO PAULISTA	2200.0	Quilograma	37,92	83.424,00
CARNE PAULISTA SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM POUCA GORDURA, IDEAL PARA ASSADO DE PANELA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO A DATA DE ABATE E O PESO.					
29	CEBOLA IN NATURA	3200.0	Quilograma	6,69	21.408,00
Deverá ser de primeira qualidade, grádua, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente de Catafilo. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo (brotado, dano mecânico, mancha negra e podre). Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido.					
30	CENOURA IN NATURA	2670.0	Quilograma	6,84	18.262,80
de 1ª qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve estar livre de sujidades e terra aderente a casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido.					
31	CHARQUE BOVINO	1900.0	Quilograma	45,82	87.058,00
CARNE BOVINA E SECA, PONTA DE AGULHA DE QUALIDADE COM BAIXO DE GORDURA, CONSISTÊNCIA FIRME COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADO A VÁCUO EM PACOTE DE 1 A 5KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO, VALIDADE DE 06(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
32	CHEIRO VERDE 250G	3800.0	Maço	2,63	9.994,00
CHEIRO VERDE 250G, PRODUTO SELECIONADO, CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE MANCHAS, BOLORES E SUJIDADES, FERRUGEM, ADORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU OUTRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, PRODUTO DE COLHEITA DIÁRIA.					
33	CHOCOLATE EM BARRA DE 1KG	400.0	Unidade	34,79	13.916,00
CHOCOLATE EM BARRA, EM BARRA, INDICADO NO PREPARO DE BOMBONS, OVOS DE PÁSCOA, TRUFAS, BOLOS E SOBREMESAS DIVERSAS. EMBALAGEM DE 1KG. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA DE CACAU, LIQUOR DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, CACAU EM PÓ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AVELÃ, AVEIA, CEVADA E TRIGO.					
34	CHUCHU IN- NATURA	1000.0	Quilograma	6,33	6.330,00
CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
35	COLORÍFICO EM PÓ EMB COM/ 100G	1070.0	Unidade	5,53	5.917,10

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

Alimentício, a base de urucum, embalagem, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
36	COMINHO EM PÓ C/ 100G	750.0	Unidade	3,07	2.302,50
EMBALAGEM PLASTICA DE 100G					
37	COSTELA SUINA	550.0	Quilograma	25,16	13.838,00
COSTELA SUINA SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM POUCA GORDURA, CARNE PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS ABATIDO SOB INSPEÇÃO DOS ORGÃOS COMPETENTES, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, DEVERÁ SER ENTREGUE CORTADA E COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO A DATA DE ABATE E O PESO.					
38	COUVE	2800.0	Maço	5,14	14.392,00
COUVE FRESCA COM FOLHA VIVAS E FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DE VARIEDADE SEM SUJIDADE OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE PRODUTO DE COLHEITA DIÁRIA.					
39	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	1280.0	Quilograma	17,11	21.900,80
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, 0% DE GORDURA. SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO A DATA DE ABATE E O PESO.					
40	CREME DE LEITE 200G	1600.0	Unidade	4,98	7.968,00
CREME DE LEITE 200G, TEOR GORDURA: ACIMA DE 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: PASTEURIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CREME TIPO NATA					
41	ERVILHA LATA 170G	1000.0	Unidade	4,75	4.750,00
ERVILHA EM CONSERVA, LATA 170G					
42	FARINHA DE MANDIOCA 1KG	1503.0	Quilograma	10,51	15.796,53
FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PRODUTO OBTIDO PELA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA, E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. NÃO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM QUEBRADO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, PACOTES DE 1KG, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES.					
43	FARINHA DE TAPIOCA DE 1 KG	1000.0	Pacote	26,32	26.320,00
FARINHA DE TAPIOCA; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG; VALIDADE DE 12 MESES. SUB-GRUPO GRANULADA, TIPO 1. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, INVOLÁVEL E RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PERÍODO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
44	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DE 1 KG	1920.0	Quilograma	9,89	18.988,80
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DE 1 KG OBTIDA DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, DESGERMINADO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS; VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO.					
45	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	870.0	Quilograma	6,28	5.463,60
Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6% p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo - Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
46	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 DE 1KG	11550.0	Quilograma	10,83	125.086,50
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - FEIJÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 98% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE NO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA					
47	FERMENTO 100G	650.0	Unidade	11,21	7.286,50

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

FERMENTO, TIPO: QUÍMICO, APRESENTAÇÃO: PÓ					
48	FILE DE PEITO DE FRANGO	5900.0	Quilograma	28,27	166.793,00
FILE DE PEITO DE FRANGO, CARNE LEVE, MACIA, SABOROSA E NUTRITIVA, O PEITO DE FRANGO É IDEAL PARA UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA, ALÉM DE SUPER FÁCIL DE PREPARAR. 0% DE GORDURA. SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO A DATA DE ABATE E O PESO.					
49	FLOCÃO DE MILHO 500G	1750.0	Pacote	2,54	4.445,00
FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO; PREPARO RÁPIDO; ENRIQUECIDO COM FERRO E ACEDIOFOLICO; EMBALAGEM COM 500GR, P/ CUSCUZ. TIPO FLOCÃO, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, 100% NATURAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: SACO DE PLÁSTICO, ATÓXICA, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTANDO PERÍODO DE VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO.					
50	FRANGO ABATIDO DO DIA	2100.0	Quilograma	15,16	31.836,00
FRANGO ABATIDO, DE ÓTIMA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, DOENÇAS, PARASITAS, ODOR, COM UMA BOA SELAGEM, ABATIDO DO DIA."					
51	FRANGO CONGELADO	10660.0	Quilograma	20,33	216.717,80
FRANGO CONGELADO INTEIRO, CARNE LEVE, MACIA, SABOROSA E NUTRITIVA, FRANGO É IDEAL PARA UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA, ALÉM DE SUPER FÁCIL DE PREPARAR. 0% DE GORDURA. SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO A DATA DE ABATE E O PESO					
52	IOGURTE	1800.0	Garrafa	17,55	31.590,00
MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA LACTEA, TIPO IORGUTE, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTERIO DA SAUDE, ENRIQUECIDA COM FRUTAS, GARRAFA DE 1 LITRO					
53	KETCHUP TRADICIONAL 380G	730.0	Unidade	8,87	6.475,10
KETCHUP PESO DA UNIDADE 380 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS, INGREDIENTE EM DESTAQUE O TOMATE					
54	LARANJA IN NATURA	500.0	Quilograma	8,21	4.105,00
LARANJA IN NATURA, FRUTA SUCULENTA E DOCE, CASCA VERDE OU AMARELA, LISA E SEM MANCHAS. A COR DA CASCA PODE VARIAR DEPENDENDO DA VARIEDADE, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO, A LARANJA PROPORCIONA HIDRATAÇÃO E NUTRIENTES IMPORTANTES PARA O BEM-ESTAR DO CORPO.					
55	LEITE CONDENSADO 395g	1300.0	Unidade	9,41	12.233,00
O LEITE CONDENSADO É COMPOSTA PRINCIPALMENTE POR LEITE, GORDURA NATURAL DO LEITE, PROTEÍNA DO LEITE, EXTRATOS SÓLIDOS E, EM ALGUMAS VARIAÇÕES, SACAROSE.					
56	LEITE DE COCO 200ML	950.0	Vidro	6,17	5.861,50
Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
57	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	11650.0	Pacote	9,04	105.316,00
Aspecto: pó uniforme sem grumos, cor: branco amarelado, não conter substancias estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras, e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequada. Composição média por 100g (mínimo de 26g de proteínas e 26g de gordura totais), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
58	MAÇÃ	1700.0	Quilograma	16,79	28.543,00
MAÇA DE 1° QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO					



## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

59	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500G	7650.0	Pacote	4,70	35.955,00
Apresentando aspecto, cor, odor, sabor e textura característico. As características físicas, químicas e físico- químicas e o acondicionamento deverá estar de acordo c/ a Resolução nº 93, de 31/10/2000. Embalagem c/ dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com a Resolução CNNPA Nº12, DE 1978 - ANVISA/ms, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
60	MACARRÃO SEMOLA PARA SOPA 500G	3600.0	Pacote	7,65	27.540,00
Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa; beta-caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
61	MAIONESE 200G	300.0	Unidade	5,06	1.518,00
MAIONESE 200G, ÁGUA, VINAGRE, MOSTARDA AMARELA, SAL, CÚRCUMA, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, CEBOLA, ALHO, COMINHO, NOZ MOSCADA, ESTABILIZANTES GOMA XANTANA E GOMA GUAR, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO E AROMA ARTIFICIAL DE MOSTARDA, SEM GLUTEN.					
62	MAMÃO	1500.0	Quilograma	6,16	9.240,00
MAMAO PRODUTO DE 1° QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO					
63	MARGARINA 250G	2500.0	Unidade	4,49	11.225,00
MARGARINA C/ SAL. EMBALAGEM DE 250 GR. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS E CONTER NO MÍNIMO 60% DE LÍPIDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, COM RECOMENDAÇÃO PARA USO CULINÁRIO - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA					
64	MILHO BRANCO 500G	800.0	Pacote	7,28	5.824,00
tipo 1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas e outros, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido					
65	MILHO VERDE ENLATADO 200G	1100.0	Lata	5,44	5.984,00
"MILHO VERDE EM CONSERVA, LATA DE 200G, SEM AMASSADURAS E SEM FERRUGENS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. "					
66	MOLHO DE TOMATE SACHE 300G	1900.0	Sachê	3,92	7.448,00
MOLHO DE TOMATE: SIMPLES, CONCENTRADO; PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO; PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACHÊ COM ENVASAMENTO A VÁCUO PESANDO 300G.					
67	MORTADELA DE FRANGO	350.0	Quilograma	13,56	4.746,00
FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA DE FRANGO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)					
68	OLEO DE SOJA 900ML	5500.0	Unidade	9,86	54.230,00
ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1, GARRAFA PLÁSTICA TRANSPARENTE COM 900 ML. CARACTERÍSTICAS: 100% NATURAL, DEVE SER OLEOS O, TRANSPARENTE, ISENTO DE TURVAÇÃO, SUBSTÂNCIAS EM SUSPENSÃO OU DEPÓSITO, COR PRÓPRIA, AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR NÃO CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
69	OVOS DE GALINHA	5920.0	Unidade	1,02	6.038,40
De galinha de granja, primeira qualidade, sem rachaduras; embalagens em laminas de papelão forte, inodoro, seco e padronizadas, rotuladas e lacradas, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido.					
70	PAO DE FORMA 500G	1700.0	Pacote	12,40	21.080,00
PAO DE FORMA 500G, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LÍQUIDOS (LEITE OU ÁGUA), OVOS, MANTEIGA OU ÓLEO, AÇÚCAR E SAL, MASSA FINA PROPORCIONA UMA TEXTURA AGRADÁVEL, IDEAL PARA SANDUÍCHES, TORRADAS OU CONSUMO DIRETO.					

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

71	PÃO FRANCES 50G	54250.0	Unidade	0,77	41.772,50
PÃO FRANCÊS, UNIDADE DE 50G, FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO O MÁXIMO DE 10 UNIDADES EM CADA PACOTE, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. INFORMAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O ESTABELECIMENTO DEVERÁ TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO EXPEDIDO PELO MUNICÍPIO E ALVARÁ DE SAÚDE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE					
72	PÃO MASSA FINA 50G	50250.0	Unidade	0,76	38.190,00
PÃO TIPO MASSA FINA DE 50 GRAMAS, SUPERFÍCIE MACIA, LISA E BRILHANTE, COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO, O ESTABELECIMENTO DEVERÁ TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO EXPEDIDO PELO MUNICÍPIO E ALVARÁ DE SAÚDE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE. SOMENTE SERÁ ACEITO PÃO FEITO NO DIA DA ENTREGA.					
73	PEITO DE FRANGO COM OSSO	2200.0	Quilograma	19,25	42.350,00
aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria s/ manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujeiras, parasitas e larvas, o deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido.					
74	PEPINO	2050.0	Quilograma	11,23	23.021,50
PEPINO DE 1º QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.					
75	PIMENTÃO	1400.0	Quilograma	11,44	16.016,00
PIMENTÃO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.					
76	PIMENTINHA DE CHEIRO	550.0	Quilograma	18,57	10.213,50
PIMENTINHA DE CHEIRO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.					
77	POLPA DE ABACAXI 1KG	2433.0	Quilograma	10,52	25.595,16
POLPA DE FRUTA SIMPLES, 100% NATURAL, EM EMBALAGEM DE 1KG COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E FABRICAÇÃO NOS ÚLTIMOS 30 DIAS. A POLPA NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA E DA PLANTA, NÃO DEVE CONTER ADITIVOS ACIDULANTES, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA					
78	POLPA DE ACEROLA 1KG	2433.0	Quilograma	10,44	25.400,52
POLPA DE FRUTA SIMPLES, 100% NATURAL, EM EMBALAGEM DE 1KG COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E FABRICAÇÃO NOS ÚLTIMOS 30 DIAS. A POLPA NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA E DA PLANTA, NÃO DEVE CONTER ADITIVOS ACIDULANTES, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA.					
79	POLPA DE CUPUAÇU 1KG	2383.0	Quilograma	21,06	50.185,98
POLPA DE FRUTA SIMPLES, 100% NATURAL, EM EMBALAGEM DE 1KG COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E FABRICAÇÃO NOS ÚLTIMOS 30 DIAS. A POLPA NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA E DA PLANTA, NÃO DEVE CONTER ADITIVOS ACIDULANTES, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA					
80	POLPA DE GOIABA 1KG	2433.0	Quilograma	10,40	25.303,20
POLPA DE FRUTA GOIABA, 100% NATURAL, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E FABRICAÇÃO NOS ÚLTIMOS 30 DIAS. A POLPA NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA E DA PLANTA, NÃO DEVE CONTER ADITIVOS ACIDULANTES,					
81	POLPA DE MARACUJÁ 1KG	2433.0	Quilograma	11,01	26.787,33
POLPA DE FRUTA SIMPLES, 100% NATURAL, EM EMBALAGEM DE 1KG COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E FABRICAÇÃO NOS ÚLTIMOS 30 DIAS. A POLPA NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA E DA PLANTA, NÃO DEVE CONTER ADITIVOS ACIDULANTES,					

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA					
82	PRESUNTO DE PERU FATIADO	1530.0	Quilograma	45,16	69.094,80
"PRESUNTO DE PERU FATIADO— LEVE, MACIO E TEMPERADO NA MEDIDA CERTA, É FONTE DE PROTEÍNA E TEM BAIXO TEOR DE GORDURA. "					
83	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	1510.0	Quilograma	45,60	68.856,00
QUEIJO MUSSARELA FATIADO , COMPOSIÇÃO ÁGUA, AMIDO MODIFICADO, GORDURA DE PALMA, SAL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MUSSARELA, PROPIONATO DE CÁLCIO E BETACAROTENO, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, 100% VEGETAL, DATA DE VALIDADE					
84	REFRIGERANTE 2 LITROS	6600.0	Unidade	13,17	86.922,00
REFRIGERANTE SABOR: VARIADO. PRODUTO OBTIDO A BASE DE XAROPES QUE MISTURA CORANTES, CONSERVANTES, AÇÚCAR, AROMA SINTÉTICO DE FRUTA E GÁS CARBÔNICO. EMBALAGEM PRIMARIA PETS DE 2 LITROS NÃO VIOLADAS OU AMASSADAS E SECUNDARIA FARDOS PLÁSTICOS COM 6 UNIDADES.					
85	REPOLHO KG	2165.0	Quilograma	8,75	18.943,75
REPOLHO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTANCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. POLHO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES					
86	ROSQUINHA 500G	4600.0	Pacote	8,82	40.572,00
BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR: CHOCOLATE, LEITE E COCO, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA					
87	SALGADO DIVERSOS TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA	200.0	Cento	81,42	16.284,00
SALGADO DIVERSOS PARA FESTA TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA, SABORES (CARNE, FRANGO, CALABRESA, QUEIJO E PRESENTO.					
88	SAL REFINADO 1KG	970.0	Quilograma	2,06	1.998,20
Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido.					
89	SALSICHA HOT DOG	1710.0	Quilograma	12,90	22.059,00
SALSICHA HOT DOG DE CARNE BOVINA, SUÍNA E FRANGO, FRESCA E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE INSPEÇÃO VIGENTES, NÚMERO DE LOTE DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE.					
90	SARDINHA EM LATA 125G, CXA C/50 UND	1020.0	Caixa	273,89	279.367,80
SARDINHA, AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO DE SOJA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA LATA DE 125G (PESO LIQUIDO) COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE/LOTE, INSPECIONADA PELO S.I.F, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE. CAIXA COM 50 UNIDADES.					
91	TEMPERO COMPLETO 300G	780.0	Unidade	2,07	1.614,60
CONSTITUÍDO DE UMA MISTURA DE SAL, ALHO, CEBOLA, PIMENTA E CONDIMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. EMBALAGEM EM POTE CONTENDO PESO LIQUIDO DE 300G.					
92	TOMATE KG	3250.0	Quilograma	8,48	27.560,00
TOMATE PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTANCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO, PESO E TAMANHO PADRÃO..					
93	TORTA DOCE	110.0	Unidade	162,40	17.864,00
MASSA FOFINHA AMANTEIGADA DE SABORES VARIADOS COM RECHEIO GOURMET DE DIVERSOS TIPOS PARA CADA TORTA, CREMOSA E LINDAMENTE DECORADA.					
94	TORTA SALGADA	100.0	Unidade	140,33	14.033,00
TORTA SALGADA DE FRANGO					
95	UVA	1050.0	Quilograma	18,80	19.740,00



## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

UVA PRODUTO DE 1° QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.					
96	VINAGRE DE 500 ML	2770.0	Garrafa	2,41	6.675,70
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, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido					
97	MELANCIA	200.0	Quilograma	3,63	726,00
PRODUTO DE 1° QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.					
98	FARINHA DE MANDIOCA 1KG (FINA)	200.0	Quilograma	11,56	2.312,00
FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PRODUTO OBTIDO PELA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA, E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. NÃO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM QUEBRADO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, PACOTES DE 1KG, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES.					

### 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios para o exercício de 2026, decorre do dever institucional da Administração Pública Municipal de assegurar condições adequadas para o funcionamento contínuo dos órgãos que compõem a estrutura administrativa do Município de Ipixuna do Pará. O fornecimento regular desses insumos, é indispensável para o desenvolvimento das atividades administrativas, operacionais e institucionais, garantindo suporte às rotinas internas e à execução das políticas públicas. A inexistência desse abastecimento, comprometeria a organização administrativa, prejudicando a eficiência das ações governamentais e impactando negativamente a prestação de serviços à população.

O abastecimento alimentar adequado, se revela essencial para viabilizar reuniões técnicas, capacitações, eventos institucionais, ações integradas e demais atividades que demandam suporte logístico básico. Diversas ações administrativas, exigem permanência prolongada de servidores, equipes técnicas e colaboradores, tornando necessária a disponibilização de gêneros alimentícios. Dessa forma, a contratação contribui para a continuidade das atividades públicas, assegurando que os órgãos municipais desempenhem suas atribuições com regularidade, eficiência e planejamento adequado.

No âmbito da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos, os gêneros alimentícios são necessários para atender às demandas internas de consumo, bem como para apoiar eventos institucionais, reuniões administrativas, recepções oficiais e atividades de integração funcional. Esses insumos garantem suporte às rotinas administrativas e fortalecem o ambiente organizacional, contribuindo para o acolhimento de servidores, colaboradores e autoridades. Assim, a aquisição assegura condições adequadas ao funcionamento da gestão administrativa e ao desenvolvimento das atividades estratégicas da Prefeitura.

A Secretaria Municipal de Educação, demanda gêneros alimentícios destinados ao suporte de suas atividades administrativas e pedagógicas, tais como formações continuadas, reuniões técnicas, capacitações e eventos educacionais. Ressalta-se que essa aquisição, não se confunde com o atendimento da alimentação escolar, uma vez que as necessidades dos alunos são contempladas por política específica. Dessa forma, os insumos adquiridos visam garantir o funcionamento dos setores administrativos e o suporte necessário à execução das ações educacionais desenvolvidas pela Secretaria.

No que se refere à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Ciências e Tecnologias, a aquisição de gêneros alimentícios, é fundamental para viabilizar ações de educação ambiental,

**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**

reuniões técnicas, capacitações, operações de campo e atividades científicas. Muitas dessas ações ocorrem em áreas remotas ou em jornadas prolongadas, exigindo suporte alimentar adequado às equipes envolvidas. Assim, o fornecimento desses insumos contribui para a eficiência das atividades, fortalecendo a execução das políticas ambientais e tecnológicas do município.

A Secretaria Municipal de Assistência e Promoção Social necessita de gêneros alimentícios para apoiar a execução de programas, projetos e ações voltadas a públicos em situação de vulnerabilidade social. Embora não se trate de distribuição direta de alimentos, diversas atividades socioassistenciais demandam a oferta de refeições ou lanches para usuários, equipes técnicas e participantes de ações coletivas. O abastecimento adequado, garante a continuidade dos serviços, promovendo acolhimento, dignidade e qualidade no atendimento prestado à população assistida.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, o fornecimento regular de gêneros alimentícios, é indispensável para atender às demandas das unidades de saúde, das equipes de plantão, das ações externas e das atividades de vigilância em saúde. Em jornadas prolongadas, deslocamentos, atendimentos emergenciais e ações de campo, a oferta de alimentação assegura melhores condições de trabalho aos profissionais. Dessa forma, a aquisição contribui diretamente para a continuidade e a qualidade dos serviços essenciais prestados à população.

As unidades gestoras, vinculadas a esta contratação, demandam suporte alimentar para a execução de suas atividades específicas. São responsáveis pela gestão de programas e projetos contínuos, que frequentemente envolvem reuniões, capacitações, eventos intersetoriais e ações externas. O fornecimento de gêneros alimentícios, assegura melhores condições para o desenvolvimento dessas atividades, fortalecendo a atuação integrada das políticas públicas municipais.

A aquisição planejada de gêneros alimentícios, possibilita maior organização administrativa, permitindo controle adequado do consumo e padronização da qualidade dos itens utilizados pelas unidades gestoras. Essa prática, contribui para a racionalização dos recursos públicos, evitando aquisições emergenciais, desperdícios e descontinuidade no fornecimento. Ademais, o planejamento adequado favorece a eficiência administrativa e assegura maior previsibilidade na execução das atividades ao longo do exercício financeiro.

Outro aspecto relevante, é que a disponibilidade desses insumos fortalece a execução de ações intersetoriais desenvolvidas pelo Município. Muitas iniciativas, dependem da atuação conjunta de diferentes Secretarias, exigindo suporte logístico adequado para equipes técnicas e participantes. A oferta de gêneros alimentícios, contribui para o êxito dessas ações integradas, promovendo melhores condições de trabalho e garantindo o alcance dos objetivos institucionais estabelecidos pela Administração Municipal.

A contratação planejada do objeto, permite à gestão municipal dimensionar corretamente as quantidades necessárias para atender às necessidades reais de cada unidade gestora, durante o exercício de 2026. Esse planejamento, reduz riscos de desabastecimento, evita interrupções nas atividades administrativas e assegura maior estabilidade na execução das ações públicas. Assim, a contratação atua como medida preventiva, garantindo continuidade dos serviços mesmo diante de situações imprevistas.

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES de IPIXUNA DO PARÁ**, através da Comissão de Contratação e equipe de Apoio, que tem como atribuições realizar os procedimentos licitatórios, considerando as necessidades da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** de Ipixuna do Pará, devidamente protocoladas através dos **DFDs, ETP** e autorização do ordenador de despesas competente, realizará o presente processo licitatório visando à obtenção de melhores preços e condições para **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA**,

**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**

**SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, PARA O EXERCÍCIO DE 2026**, a realização e fiscalização do respectivo contrato administrativo, atendidas as suas demandas e disponibilidades orçamentárias e financeiras

**4. DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO (Lei 14.133/21, Decreto Federal 11.462/22)**  
**DO REGISTRO DE PREÇO**

1 - O Sistema de Registro de Preços – SRP é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de produtos e aquisição de Produtos, para contratações futuras pela Administração Pública. Após efetuar os procedimentos, é assinada uma Ata de Registro de Preços – ARP, documento de compromisso para contratação futura, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas.

a) - Ou seja, o SRP é um procedimento especial de licitação que se efetiva por meio de uma concorrência ou pregão sui generis, ou seja, específico, selecionando a proposta mais vantajosa, com observância do princípio da isonomia, para eventual e futura contratação pela Administração.

b) - Ressalta-se que o SRP não é uma modalidade de licitação como as previstas na Lei nº 14.133/21. Mas é uma maneira de realizar aquisições de Produtos e contratações de produtos de forma parcelada. Isso porque no SRP a Administração Pública não fica obrigada a contratar.

c) - A **Lei nº 14.133/21**, estabelece que a licitação para registro de preços seja realizada na modalidade de concorrência, do tipo menor preço. Posteriormente, o **Decreto Federal nº 11.462/23**, estabeleceu que as compras e contratações de Produtos e produtos comuns, quando efetuadas pelo SRP poderão adotar a modalidade pregão. O **Decreto Municipal nº 442/24** estabeleceu que a licitação para registro de preços seja realizada na modalidade de concorrência, do tipo menor preço ou na modalidade de pregão e será precedida de ampla pesquisa de mercado.

II – Quando for conveniente a aquisição de Produtos com previsão de entregas parceladas ou contratação de produtos remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

**6. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE PRODUTOS**

**6.1** O prazo de execução do objeto desta licitação será de 12 (doze) meses, iniciado após a assinatura da ata de registro de preço.

**6.2** As entregas dos produtos deverão ocorrer em até **10 (Dez) dias** contados a partir da data de recebimento da **ORDEM DE COMPRA**, na cidade de **IPIXUNA DO PARÁ**, em conformidade com o objeto desta Licitação, os mesmos serão devidamente inspecionados pelo setor responsável. No caso de se constatar qualquer irregularidade ou incompatibilidade em relação à proposta comercial da contratada ou em relação às condições expressa neste Edital, os mesmos serão sumariamente rejeitados, sujeitando-se a contratada às penalidades.

**7 - DAS PENALIDADES**

**7.1** - Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração do **CONTRATANTE** poderá garantir a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções:

**7.1.1** - Advertência;

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

**7.1.3** - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

**7.1.4** - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a Administração do **CONTRATANTE** pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

**7.1.5** - O **CONTRATANTE** se reserva ao direito de compensar o valor da multa no momento do pagamento da contraprestação a **CONTRATADA**.

**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**

7.1.6 - Além das penalidades citadas, a **CONTRATADA** ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do **CONTRATANTE** e, no que couberem às demais penalidades referidas na Lei n.º 14.133/21.

7.1.7 - As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CONTRATANTE**, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** juntamente com as de multa.

**8 - DA FORMA DE PAGAMENTO**

8.1 - A adjudicatária deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias contados do adimplemento da obrigação.

8.2 - Para efeito de cada pagamento, a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada das guias de comprovação de recolhimento dos encargos previdenciários (INSS e FGTS), em original ou em fotocópia autenticada.

8.3 - **A PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os Produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

8.4 - **A PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.

8.5 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

8.6 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será a seguinte:

$EM = I \times N \times VP$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:

$I = (TX) \ 365I = (6/100) \quad 365I = 0,0001644$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

8.7 - A compensação financeira prevista nesta condição será incluída em fatura a ser apresentada posteriormente.

**9 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1 - A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento (conforme o caso).

**10 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

10.1 - Impedir que terceiros forneçam o produto objeto deste Pregão;

10.2 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;

10.3 - Devolver os Produtos que não apresentarem condições de serem consumidos;

10.4 - Solicitar a troca dos Produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Serviço de Almoxarifado;

10.5 - Solicitar, por intermédio de Autorização de Produtos por servidor designado para este fim, os Produtos objeto deste Pregão;



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**

10.7 - Comunicar à licitante vencedora, qualquer irregularidade nos Produtos entregue e interromper imediatamente os Produtos, se for o caso.

**11 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

11.1 – Cumprir fielmente as exigências da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES**, naquilo que não contrariar o aqui previsto;

11.2 - Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES**, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

11.3 - Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES**;

10.4 - Responder pelos danos causados diretamente a **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante os Produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES**;

11.5 - Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a Produtos de propriedade da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante os Produtos do produto;

11.6 - Efetuar a entrega do produto objeto da Autorização de Produtos, de acordo com a necessidade e o interesse da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** após o recebimento de requisições expedidas pelo Setor competente;

11.7 - Comunicar ao Setor competente da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ E SECRETARIAS PARTICIPANTES** por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

11.8 - A obrigação de manter-se, durante toda a execução dos Produtos, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital da licitação.

Nos termos **Art. 6º, XLI, c/c 84 da Lei Federal 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Municipal nº 442/2024/GAB-PMMR, Lei Complementar 123/2006** e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, bem como, pela Lei Complementar nº. 123/2006 bem como em outras legislações pertinentes **APROVO** o presente **TERMO DE REFERÊNCIA**, e delibero pelo imediato procedimento de abertura do processo administrativo para licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, e conseqüentemente os atos subsequentes.

IPIXUNA DO PARÁ, 15 DE DEZEMBRO DE 2025.

**ARTEMES SILVA DE OLIVEIRA**  
Prefeito Municipal