

**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**  
**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO**

**PROC. ADIMIN Nº Nº 9/2025-0016-PE/SRP**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0016/2025 9/PE-SRP – PE/SRP**

O Município de **IPIXUNA DO PARÁ** através da **PREFEITURA MUNICIPAL**, neste ato representado pela **Sr. Artemes Silva de Oliveira** – Prefeito Municipal, e este Agente de contratação e equipe de apoio, leva ao conhecimento dos interessados que na forma da **Art. 6º, XLI, c/c 84 da Lei Federal 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/2025, Decreto Municipal nº 442/2025 – GAB/PMI, Lei Complementar 123/2006** e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, fará realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo “**menor preço**”, visando o **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENÉROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E CULTURA ESPORTE E LAZER DO MUNICIPIO DE IPIXUNA DO PARÁ. SECRETARIAS NÃO COMTEMPLADAS NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9.2024-043-PE-SRP.** Conforme condição que trata do objeto, mediante as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

**1 – DO OBJETO.**

A presente licitação tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENÉROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E CULTURA ESPORTE E LAZER DO MUNICIPIO DE IPIXUNA DO PARÁ. SECRETARIAS NÃO COMTEMPLADAS NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9.2024-043-PE-SRP**, de acordo com as especificações constantes do Anexo I parte integrante deste Edital.

**2 – DO ENDEREÇO, DATA E HORARIO DO CERTAME.**

2.1. O início da sessão pública será às **08h00min** (horário de Brasília) do dia **10 de abril de 2025**, através do endereço eletrônico [comprasm2atecnologia.com.br](http://comprasm2atecnologia.com.br).

**3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste pregão quaisquer empresas interessadas que se enquadrem no ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital e seus anexos.

3.2. Os itens serão destinados a todas as empresas, incluindo microempresas e empresas de pequeno porte, com tratamento diferenciado, conforme o caso.

3.3. Nos itens de contratação cujo valor estimado seja de até R\$: 80.000,00 (Oitenta Mil Reais) somente poderão participar empresas enquadradas como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual e demais beneficiárias da Lei Complementar 123/2006, do ramo de atividade pertinente ao objeto deste Pregão Eletrônico, que atendam as exigências deste Edital.

3.3.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.3.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**3.4. Não poderão participar deste pregão:**

3.5. Empresas que não atenderem às condições deste edital;

3.6. Empresas que estejam em processo de falência ou concordata, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.7. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Igualmente não

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

poderão participar as empresas suspensas de licitar e contratar com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**.

**3.7.1.** Empresas inadimplentes em obrigações assumidas com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**;

**3.7.2.** Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão;

**3.7.3.** Empresas que possuam em seu quadro societário servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada a **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;

**3.7.4.** Empresas estrangeiras não autorizadas a funcionar no país;

**3.7.5.** Que constem nos cadastros oficiais: Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – Conselho Nacional de Justiça – CNJ, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) – Controladoria Geral da União e Cadastro de Inidôneos do TCU.

**3.7.6.** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre Produtos a ela necessários;

**3.7.7.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**3.7.8.** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**3.7.9.** Pessoas jurídicas reunidas em consórcio (conforme consignado no ETP);

**4. DO CREDENCIAMENTO.**

**4.1.** Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o Agente de Contratação e total transparência dos resultados para os licitantes e a sociedade, através da rede mundial de computadores – *Internet*.

**4.2** A realização do procedimento estará a cargo do Agente de Contratação e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa responsável para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.

**4.3** O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento junto ao site [comprasm2atecnologia.com.br](http://comprasm2atecnologia.com.br) e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida, terá acesso ao portal.

**4.3.1** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

**4.3.2** O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**4.4** Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital, bem como manifestar sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

**4.4.1** O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação a que se refere o evento nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado.

**4.5** O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Agente de Contratação e/ou pelo sistema ou de sua desconexão.

**4.6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA.**

**4.6.1.** Na presente licitação, a fase de habilitação não precederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

**4.7. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá apresentar junto à plataforma do sistema eletrônico, sob pena de desclassificação, às seguintes declarações:**

- a). Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b). Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo.
- c). Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- d). Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- e). Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- f). Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- g). Que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras.

**5 – O ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTAS.**

**5.1** O acolhimento dos documentos de habilitação e propostas de preços será a partir das **08h00min** (horário de Brasília/DF) do dia **28 de Março de 2025**, até às **08h00min** (horário de Brasília/DF) do dia **10 de Abril de 2025**.

**5.2.** A Proposta de Preços deverá conter a mesma descrição dos itens descritos no Termo de Referência, não podendo a proponente modificar, suprimir ou acrescentar a descrição contida no edital, sob pena de **desclassificação**.

**5.3.** O envio dos documentos de habilitação acompanhado de proposta de preço exigidos no edital ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**5.4.** O licitante declarará, em campo próprio do sistema, que concorda cumpri com todos os requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

**5.4.1.** A falsidade da declaração de que trata o item 5.4. Sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e demais legislação pertinente.

**Obs: Art. 299 - Omitir**, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante:

**5.5.** Os licitantes poderão retirar ou substituir os documentos de habilitação e proposta anteriormente inseridos no sistema até o dia e horário da abertura da sessão pública.

**5.6.** Na etapa de apresentação dos documentos de habilitação e proposta pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após a abertura da sessão.

**5.7.** Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente de Contratação e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**5.8.** Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de 2 (Duas) horas.

**5.9.** O Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

**5.9.1.** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**5.10.** Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o Agente de Contratação dará sequência ao processo de pregão, comunicando aos fornecedores classificados na data e horário definidos no edital.

**5.11.** O julgamento das propostas será feito pelo menor preço de acordo com o especificado no Anexo I.

**5.12.** A proponente deverá apresentar sua proposta com validade de **60 (sessenta) dias**, sob pena de não aceitação e de incidir nas sanções previstas na Lei 14.133/21 e demais legislação pertinente a matéria.

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

**6 – DOS LANCES.**

6.1. Tendo o proponente sido habilitado, poderá ele participar da sessão de disputa de preços, na data e horários definidos no preâmbulo deste edital.

6.2. O Agente de Contratação via sistema eletrônico, dará início à sessão pública, na data e horário previstos neste edital, com a divulgação dos habilitados e da melhor proposta para cada item.

6.3. O preço de abertura da etapa de lances corresponde ao menor preço ofertado na etapa de propostas.

6.3.1 No caso de nenhum fornecedor apresentar lance na respectiva etapa, valem os valores obtidos na etapa de propostas.

6.3.2 No caso de houver propostas empatadas, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.4. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **VALOR UNITÁRIO POR CADA ITEM**, onde será também observado a distribuição do valor global de cada item, será observado o valor do mesmo não podendo oscilar, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

6.5. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

6.5.1 Se algum proponente fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação (preços e diferenças inexequíveis ou excessivas) poderá tê-lo desclassificado pelo Agente de Contratação através do sistema. Neste caso, a disputa será suspensa, sendo emitido um aviso e na sequência o Agente de Contratação justificará o motivo da exclusão através de mensagem aos participantes e, em seguida, a disputa será reiniciada pelo Agente de Contratação.

6.5.2 Não será retirada a proposta ou desclassificado o lance quando este não for considerado inexequível pelo Agente de Contratação durante a sessão de lances, não sendo admitidos pedidos de desclassificação via *e-mail* ou, telefone.

6.6. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

6.6.1. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$: 0,10 (Dez Centavo).

6.6.2. O intervalo entre lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (Vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (Três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

6.7. Durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, as proponentes serão informadas em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

6.8. Será adotado para este pregão o **MODO DE DISPUTA ABERTO**, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.8.1. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.8.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

6.8.3. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens 6.8.1. e 6.8.2., a sessão pública será encerrada automaticamente.

6.8.4. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o Agente de Contratação poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

6.9. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às proponentes, para a recepção dos lances, retornando o Agente de Contratação, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.10. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

6.11. Após o encerramento da etapa de lances, como critério de desempate, será assegurada preferência



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

de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à melhor proposta classificada.

**6.11.1** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada automaticamente pelo sistema para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

**6.11.2** A nova proposta de preços mencionada no subitem anterior deverá ser inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora desta nova proposta (ME ou EPP).

**6.11.3.** Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas automaticamente pelo sistema as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**6.11.4.** No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta.

**6.11.5.** Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 6.11.3, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**6.11.6** O procedimento previsto no item 6.11 somente será aplicado quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, havendo empate entre duas ou mais propostas, o desempate far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio.

**6.12** O Agente de Contratação deverá ainda encaminhar pelo sistema eletrônico contrapropostas diretamente à proponente que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.

**7- DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.**

**7.1.** Encerrada a etapa de lances, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para o objeto, obtido por meio de pesquisa de mercado.

**7.2.** A classificação das propostas será pelo critério de **MENOR PREÇO**, representado pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado o preço total de referência do item, obtido por meio de pesquisa de mercado.

**7.3.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Agente de Contratação deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

**7.3.1.** A negociação será realizada por meio do sistema pelo prazo máximo de 5 (cinco) minutos e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.4.** Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável, se estiver acima do valor de referência ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Agente de Contratação examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que satisfaça às condições e exigências constantes no edital e seus anexos.

**7.4.1. Ocorrendo** a situação referida no item 7.4. O Agente de Contratação deverá negociar com a licitante subsequente para que seja obtida melhor proposta.

**7.4.2. Se** a negociante se mantiver inerte pelo decurso de tempo de 5 (cinco) minutos durante a fase de negociação, dar-se-á a preclusão e a negociação passará para a colocada subsequente.

**7.5.** Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

**7.5.1.** Concluída a fase de lances e definida a licitante de menor preço, **o Agente de Contratação, juntamente com equipe técnica**, solicitará as amostras de todos os produtos ofertados, no prazo de 72 (Setenta e Duas) horas, a contar do dia da solicitação, sob pena de desclassificação.

**a).** As amostras solicitadas de acordo com a Condição **supracitada** deverão ser entregues após a fase de lances verbais e negociação, na **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**;

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

**OBS:** Caso o licitante vencedor não compareça na apresentação das amostras e/ou as apresente em desacordo com o termo de referência anexo I, terá sua proposta desclassificada, onde a **Sra. Agente de Contratação e Equipe de Apoio**, convocará o licitante subsequente, a mesma terá o mesmo prazo previsto no item 7.5.1, para apresentação das amostras.

**8.6.** O prazo para envio da proposta de preços readequada com os respectivos valores obtidos na fase de lances pelo vencedor será de 2 (Duas) horas, contados da solicitação do Agente de Contratação no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação.

**a).** As amostras serão apresentadas em embalagens de conformidade com a descrição do Anexo I, devidamente identificado com etiqueta adesiva, com as seguintes descrições:

**AMOSTRA.**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**

**PREGÃO ELETRÔNICO 0016/2025 9/PE-SRP- PE/SRP item:**

.....

**Licitante (Razão Social):.....**

**b)-** O procedimento será interrompido para que, nos prazos previstos nesse Edital, possa ser entregue e analisada a amostra solicitadas a qual deverão ser apresentados 1 (Um) item dos quais foram solicitados pelo Agente de Contratação após a fase de lances verbais.

**c)-** As amostras dos produtos a serem entregues deverão estar de acordo com a legislação vigente, dependendo de cada produto, deverá conter: data de empacotamento, data de validade, autorização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou (SIM) e Registro no Ministério da Saúde e/ ou Agricultura, (exceto os produtos isentos de tal autorização);

**d)-** As amostras serão avaliadas conforme as descrições constantes do termo de referência anexo I e termo de entrega, as amostras apresentadas poderá ser aberta, manuseada, receber cortes, seções, vincos, cozimento e degustação, Após a análise e parecer da Nutricionista do município sobre a amostra apresentada, o Agente de Contratação convocará todas as licitantes que participaram da fase de oferta de lances para, comunicar.

**e) -** Em estrita observância as normas do **MAPA** - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde **ANVISA/MS** e **FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE**, as amostras tem o propósito de garantir a qualidade e fornecimento dos Alimentos a serem adquiridos e tornar a sessão do pregão por seu fundamento, disputa pelo menor preço, a apresentação e aprovação das amostras é critério condicionante à aceitação da proposta comercial do licitante;

**7.6.** O prazo para envio da proposta de preços readequada com os respectivos valores obtidos na fase de lances pelo vencedor será de 2 (Duas) horas, contados da solicitação do Agente de Contratação no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação.

**7.6.1.** Caso seja verificado a necessidade de comprovação documental, o Departamento de Licitação poderá solicitar originais ou cópias autenticadas.

**7.6.2.** Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

**7.7.** Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, a Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

**7.8. Não poderá haver desistência dos lances ofertados ou das propostas registradas, fora do prazo legal, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste edital (salvo o contraditório e ampla defesa).**

**7.9.** No julgamento da habilitação e das propostas, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho

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

fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**8- DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**8.1.** Declarada a empresa vencedora ao final da fase de lances, o licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar a proposta de preços realinhada de forma digitalizada no prazo de **até 2 (Duas) horas**, contados a partir da declaração de vencedor, no campo adequado para tal, disponível no site [comprasm2atecnologia.com.br](http://comprasm2atecnologia.com.br), contendo os valores (unitários e totais), descrição contendo especificação detalhada, unidade de Produtos, marca e o valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor.

**8.1.1.** Dentro do prazo de 2 (Duas) horas poderão ser remetidos, por iniciativa da licitante, tantos quantos forem os documentos complementares ou retificadores afetos a sua Proposta de Preços.

**8.1.2.** Em caso de qualquer ocorrência que impeça a inserção da proposta realinhada e/ou de documentos de habilitação, na devida plataforma digital, a empresa vencedora deverá solicitar via chat da plataforma digital o envio dos referidos documentos por e-mail dentro do prazo estabelecido de 2 (Duas) horas.

**8.1.3.** A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de 2 (Duas) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço ou de qualquer outro documento complementar ou retificador ou que deveria ter sido remetido juntamente com a proposta, sendo realizado, pelo Agente de Contratação, o registro da não aceitação da proposta, e a convocação da próxima licitante.

**8.1.4.** Os prazos que se referem o item 8.1 ficam facultados ao Agente de contratação a sua prorrogação.

**8.2.** A Proposta de Preços deverá atender aos seguintes requisitos:

**8.2.1.** A Proposta de Preços deverá ser apresentada em formulário próprio contendo as mesmas informações exigidas no termo de referência, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, constando o preço de cada item, expresso em reais (R\$), com 02 (dois) dígitos após a vírgula no valor unitário, em algarismos arábicos, conforme mencionado acima, marca do produto, devendo todas as folhas ser rubricadas e assinadas na última folha em local específico; **(Modelo/Anexo II)**.

**8.2.2.** Apresentar preços completos, expresso em reais, em algarismo nos itens e, em algarismo e por extenso, no valor total, computados todos os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantias e quaisquer outros ônus que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado e constante da proposta;

**8.2.3.** Constar preço unitário e total de cada item, bem com o valor total ofertado, sendo que o preço unitário deverá ser composto apenas de 2 (duas) casas decimais após a vírgula. Em caso de divergência entre os valores unitário e total, serão considerados os primeiros e, entre os expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos;

**8.2.4.** Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexecutable no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais ser fornecidos sem ônus adicionais;

**8.2.5.** O prazo para a prestação dos Produtos deverá ser de acordo com o cronograma estipulado pela Secretaria solicitante;

**8.2.6.** Somente será aceito um preço para cada ITEM;

**8.2.7.** Constar prazo de validade das condições propostas de 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa, esse prazo será considerado como tal;

**8.2.8.** Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da licitação, endereço completo, telefone, *fac-símile* e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, número da conta corrente bancária e agência respectiva. Os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase da contratação;

**8.2.9.** Número deste pregão.

**8.3.** Ocorrendo divergência entre o valor unitário e total para os itens do objeto do edital, será considerado o primeiro.

**8.4.** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

**8.5.** A Proposta de Preços será considerada completa, abrangendo todos os custos com a entrega do serviço licitado, conforme disposto nos itens 8.2.1, 8.2.2 e 8.2.3 deste edital.

**8.6.** A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

**8.2.** Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais ofertados.

**8.3.** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as especificações e exigências do presente edital e de seus anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

**8.4.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Art. 59, da Lei Federal 14.133/21, artigo 34 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

**Art. 59. Serão desclassificadas as propostas que:**

I - Contiverem vícios insanáveis;

II - Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

§ 1º A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

§ 2º A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do **caput** deste artigo.

**Artigo 34 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.**

Art. 34. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

Parágrafo único. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, que comprove:

I - Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

II - Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

a) - O prazo para comprovação da exequibilidade de proposta será de, 120(Cento e Vinte) minutos a partir da solicitação do agente de contratação.

b) - Caso a licitante não consiga comprovar a exequibilidade de sua proposta, no prazo estabelecido no item 8.4 c/c a), terá sua proposta desclassificada (salvo o contraditório e a ampla defesa).

**Obs: O Agente de Contratação no uso de suas atribuições legais poderá, após a fase de lances solicitar a comprovação da exequibilidade da proposta vencedora, através de apresentação de composição de preços unitária, juntamente com as notas fiscais de entrada, conforme item 8.4 c/c d), no intuito de verificar se os preços ofertados, não afetarão a entrega do produto, e principalmente a continuidade dos serviços públicos.**

**8.5.** Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.

**8.6.** O Agente de Contratação considerará como formal: erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique em nulidade do procedimento.

**8.7.** A proponente deverá manter o valor da proposta registrada por 60 (sessenta) dias, sob pena de incidir nas sanções previstas na legislação vigente.

**9 - HABILITAÇÃO**

**9.1** Para a habilitação, a empresa deverá apresentar uma via dos documentos abaixo discriminados, inseridos no sistema **até 08:00h do dia 10 de Abril de 2025**, dia da abertura da sessão pública, no campo adequado para tal, disponível no site [compras2atecnologia.com.br](http://compras2atecnologia.com.br),

**9.1.1.** Não serão aceitos protocolos de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.



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

**9.1.2.** Os documentos deverão ser apresentados com impressão apenas no anverso (frente) das folhas, não sendo aceitas quaisquer impressões no verso das folhas.

**9.1.3.** O descumprimento do item 9.1.2 não será motivo de inabilitação do proponente.

**9.1.4** Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de **90 (noventa) dias** contados a partir da data de emissão, salvo atestados e acervos.

**9.2 Habilitação jurídica:**

**9.2.1** Registro comercial, no caso de empresa individual, ou;

**9.2.2** Ato constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

**9.2.3** Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício;

**9.2.4** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**9.2.5.** Prova do Alvará de localização e funcionamento, quitação de tributos municipais, expedido pela Prefeitura Municipal da jurisdição fiscal da empresa licitante, da pessoa jurídica, sede ou filial, conforme o caso;

**9.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

**9.3.1** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**):

**a).** Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF)

**b).** Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;

**c).** SicaF;

**9.3.2** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual** ou **municipal**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**9.3.3** Prova de Regularidade para com a **Fazenda Federal (incluindo INSS), Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do proponente;

**9.3.4** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**9.3.5** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), emitida em data não superior a 180 dias da data de abertura do certame.

**a).** Regularidade perante a Fazenda Municipal de **IPIXUNA DO PARÁ**, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos de Tributos Mobiliários**.

**b).** Na hipótese de não estar cadastrado como contribuinte neste Município, o licitante com sede fora do Município de **IPIXUNA DO PARÁ** deverá apresentar **declaração firmada pelo representante legal da empresa, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de IPIXUNA DO PARÁ** relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada.

**c).** Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do art. 68, inciso VI da Lei nº 14.133/21.

**d).** Poderão ser aceitas certidões positivas com efeito de negativas ou cujos débitos estejam judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa por decisão judicial, conforme **Decreto nº 62.100/2022**.

**9.4. Quanto à Qualificação Econômica – Financeira (Art. 69, da Lei Federal 14.133/2021):**

**a).** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da

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

data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do **ÍNDICE GERAL DE PREÇOS -DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI**, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou de outro indicador que o venha substituir.

a.1). No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;  
a.2) - A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo LG =;  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante Ativo Total  
SG = -----;  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante Ativo Circulante  
LC =-----; e  
Passivo Circulante

b) - As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;  
c) - Caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Cadastramento reserva-se o direito de efetuar os cálculos;  
d) - Se necessária à atualização do balanço e do patrimônio líquido, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.

**Observações:** serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

**1) Sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):**

a) - Registrados e arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;  
b) - Publicados em Diário Oficial;  
c) - Publicados em jornal de grande circulação;  
d) - Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.  
e) - d) - Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos neste edital.

**2). Sociedades limitada(LTDA):**

a) - Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;  
b) - Fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;  
c) - Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos neste edital.  
d). Apresentar capital mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a presente contratação;

**3). Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar n.º 123/2006 - Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte:**

a) - Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;  
b) - Fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;  
c) - Relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados.  
d) - Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos neste edital.  
e) - Apresentar capital mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a presente contratação;

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

**4). Sociedade criada no exercício em curso:**

a) - As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

1). O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

a). Apresentar capital mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a presente contratação;

b). Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos neste edital.

c) - Relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados.

**9.4.1.** As empresas participantes do processo licitatório que estiverem legalmente obrigadas ao envio de seus registros contábeis através do **SPED CONTÁBIL** e apresentarem suas demonstrações conforme o item 10.4, deverá comprovar que as informações contábeis registradas no órgão competente condizem com aquelas apresentadas à **Receita Federal**, através da apresentação das cópias do balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício emitidos do **SPED**, juntamente com o **Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital**;

**9.4.2.** O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

**9.4.3.** Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor ou Órgão equivalente, na sede da Pessoa Jurídica.

**9.5 Qualificação Técnica (Art. 67, da Lei Federal 14.133/2025):**

**9.5.1.** Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando ter a licitante fornecido os Produtos compatíveis com o objeto desta licitação, considerando-se compatível a execução anterior dos fornecimentos dos Produtos com as seguintes características:

**a)** O (s) atestado (s) ou declaração (ões) deverá (ão), obrigatoriamente, possuir a relação dos (s) produtos fornecidos (s) contendo no mínimo: descrição, unidade e quantitativo (s);

**b)** O (s) atestado(s) fornecido(s), deverão comprovar aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos de acordo com o objeto da licitação na forma do artigo 67 da Lei Federal nº 14.133/21 que indiquem nome, função, endereço, E-mail e o telefone/fax de contato do(s) atestador (es);

**5.5.2.** Alvara Sanitário, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária da sede da licitante - vigente.

**Parágrafo Único:** a Prefeitura Municipal de Ipixuna do Pará/Pa reserva-se ao direito de abrir diligência, para averiguação de qualquer documento apresentado pela licitante, inclusive a comprovação de estrutura operacional em conformidade com os endereços apresentado pelas respectivas licitantes presente ao certame em epígrafe.

**a)** Apresentar Declaração Própria do Licitante, que possui estrutura e condições para fornecer os **GENEROS ALIMENTICIOS**, objeto desse certame, em conformidade com os prazos e exigências do edital e seus anexos;

**Obs: Art. 299 - Omitir**, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante:

**9.6 Declaração de enquadramento como beneficiária da Lei Complementar 123/2006 (Anexo III):**

**9.6.1** Em se tratando de microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP, a comprovação desta condição será efetuada mediante apresentação de declaração de que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, **(Anexo III – Declaração**

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

**de enquadramento como beneficiária da Lei Complementar 123/2006)** acompanhada da certidão simplificada expedida pela Junta Comercial (Conforme Instrução Normativa n.º 103, art. 8º do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30/04/2007, publicada no DOU de 22/05/2007).

**9.6.2.** A certidão deverá ter sido emitida nos 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data prevista para a realização do certame, sob pena de não aceitabilidade.

**9.6.3.** A consulta de optante pelo Simples Nacional não substitui a Certidão da Junta Comercial.

**9.6.4.** Em se tratando de microempresas e empresas de pequeno porte, estas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

**9.6.5.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente (ME ou EPP) for declarado o vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

**9.6.6.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata, ou revogar a licitação;

**9.7. Declaração de Habilitação:**

**9.7.1** A licitante deverá apresentar declaração de que os Produtos ofertados serão entregues de acordo com as exigências estabelecidas no edital.

**9.7.2.** Declara concordar e cumprir plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no referido edital e que todas as declarações são verídicas, bem como todas as certidões apresentadas são autênticas.

**9.8. Declaração em Cumprimento ao Disposto no artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal (Anexo V):**

**9.8.1.** A licitante deverá apresentar declaração de inexistência de fato impeditivo à sua habilitação e que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 anos, conforme Modelo de Declaração do Anexo V.

**9.9. Declaração de Não Parentesco (Anexo VI):**

**9.9.1.** A licitante deverá apresentar declaração de que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, reta e colateral e, por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

**9.9.2.** Declaração que, conforme disposto no art. 93 da Lei 8.213, de 24 de julho de 1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitação da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na Legislação;

**9.9.3.** Declaração que, sob as penas da Lei, não ultrapassou o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar (se for o caso);

**9.9.4.** Declaração que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posterior;

**9.9.5.** Declaração que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo;

**9.9.6.** Declaração que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**9.9.7.** Declaração que cumpre as exigências de reservas de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;



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

9.9.8. Declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 (se for o caso);

9.9.9. Declaração que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras.

**OBSERVAÇÕES**

1. O objeto constante do ato constitutivo da empresa deve ser compatível com o objeto lícito.
2. Não serão aceitas certidões positivas de débito, exceto quando constar da própria certidão ressalva que autorize a sua aceitação.
3. A documentação exigida no item 9 deverá ser compatível com as respectivas inscrições nas esferas federal, estadual e municipal.
4. A aceitação dos documentos obtidos via *Internet* ficará condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, se dúvida houver quanto à sua autenticidade, pelo Agente de Contratação.
5. Para efeito da validade das certidões de regularidade de situação perante a Administração Pública, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 90 (noventa) dias entre a data de sua expedição e a da abertura do certame.
6. Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por tabelião por força de lei ou a publicação em órgão da imprensa na forma da lei.
- 6.1. As autenticações somente serão aceitas quando feitas em cartório.
- 6.2. Na hipótese da apresentação de documentos originais, estes serão anexados ao processo licitatório.
7. Os documentos exigidos para habilitação, consoante o estabelecido no item 9 deste edital, não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que configurem o seu requerimento, ou apresentados por meio de fitas, discos magnéticos e filmes.
- 7.1. A ausência de documento ou a apresentação dos documentos de habilitação em desacordo com o previsto no item 9 inabilitará o licitante e o Agente de Contratação examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do licitante, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital.
8. Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada.
9. A licitante que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitada e sujeita às penalidades legais.
10. Se a vencedora não encaminhar a proposta de preços ou os documentos de habilitação dentro do prazo estabelecido no edital será desclassificada/inabilitada.

**10. ESCLARECIMENTO, IMPUNAIÇÕES E RECURSOS ADMINISTRATIVOS.**

**10.1.** Conforme previsto no Art. 164 da Lei Federal nº 14.133/21, até **3 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do pregão.

**10.1.1.** Os pedidos de esclarecimentos ou de impugnação referentes ao processo licitatório serão enviados por meio eletrônico, através do site [comprasm2atecnologia.com.br](http://comprasm2atecnologia.com.br);

**10.1.2.** Caberá ao Agente de Contratação decidir sobre a petição no prazo de **3 (Três) dias**, contados da data de recebimento da petição, conforme estabelecido Lei Federal nº 14.133/21, poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

**10.1.3.** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**10.1.4.** As impugnações protocoladas intempestivamente serão desconsideradas.

**10.2.** Conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/21, declarado o vencedor qualquer licitante poderá manifestar imediata intenção de recorrer, através de formulário próprio do sistema eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, quando lhe será concedido o prazo de **3 (três) dias** para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

**10.2.1.** As razões e contrarrazões deverão ser encaminhadas por meio eletrônico, através do portal [comprasm2atecnologia.com.br](http://comprasm2atecnologia.com.br).

**10.2.2.** A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Agente de Contratação.

**10.2.3.** A falta de manifestação imediata do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Agente de Contratação ao vencedor.

**10.2.4.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**10.2.5.** Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias.

**10.2.6.** Decairá do direito de interpor recurso perante a Administração, àquele que aceitando os termos desta licitação sem objeção, venha apontar, de forma extemporânea, falhas ou irregularidades que a viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

**10.2.7.** Decididos os recursos, o Agente de Contratação fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

**10.3.** Ocorrendo pedido de esclarecimentos, impugnação ou recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurar o contraditório e a ampla defesa, encaminhará o mesmo para assessoria jurídica para que tome as medidas cabíveis.

**10.4.** O acompanhamento dos resultados, recursos e atos pertinentes a este edital poderão ser consultados no endereço [comprasm2atecnologia.com.br](http://comprasm2atecnologia.com.br), que será atualizado a cada nova etapa do pregão.

## **11. DO PREÇO E DO PAGAMENTO**

**11.1** O preço total deverá ser fixo em reais, com **duas casas decimais**, equivalentes ao de mercado na data da sessão pública de disputa de preços.

**11.2.** Deverão estar incluídos no preço, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, seguros, encargos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução do objeto desta licitação, sem qualquer ônus para a Administração e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

**11.3** Caso o lance vencedor esteja acima do valor estimado, a licitante será convocada pelo chat do sistema, para negociar o valor do lance e, em caso de não atendimento à convocação dentro do prazo estipulado pelo Agente de Contratação, de no mínimo 5 minutos, será convocada a próxima colocada para a negociação.

**11.4** O pagamento de cada fornecimento de Produtos serão efetuado por meio de depósito bancário em conta corrente fornecida pela Contratada, em até **30 (Trinta) dias do mês subsequente**, contados da entrega dos Produtos, com a apresentação das respectivas notas fiscais devidamente atestadas pelo setor competente.

**11.5** A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

**11.6.** Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

**11.7** O CNPJ da Contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

**11.8.** Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

## **12 – DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E DA ATA REGISTRO DE PREÇO.**

**12.1.** Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Agente de Contratação opinará pela adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente para fins de homologação.

**12.2.** No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão, serão adotados os mesmos procedimentos já previstos neste edital para adjudicação e homologação do resultado da licitação.

**12.3** A autoridade competente homologará o resultado da licitação, convocando o adjudicatário a assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo de no máximo **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município.

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

**12.4** A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar a Ata, retomar a sessão pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação.

**12.5.** Decorrido o prazo do item 12.3, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado para a assinatura da Ata, será ele havido como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:

**12.5.1** Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor global da respectiva proposta;

**12.5.2** Impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos.

**12.5.3** A multa de que trata o item 12.5.1 deverá ser recolhida no prazo de 10 (dez) dias, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.

**13 – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS E DA OBRIGATORIEDADE.**

**13.1** A Ata de Registro de Preços terá a **validade de 12 (doze) meses** oficiais, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período.

**13.2.** Nos termos do Decreto Federal 11.462/23, Decreto Municipal nº 442/2024 e da Lei Federal nº 14.14.133/21, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o Município de **IPIXUNA DO PARÁ**, não será obrigado a formalizar contrato com a vencedora do certame, exclusivamente por seu intermédio, dos Produtos objeto da Ata, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora.

**13.3.** As despesas decorrentes da contratação do objeto da presente licitação, correrão a cargo das dotações orçamentária órgão 01 - Sec. Mun. Obras, Transp. Águas e Urbanismo 06 - Secretaria Mun. Agricultura e Produção (2025) 07 - Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer (2025), Cujos programas de trabalho e elementos de despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas neste edital e ao que dispõe na Lei 14.133/21 e alterações.

**14 – DA CELEBRAÇÃO DA ATA.**

**14.1.** A Ata de Registro de Preços será disponibilizada no e-email, da licitante vencedora para assinatura, com o uso de certificação digital.

**14.2.** Para a assinatura da Ata de Registro de Preços o adjudicatário deverá possuir certificado.

**14.3.** O licitante deverá informar em seu cadastro na plataforma [compras2atecnologia.com.br](https://compras2atecnologia.com.br) o e-mail para envio do Contrato/Ata para assinatura eletrônica, com a indicação do nome e CPF do representante legal da empresa constante no certificado digital.

**14.4.** Os órgãos ou entidades não participantes poderão utilizar até 50% dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços decorrente deste certame.

**14.5.** Os quantitativos decorrentes das adesões à Ata de Registro de Preços efetuada por órgãos não participantes, não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**14.6.** A execução da Ata de Registro de Preços será acompanhada e fiscalizada pelo representante da Contratante, designado (a) por meio de portaria.

**15 – DO REAJUSTE DE PREÇOS.**

**15.1** Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços (salvo, o previsto no item 15.2 deste edital).

**15.1.1.** Considera-se preço registrado aquele atribuído aos Produtos, incluindo todas as despesas e custos até à execução do serviço, tais como: tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), seguros, mão-de-obra e qualquer despesa, acessória e/ou complementar e outras não especificadas neste edital, mas que incidam no cumprimento das obrigações assumidas pela empresa detentora da Ata na execução da mesma.

**15.2** O preço registrado poderá, justificadamente, ser objeto de **reequilíbrio econômico- financeiro**, para mais ou para menos.

**15.3.** Quando o **preço de mercado** se tornar **inferior aos preços registrados**, a Administração adoestrará seguintes providências:



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

**15.4.** No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o Órgão Gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

**15.5.** Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador notificará o fornecedor com o primeiro menor preço registrado para o item ou lote visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações.

**15.6.** Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, o Órgão Gerenciador desonerará o fornecedor em relação ao item e cancelará o seu registro, sem prejuízos das penalidades cabíveis.

**15.7.** Simultaneamente procederá a convocação dos demais fornecedores, respeitada a ordem de classificação visando estabelecer igual oportunidade de negociação.

**15.8.** Quando o preço registrado se tornar inferior aos praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá, mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento de seu registro.

**15.8.1.** A comprovação, para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro, deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada de planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos, etc, alusivas à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

**15.3** A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado fornecedor, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos para fins de graduar a justa remuneração do serviço ou Produtos e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

**15.4** Preliminarmente, o Órgão Gerenciador convocará todos os fornecedores no sentido de estabelecer negociação visando a manutenção dos preços originariamente registrados, dando-se preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

**15.5** Não havendo êxito nas negociações para definição de novo preço ou as licitantes não aceitarem o preço máximo a ser pago pela Administração, o Órgão Gerenciador revogará a Ata de Registro de Preços, liberando os fornecedores dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidade.

**15.6** Definido o preço máximo a ser pago pela Administração, o novo preço deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estarão as empresas vinculadas.

**15.7** Na ocorrência de cancelamento de registro de preço para o item, poderá o Gestor da Ata proceder à nova licitação para a aquisição do produto, sem que caiba direito de recurso.

**15.8** O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro por parte da licitante não produzirá efeito suspensivo durante o período de análise do pedido, devendo a detentora da Ata de Registro de Preços manter os prazos para entrega dos Produtos ou prestação de Produtos, sob pena de aplicação das penalidades previsto neste edital.

**16 – DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS PRODUTOS.**

**16.1** A (s) licitante(s) vencedora(s) se obriga(m) a executar o fornecimento do objetos desta licitação, mediante a emissão de ordem de compra pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**, a partir da data da assinatura do contrato.

**16.2** As entregas dos produtos deverão ocorrer em até **5 (Cinco) 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.

**16.3** Os Produtos deverão ser entregue com perfeição garantindo a satisfação dos usuários e da contratante. O não cumprimento dessa condição acarretará na revisão dos Produtos, onde a empresa detentora da Ata, ficara obrigada a refazer a entrega dos Produtos, sem custos adicionais para a **CONTRATANTE**, sendo os custos por conta da referida empresa.



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

**16.4** Os Produtos deverão ser entregue em conformidade com o termo de referência anexo I.

**16.5** Todos os Produtos deverão ser entregue devidamente qualificados para garantir a integridade dos alunos da rede pública municipal de **IPIXUNA DO PARÁ**.

**16.7 A PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ** será rigorosa na conferência dos Produtos entregues, reservando-se o direito de conceder a autorização do seu pagamento condicionada à qualidade do serviço entregue.

**16.8. Os** Produtos devem obedecer todas as normas técnicas e exigências inerentes aos mesmos.

**16.9. Os** Produtos em desconformidade serão rejeitados no ato da execução, devendo a empresa sanar o problema em até 24 (Vinte e Quatro) horas, sob pena de cancelamento do contrato e penalidades cabíveis.

**17 – DAS OBRIÇÕES**

**17.1 Do Município:**

**17.1.1.** Atestar nas notas fiscais e/ou faturas a efetiva entrega dos Produtos objeto desta licitação;

**17.1.2.** Aplicar à detentora da Ata as penalidades, quando for o caso;

**17.1.3.** Prestar à detentora da Ata toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do objeto;

**17.1.4.** Efetuar o pagamento à detentora da Ata no prazo avençado, após a entrega da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal;

**17.1.5.** Notificar, por escrito, à detentora da Ata da aplicação de qualquer sanção.

**17.2 Da Empresa Vencedora:**

**17.2.1.** Executar os Produtos nas especificações e com a qualidade exigida;

**17.2.2.** As notas fiscais não poderão ter rasuras e deverão descrever corretamente o item, e número de empenho, o número do processo de compras, dados bancários para depósito. As notas fiscais serão liberadas para pagamento somente quando, estiver devidamente assinado e carimbado pelo funcionário responsável.

**17.2.3.** Pagar todos os tributos, encargos, custos e despesas, dentre outros, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os Produtos fornecidos;

**17.2.4.** Manter, durante a validade da Ata, as mesmas condições de habilitação;

**17.2.5.** Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta.

**18 – DAS PENALIDADES**

**18.1.** O licitante e a contratada que incorram nas infrações previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, apuradas em regular processo administrativo, sujeitam-se às sanções previstas no art. 156 da mesma Lei, bem como em legislação própria.

**18.2.** A aplicação das sanções pelo cometimento de infração será precedida do devido processo administrativa, com garantias de contraditório e de ampla defesa.

**18.3.** A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

a) Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

b) Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

**18.4.** A sanção de impedimento de licitar e contratar serão aplicados, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos Produtos públicos ou ao interesse coletivo;

b) Dar causa à inexecução total do contrato/ata;

c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

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

**18.5.** Considera-se inexecução total do contrato:

- a) Recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;
- c) Recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração também caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

**18.6.** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada àquele que:

- a). Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o Pregão Eletrônico ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a Pregão Eletrônico ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d). Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e). Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**9.1.6.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento do processo de pregão, mesmo após o encerramento da fase de lances:

**18.7.** A sanção prevista no item 9, aplicada por qualquer ente da Federação, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do Município de Ipixuna do Pará/Pa, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**18.7.1.** Poderá ser aplicada multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor o valor do contrato licitado.

**18.7.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

**18.7.3.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

**18.7.4.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

**18.7.5.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**18.7.6.** A natureza e a gravidade da infração cometida;

**18.7.7.** As peculiaridades do caso concreto;

**18.7.8.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**18.7.9.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

**18.8.** A aplicação das sanções previstas neste Edital de Pregão Eletrônico, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**18.8.1.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**18.8.2.** O não pagamento nos prazos fixados no Termo de Referência deste edital acarretará multa à

**CONTRATANTE**, mediante a aplicação de a fórmula a seguir:

$EM = I \times N \times VP$ , onde:  $I = (TX/100) / 365$ ;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

**19 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**19.1.** Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou apresentarem proposta relativa ao presente pregão.

**19.2** A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fatos supervenientes, devidamente comprovados, ou anulados, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**19.3** O resultado dessa licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Agente de Contratação e Equipe de Apoio.

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

**19.4** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**19.5.** No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

**a)** Adiada sua abertura;

**b)** Alterado o edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

**19.6** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21, no que não colidir com a primeira e as demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

**19.7.** Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, fica eleito o Foro da Comarca de **IPIXUNA DO PARÁ**, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

**19.8** Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital poderão ser obtidos junto a **PREFEITURA MUNICIPAL de IPIXUNA DO PARÁ** pelo site [compras2atecnologia.com.br](http://compras2atecnologia.com.br).

**19.9.** Faz parte deste edital:

**Anexo I** – Termo de Referência;

**Anexo II** – Modelo de Proposta de Preços;

**Anexo III** – Modelo de declaração de enquadramento como beneficiária da Lei Complementar n.º 123/2006;

**Anexo IV** – Modelo de declaração de habilitação e de veracidade;

**Anexo V** – Modelo de declaração de inexistência de fatos impeditivos e/ou supervenientes;

**Anexo VI** – Modelo de declaração de conhecimento do edital;

**Anexo VII** – Modelo de declaração de não parentesco;

**Anexo VIII** – Modelo de declaração que não emprega menor de idade;

**Anexo IX** – Modelo de Ata de Registro de Preços.

**Anexo X** - Minuta de Contrato

Ipixuna do Pará/Pa, 27 de Março 2025.

**ARTEMES SILVA DE OLIVEIRA**  
Prefeito Municipal

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

**1. OBJETO**

Constitui objeto do presente certame **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E CULTURA ESPORTE E LAZER DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ. SECRETARIAS NÃO CONTEMPLADAS NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9.2024-043-PE-SRP.**

**2. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS, QUANTITATIVOS E VALOR DE REFERENCIA:**

**2.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:**

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	1.800,00	Quilograma
arroz agulhinha tipo 1 - beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. o produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. composição centesimal aproximada – porção 50g: após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou “papa”.			
2	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	1.250,00	Quilograma
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.			
3	OLEO DE SOJA 900ML	900,00	Unidade
especificação: especificação: óleo de soja: óleo de soja refinado, tipo 1, garrafa plástica transparente com 900 ml. características: 100% natural, deve ser oleoso, 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.			
4	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500GR	750,00	Pacote
macarrao espagete semola 500gr			
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	1.000,00	Pacote
leite em pó integral de 200g, fonte de cálcio e sabor excepcionais			
6	MACARRÃO SEMOLA PARA SOPA 500G	700,00	Pacote
sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, pacote de 500g			
7	AÇUCAR TRITURADO	800,00	Unidade
classe: cristal branco tipo: triturado. puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. com teor de sacarose mínima de 99% p/p e umidade de 0,3 p/p sem fermentação. embalagem plástica resistente e transparente de 1kg. a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.			
8	CAFÉ EM PÓ 250G	1.000,00	Pacote
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 (seis) meses a partir da data entrega.			
9	MARGARINA 250G	500,00	Unidade
especificação: margarina c/ sal. embalagem de 250 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.			



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

10	BISCOITO AGUA E SAL 400G	1.200,00	Pacote
biscoito agua 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.			
11	BISCOITO TIPO MARIA 345G	800,00	Unidade
biscoito tipo maria 345 g, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido de milho*, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha.			
12	ROSQUINHA 500G	1.000,00	Pacote
biscoito tipo rosquinha, sabor: chocolate, leite e coco, tipo: rosquinha, características adicionais: sem recheio			
13	FLOCÃO DE MILHO 500G	1.200,00	Pacote
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.			
14	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	120,00	Quilograma
farinha de trigo com fermento: farinha de trigo; comum; 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.			
15	MOLHO DE TOMATE SACHE 300G	300,00	Sachê
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.			
16	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G.	500,00	Unidade
achocolatado em pó sachê 400gr, pó solúvel produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formação, com sabor, cor e odor característicos., com valor máximo de 97 kcal para cada 0,6g proteína, 22g de carboidrato e 0,5g de gordura. na embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número de lote. validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. de acordo com a resolução nº12 de março de 1978.			
17	MAIONESE 200G	120,00	Unidade
especificação: 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.			
18	PRESUNTO DE PERU FATIADO	100,00	Quilograma
presunto de peru — leve, macio e temperado na medida certa, é fonte de proteína e tem baixo teor de gordura.			
19	QUEIJO MUSSARELA	100,00	Quilograma
especificação: fatiado ou em peça, com data de validade, água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de mussarela, propionato de cálcio e betacaroteno, sem glúten, sem lactose, 100% vegetal.			
20	MILHO VERDE ENLATADO 200G	120,00	Unidade
especificação : milho verde em conserva, lata de 200g, sem amassada uras e sem ferrugens, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional			
21	FARINHA DE MANDIOCA 1KG	100,00	Quilograma
especificação: 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.			
22	VINAGRE DE 500 ML	350,00	Unidade
especificação: fermentado acético de álcool, água, conservante metabissulfito de sódio (ins 223), acidez volátil 4,0%. não contém glúten. embalagem e validade: garrafa pet de 500ml, com validade 2 anos a partir da data de fabricação.			
23	SAL REFINADO	105,00	Quilograma

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

refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. não pegoso ou empedrado. em embalagem plástica de 1kg. com fardo de 30kg. resistente e transparente. data de validade mínima de 06 meses			
24	COMINHO EM PÓ C/ 100G	225,00	Unidade
especificação: embalagem plástica com 100g			
25	COLORÍFICO EM PÓ EMB COM/ 100G	225,00	Unidade
especificação: embalagem plástica com 100g			
26	PÃO MASSA FINA	600,00	Unidade
pão de 50 gramas, tipo massa fina. 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.			
27	PÃO FRANCES	600,00	Unidade
especificação: 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.			
28	TEMPERO COMPLETO 300G	60,00	Unidade
especificação: constituído de uma mistura de sal, alho, cebola, pimenta e condimentos. validade mínima de 06 meses. embalagem em pote contendo peso líquido de 300g.			
29	CALDO DE CARNE EM TABLET COM 6UN.	150,00	Caixa
caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de carne			
30	POLPA DE MARACUJÁ	300,00	Quilograma
especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.			
31	POLPA DE ABACAXI	300,00	Quilograma
especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta			
32	POLPA DE ACEROLA	300,00	Quilograma
especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.			
33	POLPA DE GOIABA	300,00	Quilograma
especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.			
34	POLPA DE CUPUAÇU	200,00	Quilograma
especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.			
35	ABÓBORA	80,00	Quilograma
especificação: produto de 1° 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.			
36	PIMENTÃO	140,00	Quilograma
especificação: de 1° qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes			
37	CHEIRO VERDE 250G	120,00	Maço
especificação: 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 e entregue em maços de 250g.			

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

38	TOMATE KG	825,00	Quilograma
especificação: produto de 1ª 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.			
39	ALHO IN NATURA	500,00	Quilograma
especificação: in natura, grão do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem choca mento, danos mecânicos ou causado por pragas. caixa de papelão de 10kg.			
40	CENOURA IN NATURA	500,00	Quilograma
especificação: de 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5kg. com etiqueta de pesagem e prazo de validade. entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.			
41	BATATA IN-NATURA	800,00	Quilograma
de 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5kg. com etiqueta de pesagem e prazo de validade. entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.			
42	REPOLHO KG	500,00	Quilograma
especificação: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes			
43	BANANA	200,00	Dúzia
especificação: produto de 1ª 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.			
44	MAÇÃ	200,00	Quilograma
especificação: produto de 1ª 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.			
45	CEBOLA IN NATURA KG	750,00	Quilograma
cebola in natura kg - não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, fungos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5kg. com etiqueta de pesagem e prazo de validade. entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.			
46	CARNE BOVINA SEM OSSO	2.500,00	Quilograma
0% de gordura. sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.			
47	CALABRESA TOSCANA	700,00	Quilograma
especificação: linguiça de porco, livre de glúten, produto em perfeita condição de para consumo, com prazo de validade			
48	CHARQUE BOVINO KG	500,00	Quilograma
especificação: 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 1kg. 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.			
49	OVOS CUBA C/30	1.000,00	Unidade
especificação: ovos de galinha, cuba com 30 unidades, cor branco.			
50	FRANGO ABATIDO DO DIA	1.500,00	Quilograma
especificação: frango abatido, de ótima qualidade, isento de sujidades, doenças, parasitas, odor, com uma boa selagem			
51	BACON SUINO	150,00	Quilograma

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

bacon suíno, sal, conservantes nitrito e nitrato de sódio, corante natural de urucum			
52	FILE DE PEITO DE FRANGO	1.000,00	Quilograma
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. caixa com 20kg			
53	FRANGO CONGELADO	1.500,00	Quilograma
especificação: inteiro, carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o 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			
54	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	1.600,00	Quilograma
0% de gordura. sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.			
55	CARNE BOVINA ENLATADA	500,00	Unidade
especificação: fiambre de carne bovina enlatada, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.			
56	CARNE TIPO PAULISTA	900,00	Quilograma
de gordura. 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.			
57	CARNE BOVINA MOIDA	900,00	Quilograma
especificação: 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 substância 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			
58	COSTELA SUINA	700,00	Quilograma
especificação: 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 substância 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			
59	CARNE COSTELA	800,00	Quilograma
arne bovina in natura, tipo corte: costela, apresentação: cortada			
60	SALSICHA HOT DOG	900,00	Quilograma
especificação: carne bovina, suína e de frango fresca e acondicionado em embalagem a vácuo e em conformidade com as normas de inspeção vigentes, número de lote data de produção e a validade.			
61	PIMENTINHA DE CHEIRO	90,00	Quilograma
especificação: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. transportados em monoblocos plásticos frestados de 1kg.			
62	PEPINO	300,00	Quilograma
especificação: produto de 1ª 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.			
63	ALFACE	200,00	Maço
especificação: 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.			
64	COUVE	200,00	Maço



## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

especificação: 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.			
65	MAMÃO	200,00	Quilograma
especificação: 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.			
66	UVA	200,00	Quilograma
especificação: 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.			
67	CALDO DE FRANGO EM TABLET COM 6UN.	90,00	Caixa
caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de galinha			
68	SARDINHA EM LATA- CX.C/50 UND	600,00	Caixa
especificação: sardinha, ao próprio suco com óleo de soja, acondicionada em embalagem primaria lata de 125g (peso líquido) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, inspecionada pelo s.i.f, embalagem secundaria caixa de papelão resistente. caixa com 50 unidades.			
69	PEITO DE FRANGO COM OSSO	900,00	Quilograma
carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o peito de frango com osso 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. caixa com 20kg			
70	MORTADELA DE FRANGO	800,00	Quilograma
frios, variedade: mortadela de frango, tipo preparação: defumado, apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado(a)			
71	KETCHUP TRADICIONAL 380G	150,00	Unidade
ketchup peso da unidade 380 g, livre de gorduras trans, ingrediente em destaque o tomate			
72	ERVILHA	200,00	Unidade
a ervilha em conserva, lata 170g			
73	SALGADO DIVERSOS TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA	50,00	Cento
salgado diversos para festa tipo pastel, coxinha, pizza e bolinha, sabores (carne, frango, calabresa, queijo e presente).			
74	TORTA DOCE	15,00	Unidade
especificação: massa fofinha amanteigada de sabores variados com recheio gourmet de diversos tipos para cada torta, cremosa e lindamente decorada.			
75	TORTA SALGADA	15,00	Unidade
torta salgada de frango			
76	AMIDO DE MILHO 200G	60,00	Unidade
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,			
77	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	100,00	Quilograma
farinha de trigo, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento			
79	CREME DE LEITE 200G	70,00	Unidade
creme de leite 200g, teor gordura: acima de 40% de gordura, processamento: pasteurizado, características adicionais: creme tipo nata			
80	REFRIGERANTE 2 LITROS	250,00	Unidade

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

refrigerante sabor variado. produto obtido a base de xaropes que mistura corantes, conservantes, açúcar, aroma sintético de fruta e gás carbônico. embalagem primária pets de 2 litros não violadas ou amassadas e secundária fardos plásticos com 6 unidades.

#### 2.1.2. Estimativas de consumo individualizadas do(s) órgão(s) participante(s):

#### MANIFESTANTE: Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	Quilograma	700.0
	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. O produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Composição centesimal aproximada – porção 50g: Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou “papa”.		
2	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	Quilograma	700.0
	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.		
3	OLEO DE SOJA 900ML	Unidade	500.0
	Especificação: Especificação: Óleo de soja: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 900 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, 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.		
4	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500GR	Pacote	360.0
	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500GR		
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	Pacote	700.0
	LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 200G, FONTE DE CÁLCIO E SABOR EXCEPCIONAIS		
6	MACARRÃO SEMOLA PARA SOPA 500G	Pacote	400.0
	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, pacote de 500g		
7	AÇUCAR TRITURADO	Unidade	650.0
	Classe: Cristal branco Tipo: triturado. Puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. Com teor de sacarose mínima de 99% P/P e umidade de 0,3 P/P sem fermentação. Embalagem plástica resistente e transparente de 1Kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.		
8	CAFÉ EM PÓ 250G	Pacote	600.0
	CAFÉ torrado e moído, empacotado a vácuo, pacote com 250G procedente de grãos sãos, 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 (seis) meses a partir da data entrega.		
9	MARGARINA 250G	Unidade	500.0
	Especificação: MARGARINA C/ SAL. Embalagem de 250 gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.		
10	BISCOITO AGUA E SAL 400G	Pacote	350.0
	BISCOITO AGUA 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.		
11	BISCOITO TIPO MARIA 345G	Unidade	250.0
	BISCOITO TIPO MARIA 345 g, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido de milho*, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha.		
12	ROSQUINHA 500G	Pacote	180.0
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR: CHOCOLATE, LEITE E COCO, TIPO: ROSQUINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO		
13	FLOCÃO DE MILHO 500G	Pacote	220.0

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

	flocos de milho pré cozido; preparo rápido; enriquecido com ferro e acedifólico; embalagem com 500gr, p/ cuscuz. tipo floção, 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, N° 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.		
14	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>70.0</b>
	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Farinha de trigo; comum; 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.		
15	<b>MOLHO DE TOMATE SACHE 300G</b>	<b>Sachê</b>	<b>250.0</b>
	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.		
16	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ 400G.</b>	<b>Unidade</b>	<b>150.0</b>
	Achocolatado em Pó Sachê 400gr, pó solúvel produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formação, com sabor, cor e odor característicos., com valor máximo de 97 Kcal para cada 0,6g proteína, 22g de carboidrato e 0,5g de gordura. Na embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RESOLUÇÃO Nº12 DE MARÇO DE 1978.		
17	<b>MAIONESE 200G</b>	<b>Unidade</b>	<b>160.0</b>
	Especificação: 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.		
18	<b>PRESUNTO DE PERU FATIADO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>150.0</b>
	Presunto de Peru — Leve, Macio e Temperado na Medida Certa, é Fonte de Proteína e Tem Baixo Teor de Gordura.		
19	<b>QUEIJO MUSSARELA</b>	<b>Quilograma</b>	<b>150.0</b>
	Especificação: fatiado ou em peça, com data de validade, água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de mussarela, propionato de cálcio e betacaroteno, sem glúten, sem lactose, 100% vegetal.		
20	<b>MILHO VERDE ENLATADO 200G</b>	<b>Unidade</b>	<b>200.0</b>
	Especificação : Milho verde em conserva, lata de 200g, sem amassada uras e sem ferrugens, com dizeres de rotulagem, datade fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional		
21	<b>FARINHA DE MANDIOCA 1KG</b>	<b>Quilograma</b>	<b>800.0</b>
	Especificação: 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.		
22	<b>VINAGRE DE 500 ML</b>	<b>Unidade</b>	<b>100.0</b>
	Especificação: Fermentado acético de álcool, água, conservante metabisulfito de sódio (INS 223), acidez volátil 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem e Validade: Garrafa PET de 500ml, com validade 2 anos a partir da data de fabricação.		
23	<b>SAL REFINADO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>60.0</b>
	Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Não pegoso ou empedrado. Em embalagem plástica de 1Kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses		
24	<b>COMINHO EM PÓ C/ 100G</b>	<b>Unidade</b>	<b>60.0</b>
	ESPECIFICAÇÃO: Embalagem plástica com 100g		
25	<b>COLORÍFICO EM PÓ EMB COM/ 100G</b>	<b>Unidade</b>	<b>60.0</b>
	ESPECIFICAÇÃO: Embalagem plástica com 100g		
26	<b>PÃO MASSA FINA</b>	<b>Unidade</b>	<b>1200.0</b>
	Pão de 50 gramas, tipo massa fina. 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.		
27	<b>PÃO FRANCES</b>	<b>Unidade</b>	<b>1200.0</b>

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

	<p>Especificação: 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.</p>		
28	TEMPERO COMPLETO 300G	Unidade	70.0
	<p>Especificação: Constituído de uma mistura de sal, alho, cebola, pimenta e condimentos. validade mínima de 06 meses. embalagem em pote contendo peso líquido de 300g.</p>		
29	CALDO DE CARNE EM TABLET COM 6UN.	Caixa	60.0
	Caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de carne		
30	POLPA DE MARACUJÁ	Quilograma	200.0
	<p>Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.</p>		
31	POLPA DE ABACAXI	Quilograma	150.0
	<p>Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta</p>		
32	POLPA DE ACEROLA	Quilograma	200.0
	<p>Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.</p>		
33	POLPA DE GOIABA	Quilograma	200.0
	<p>Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.</p>		
34	POLPA DE CUPUAÇU	Quilograma	150.0
	<p>Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.</p>		
35	ABÓBORA	Quilograma	120.0
	<p>Especificação: Produto de 1º 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.</p>		
36	PIMENTÃO	Quilograma	140.0
	<p>Especificação: De 1º qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes</p>		
37	CHEIRO VERDE 250G	Maço	220.0
	<p>Especificação: 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 e entregue em marcos de 250G.</p>		
38	TOMATE KG	Quilograma	300.0
	<p>Especificação: Produto de 1ª 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 substancia terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.</p>		
39	ALHO IN NATURA	Quilograma	300.0
	<p>Especificação: In natura, gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem choca mento, danos mecânicos ou causado por pragas. Caixa de papelão de 10Kg.</p>		
40	CENOURA IN NATURA	Quilograma	300.0
	<p>Especificação: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.</p>		
41	BATATA IN-NATURA	Quilograma	300.0



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

	De 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estejam livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.		
42	REPOLHO KG	Quilograma	300.0
	Especificação: De 1º qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes		
43	BANANA	Dúzia	200.0
	Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.		
44	MAÇÃ	Quilograma	300.0
	Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.		
45	CEBOLA IN NATURA KG	Quilograma	300.0
	CEBOLA IN NATURA KG - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, fungos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.		
46	CARNE BOVINA SEM OSSO	Quilograma	900.0
	0% de gordura. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.		
47	CALABRESA TOSCANA	Quilograma	600.0
	Especificação: linguiça de porco, livre de glúten, produto em perfeita condição de para consumo, com prazo de validade		
48	CHARQUE BOVINO KG	Quilograma	400.0
	Especificação: 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 1Kg. 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.		
49	OVOS CUBA C/30	Unidade	360.0
	Especificação: ovos de galinha, cuba com 30 unidades, cor branco.		
50	FRANGO ABATIDO DO DIA	Quilograma	900.0
	Especificação: Frango abatido, de ótima qualidade, isento de sujidades, doenças, parasitas, odor, com uma boa selagem		
51	BACON SUINO	Quilograma	300.0
	Bacon suíno, sal, conservantes nitrato e nitrato de sódio, corante natural de urucum		
52	FILE DE PEITO DE FRANGO	Quilograma	900.0
	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. Caixa com 20kg		
53	FRANGO CONGELADO	Quilograma	800.0
	Especificação: INTEIRO, Carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o 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		
54	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	Quilograma	900.0
	0% de gordura. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.		
55	CARNE BOVINA ENLATADA	Unidade	200.0
	Especificação: FIAMBRE DE CARNE BOVINA ENLATADA, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.		
56	CARNE TIPO PAULISTA	Quilograma	700.0
	de gordura. 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.		
57	CARNE BOVINA MOIDA	Quilograma	700.0
	Especificação: 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 substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, á vácuo, peso líquido de 0,5Kg, contendo na embalagem a		

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

	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		
58	<b>COSTELA SUINA</b>	<b>Quilograma</b>	<b>400.0</b>
	Especificação: 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 substância 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		
59	<b>CARNE COSTELA</b>	<b>Quilograma</b>	<b>600.0</b>
	ARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA		
60	<b>SALSICHA HOT DOG</b>	<b>Quilograma</b>	<b>180.0</b>
	Especificação: Carne bovina, suína e de frango fresca e acondicionado em embalagem a vácuo e em conformidade com as normas de inspeção vigentes, número de lote data de produção e a validade.		
61	<b>PIMENTINHA DE CHEIRO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>80.0</b>
	Especificação: De 1º qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Transportados em monoblocos plásticos frestados de 1kg.		
62	<b>PEPINO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>150.0</b>
	Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.		
63	<b>ALFACE</b>	<b>Maço</b>	<b>150.0</b>
	Especificação: 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.		
64	<b>COUVE</b>	<b>Maço</b>	<b>150.0</b>
	Especificação: 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.		
65	<b>MAMÃO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>150.0</b>
	Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.		
66	<b>UVA</b>	<b>Quilograma</b>	<b>150.0</b>
	Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.		
67	<b>CALDO DE FRANGO EM TABLET COM 6UN.</b>	<b>Caixa</b>	<b>60.0</b>
	Caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de galinha		
68	<b>SARDINHA EM LATA- CX.C/50 UND</b>	<b>Caixa</b>	<b>30.0</b>
	Especificação: Sardinha, ao próprio suco com óleo de soja, acondicionada em embalagem primária lata de 125g (peso líquido) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, inspecionada pelo S.I.F, embalagem secundária caixa de papelão resistente. CAIXA COM 50 UNIDADES.		
69	<b>PEITO DE FRANGO COM OSSO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>800.0</b>
	Carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o Peito de Frango com osso 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. Caixa com 20kg		
70	<b>MORTADELA DE FRANGO</b>	<b>Quilograma</b>	<b>150.0</b>
	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA DE FRANGO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)		
71	<b>KETCHUP TRADICIONAL 380G</b>	<b>Unidade</b>	<b>50.0</b>
	KETCHUP PESO DA UNIDADE 380 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS, INGREDIENTE EM DESTAQUE O TOMATE		
72	<b>ERVILHA</b>	<b>Unidade</b>	<b>80.0</b>

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

	A Ervilha em Conserva, lata 170g		
73	SALGADO DIVERSOS TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA	Cento	15.0
	SALGADO DIVERSOS PARA FESTA TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA, SABORES (CARNE, FRANGO, CALABRESA, QUEIJO E PRESENTO.		
74	TORTA DOCE	Unidade	10.0
	Especificação: massa fofinha amanteigada de sabores variados com recheio Gourmet de diversos tipos para cada torta, cremosa e lindamente decorada.		
75	TORTA SALGADA	Unidade	10.0
	TORTA SALGADA DE FRANGO		
76	AMIDO DE MILHO 200G	Unidade	50.0
	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,		
77	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	Quilograma	40.0
	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: INDUSTRIAL, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO		
78	LARANJA	Quilograma	200.0
	LARANJA IN NATURA		
80	REFRIGERANTE 2 LITROS	Unidade	200.0
	REFRIGERANTE sabor variado. Produto obtido a base de xaropes que mistura corantes, conservantes, açúcar, aroma sintético de fruta e gás carbônico. Embalagem primária pets de 2 litros não violadas ou amassadas e secundária fardos plásticos com 6 unidades.		

### MANIFESTANTE: Sec. Mun. Agricultura, Agrop. e Produção

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	Quilograma	120.0
	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. O produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade.Composição centesimal aproximada – porção 50g:Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou “papa”.		
2	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	Quilograma	900.0
	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.		
3	OLEO DE SOJA 900ML	Unidade	600.0
	Especificação: Especificação: Óleo de soja: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 900 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, 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.		
4	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500GR	Pacote	900.0
	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500GR		
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	Pacote	600.0
	LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 200G, FONTE DE CÁLCIO E SABOR EXCEPCIONAIS		
6	MACARRÃO SEMOLA PARA SOPA 500G	Pacote	250.0
	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, pacote de 500g		
7	AÇUCAR TRITURADO	Unidade	900.0
	Classe: Cristal branco Tipo: triturado. Puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. Com teor de sacarose mínima de 99% P/P e umidade de 0,3 P/P sem fermentação. Embalagem plástica resistente e transparente de 1Kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.		
8	CAFÉ EM PÓ 250G	Pacote	600.0

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

	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 (seis) meses a partir da data entrega.		
9	MARGARINA 250G	Unidade	600.0
	Especificação: MARGARINA C/ SAL. Embalagem de 250 gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.		
10	BISCOITO AGUA E SAL 400G	Pacote	900.0
	BISCOITO AGUA 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.		
11	BISCOITO TIPO MARIA 345G	Unidade	900.0
	BISCOITO TIPO MARIA 345 g, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido de milho*, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha.		
12	ROSQUINHA 500G	Pacote	300.0
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR: CHOCOLATE, LEITE E COCO, TIPO: ROSQUINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO		
13	FLOCÃO DE MILHO 500G	Pacote	300.0
	flocos de milho pré cozido; preparo rápido; enriquecido com ferro e acedifolico; 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.		
14	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	Quilograma	50.0
	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Farinha de trigo; comum; 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.		
15	MOLHO DE TOMATE SACHE 300G	Sachê	50.0
	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.		
16	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G.	Unidade	100.0
	Achocolatado em Pó Sachê 400gr, pó solúvel produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar preparado com ingredientes sãos e limpo, sem farinha em sua formação, com sabor, cor e odor característicos., com valor máximo de 97 Kcal para cada 0,6g proteína, 22g de carboidrato e 0,5g de gordura. Na embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RESOLUÇÃO Nº12 DE MARÇO DE 1978.		
17	MAIONESE 200G	Unidade	80.0
	Especificação: 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.		
18	PRESUNTO DE PERU FATIADO	Quilograma	100.0
	Presunto de Peru — Leve, Macio e Temperado na Medida Certa, é Fonte de Proteína e Tem Baixo Teor de Gordura.		
19	QUEIJO MUSSARELA	Quilograma	100.0
	Especificação: fatiado ou em peça, com data de validade, água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de mussarela, propionato de cálcio e betacaroteno, sem glúten, sem lactose, 100% vegetal.		
20	MILHO VERDE ENLATADO 200G	Unidade	80.0
	Especificação : Milho verde em conserva, lata de 200g, sem amassada uras e sem ferrugens, com dizeres de rotulagem, datade fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional		
21	FARINHA DE MANDIOCA 1KG	Quilograma	900.0



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

	Especificação: 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.		
22	VINAGRE DE 500 ML	Unidade	80.0
	Especificação: Fermentado acético de álcool, água, conservante metabisulfito de sódio (INS 223), acidez volátil 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem e Validade: Garrafa PET de 500ml, com validade 2 anos a partir da data de fabricação.		
23	SAL REFINADO	Quilograma	50.0
	Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Não pegoso ou empedrado. Em embalagem plástica de 1Kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses		
24	COMINHO EM PÓ C/ 100G	Unidade	100.0
	ESPECIFICAÇÃO: Embalagem plástica com 100g		
25	COLORÍFICO EM PÓ EMB COM/ 100G	Unidade	100.0
	ESPECIFICAÇÃO: Embalagem plástica com 100g		
26	PÃO MASSA FINA	Unidade	2500.0
	Pão de 50 gramas, tipo massa fina. 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.		
27	PÃO FRANCES	Unidade	2500.0
	Especificação: 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.		
28	TEMPERO COMPLETO 300G	Unidade	80.0
	Especificação: Constituído de uma mistura de sal, alho, cebola, pimenta e condimentos. validade mínima de 06 meses. embalagem em pote contendo peso liquido de 300g.		
29	CALDO DE CARNE EM TABLET COM 6UN.	Caixa	80.0
	Caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de carne		
30	POLPA DE MARACUJÁ	Quilograma	200.0
	Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.		
31	POLPA DE ABACAXI	Quilograma	200.0
	Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta		
32	POLPA DE ACEROLA	Quilograma	200.0
	Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.		
33	POLPA DE GOIABA	Quilograma	200.0
	Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.		
34	POLPA DE CUPUAÇU	Quilograma	150.0
	Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.		
35	ABÓBORA	Quilograma	120.0

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

	<p>Especificação: Produto de 1º 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.</p>		
36	PIMENTÃO	Quilograma	150.0
	Especificação: De 1º qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes		
37	CHEIRO VERDE 250G	Maço	200.0
	Especificação: 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 e entregue em marcos de 250G.		
38	TOMATE KG	Quilograma	300.0
	Especificação: Produto de 1ª 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.		
39	ALHO IN NATURA	Quilograma	250.0
	Especificação: In natura, grão do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem choca mento, danos mecânicos ou causado por pragas. Caixa de papelão de 10Kg.		
40	CENOURA IN NATURA	Quilograma	350.0
	Especificação: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem fermentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.		
41	BATATA IN-NATURA	Quilograma	450.0
	De 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.		
42	REPOLHO KG	Quilograma	450.0
	Especificação: De 1º qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes		
43	BANANA	Dúzia	400.0
	Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.		
44	MAÇÃ	Quilograma	400.0
	Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.		
45	CEBOLA IN NATURA KG	Quilograma	400.0
	CEBOLA IN NATURA KG - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, fungos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.		
46	CARNE BOVINA SEM OSSO	Quilograma	1200.0
	0% de gordura. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.		
47	CALABRESA TOSCANA	Quilograma	400.0
	Especificação: linguiça de porco, livre de glúten, produto em perfeita condição de para consumo, com prazo de validade		
48	CHARQUE BOVINO KG	Quilograma	400.0
	Especificação: 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 1Kg. 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.		
49	OVOS CUBA C/30	Unidade	360.0
	Especificação: ovos de galinha, cuba com 30 unidades, cor branco.		
50	FRANGO ABATIDO DO DIA	Quilograma	900.0

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

	Especificação: Frango abatido, de ótima qualidade, isento de sujidades, doenças, parasitas, odor, com uma boa selagem		
51	BACON SUINO	Quilograma	250.0
	Bacon suíno, sal, conservantes nitrito e nitrato de sódio, corante natural de urucum		
52	FILE DE PEITO DE FRANGO	Quilograma	800.0
	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. Caixa com 20kg		
53	FRANGO CONGELADO	Quilograma	500.0
	Especificação: INTEIRO, Carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o 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		
54	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	Quilograma	500.0
	0% de gordura. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.		
55	CARNE BOVINA ENLATADA	Unidade	300.0
	Especificação: FIAMBRE DE CARNE BOVINA ENLATADA, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.		
56	CARNE TIPO PAULISTA	Quilograma	600.0
	de gordura. 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.		
57	CARNE BOVINA MOIDA	Quilograma	550.0
	Especificação: 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 substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à 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		
58	COSTELA SUINA	Quilograma	200.0
	Especificação: 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 substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à 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		
59	CARNE COSTELA	Quilograma	700.0
	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA		
60	SALSICHA HOT DOG	Quilograma	120.0
	Especificação: Carne bovina, suína e de frango fresca e acondicionado em embalagem a vácuo e em conformidade com as normas de inspeção vigentes, número de lote data de produção e a validade.		
61	PIMENTINHA DE CHEIRO	Quilograma	50.0
	Especificação: De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Transportados em monoblocos plásticos frestados de 1kg.		
62	PEPINO	Quilograma	200.0
	Especificação: Produto de 1ª 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.		
63	ALFACE	Maço	100.0
	Especificação: 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.		
64	COUVE	Maço	100.0
	Especificação: 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.		
65	MAMÃO	Quilograma	200.0

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

	<p>Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.</p>		
66	UVA	Quilograma	200.0
	<p>Especificação: Produto 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. Peso e tamanho padrão.</p>		
67	CALDO DE FRANGO EM TABLET COM 6UN.	Caixa	80.0
	Caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de galinha		
68	SARDINHA EM LATA- CX.C/50 UND	Caixa	20.0
	<p>Especificação: Sardinha, ao próprio suco com óleo de soja, acondicionada em embalagem primária lata de 125g (peso líquido) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, inspecionada pelo S.I.F, embalagem secundária caixa de papelão resistente. CAIXA COM 50 UNIDADES.</p>		
69	PEITO DE FRANGO COM OSSO	Quilograma	600.0
	<p>Carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o Peito de Frango com osso 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. Caixa com 20kg</p>		
70	MORTADELA DE FRANGO	Quilograma	500.0
	<p>FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA DE FRANGO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)</p>		
71	KETCHUP TRADICIONAL 380G	Unidade	60.0
	KETCHUP PESO DA UNIDADE 380 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS, INGREDIENTE EM DESTAQUE O TOMATE		
72	ERVILHA	Unidade	80.0
	A Ervilha em Conserva, lata 170g		
73	SALGADO DIVERSOS TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA	Cento	40.0
	SALGADO DIVERSOS PARA FESTA TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA, SABORES (CARNE, FRANGO, CALABRESA, QUEIJO E PRESENTO).		
74	TORTA DOCE	Unidade	4.0
	Especificação: massa fofinha amanteigada de sabores variados com recheio Gourmet de diversos tipos para cada torta, cremosa e lindamente decorada.		
75	TORTA SALGADA	Unidade	4.0
	TORTA SALGADA DE FRANGO		
76	AMIDO DE MILHO 200G	Unidade	50.0
	<p>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,</p>		
77	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	Quilograma	40.0
	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: INDUSTRIAL, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO		
78	LARANJA	Quilograma	200.0
	LARANJA IN NATURA		
79	CREME DE LEITE 200G	Unidade	50.0
	<p>CREME DE LEITE 200G, TEOR GORDURA: ACIMA DE 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: PASTEURIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CREME TIPO NATA</p>		
80	REFRIGERANTE 2 LITROS	Unidade	180.0
	<p>REFRIGERANTE sabor variado. Produto obtido a base de xaropes que mistura corantes, conservantes, açúcar, aroma sintético de fruta e gás carbônico. Embalagem primária pets de 2 litros não violadas ou amassadas e secundária fardos plásticos com 6 unidades.</p>		

### 2.1.3. Estimativas de consumo consolidado, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).



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

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	2620.0	Quilograma	6,13	16.060,60
ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. O produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Composição centesimal aproximada – porção 50g: Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou “papa”.					
2	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	2850.0	Quilograma	10,94	31.179,00
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.					
3	OLEO DE SOJA 900ML	2000.0	Unidade	10,73	21.460,00
Especificação: Especificação: Óleo de soja: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 900 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, 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.					
4	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500GR	2010.0	Pacote	4,82	9.688,20
MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500GR					
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	2300.0	Pacote	10,91	25.093,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 200G, FONTE DE CÁLCIO E SABOR EXCEPCIONAIS					
6	MACARRÃO SEMOLA PARA SOPA 500G	1350.0	Pacote	7,90	10.665,00
Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, pacote de 500g					
7	AÇUCAR TRITURADO	2350.0	Unidade	5,68	13.348,00
Classe: Cristal branco Tipo: triturado. Puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. Com teor de sacarose mínima de 99% P/P e umidade de 0,3 P/P sem fermentação. Embalagem plástica resistente e transparente de 1Kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.					
8	CAFÉ EM PÓ 250G	2200.0	Pacote	17,45	38.390,00
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 (seis) meses a partir da data entrega.					
9	MARGARINA 250G	1600.0	Unidade	4,17	6.672,00
Especificação: MARGARINA C/ SAL. Embalagem de 250 gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.					
10	BISCOITO AGUA E SAL 400G	2450.0	Pacote	6,44	15.778,00
BISCOITO AGUA 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.					
11	BISCOITO TIPO MARIA 345G	1950.0	Unidade	6,73	13.123,50
BISCOITO TIPO MARIA 345 g, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido de milho*, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha.					
12	ROSQUINHA 500G	1480.0	Pacote	8,01	11.854,80
BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR: CHOCOLATE, LEITE E COCO, TIPO: ROSQUINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO					

## ESTADO DO PARÁ

### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ

### COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

13	FLOCÃO DE MILHO 500G	1720.0	Pacote	3,90	6.708,00
flocos de milho pré cozido; preparo rápido; enriquecido com ferro e acediofólico; 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.					
14	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	240.0	Quilograma	5,99	1.437,60
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Farinha de trigo; comum; 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.					
15	MOLHO DE TOMATE SACHE 300G	600.0	Sachê	4,26	2.556,00
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.					
16	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G.	750.0	Unidade	9,43	7.072,50
Achocolatado em Pó Sachê 400gr, pó solúvel produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formação, com sabor, cor e odor característicos., com valor máximo de 97 Kcal para cada 0,6g proteína, 22g de carboidrato e 0,5g de gordura. Na embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RESOLUÇÃO Nº12 DE MARÇO DE 1978.					
17	MAIONESE 200G	360.0	Unidade	4,64	1.670,40
Especificação: 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.					
18	MILHO VERDE ENLATADO 200G	400.0	Unidade	6,61	2.644,00
Especificação : Milho verde em conserva, lata de 200g, sem amassada uras e sem ferrugens, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional					
19	FARINHA DE MANDIOCA 1KG	1800.0	Quilograma	8,11	14.598,00
Especificação: 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.					
20	VINAGRE DE 500 ML	530.0	Unidade	4,56	2.416,80
Especificação: Fermentado acético de álcool, água, conservante metabissulfito de sódio (INS 223), acidez volátil 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem e Validade: Garrafa PET de 500ml, com validade 2 anos a partir da data de fabricação.					
21	SAL REFINADO	215.0	Quilograma	2,04	438,60
Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Não pegoso ou empedrado. Em embalagem plástica de 1Kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses					
22	COMINHO EM PÓ C/ 100G	385.0	Unidade	3,45	1.328,25
ESPECIFICAÇÃO: Embalagem plástica com 100g					
23	COLORÍFICO EM PÓ EMB COM/ 100G	385.0	Unidade	2,97	1.143,45
ESPECIFICAÇÃO: Embalagem plástica com 100g					
24	PÃO MASSA FINA	4300.0	Unidade	0,77	3.311,00
Pão de 50 gramas, tipo massa fina. 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.					
25	PÃO FRANCES	4300.0	Unidade	0,76	3.268,00

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

Especificação: 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.					
26	TEMPERO COMPLETO 300G	210.0	Unidade	6,83	1.434,30
Especificação: Constituído de uma mistura de sal, alho, cebola, pimenta e condimentos. validade mínima de 06 meses. embalagem em pote contendo peso líquido de 300g.					
27	POLPA DE ABACAXI	650.0	Quilograma	12,42	8.073,00
Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta					
28	POLPA DE ACEROLA	700.0	Quilograma	12,63	8.841,00
Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.					
29	POLPA DE GOIABA	700.0	Quilograma	11,99	8.393,00
Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.					
30	POLPA DE CUPUAÇU	500.0	Quilograma	16,99	8.495,00
Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.					
31	CHEIRO VERDE 250G	540.0	Maço	6,47	3.493,80
Especificação: 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 e entregue em marços de 250G.					
32	TOMATE KG	1425.0	Quilograma	9,54	13.594,50
Especificação: Produto de 1ª 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.					
33	ALHO IN NATURA	1050.0	Quilograma	23,98	25.179,00
Especificação: In natura, gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem choca mento, danos mecânicos ou causado por pragas. Caixa de papelão de 10Kg.					
34	CENOURA IN NATURA	1150.0	Quilograma	9,01	10.361,50
Especificação: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.					
35	BATATA IN-NATURA	1550.0	Quilograma	8,92	13.826,00
De 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.					
36	REPOLHO KG	1250.0	Quilograma	9,52	11.900,00
Especificação: De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes					
37	BANANA	800.0	Dúzia	10,58	8.464,00
Especificação: Produto de 1ª 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.					
38	MAÇÃ	900.0	Quilograma	9,86	8.874,00
Especificação: Produto de 1ª 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

39	CEBOLA IN NATURA KG	1450.0	Quilograma	9,31	13.499,50
CEBOLA IN NATURA KG - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, fungos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana.					
40	CARNE BOVINA SEM OSSO	4600.0	Quilograma	39,72	182.712,00
0% de gordura. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.					
41	CALABRESA TOSCANA	1700.0	Quilograma	21,87	37.179,00
Especificação: linguiça de porco, livre de glúten, produto em perfeita condição de para consumo, com prazo de validade					
42	CHARQUE BOVINO KG	1300.0	Quilograma	45,21	58.773,00
Especificação: 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 1Kg. 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.					
43	OVOS CUBA C/30	1720.0	Unidade	22,40	38.528,00
Especificação: ovos de galinha, cuba com 30 unidades, cor branco.					
44	FRANGO ABATIDO DO DIA	3300.0	Quilograma	16,78	55.374,00
Especificação: Frango abatido, de ótima qualidade, isento de sujidades, doenças, parasitas, odor, com uma boa selagem					
45	BACON SUINO	700.0	Quilograma	36,89	25.823,00
Bacon suíno, sal, conservantes nitrito e nitrato de sódio, corante natural de urucum					
46	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	3000.0	Quilograma	14,83	44.490,00
0% de gordura. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso.					
47	CARNE BOVINA ENLATADA	1000.0	Unidade	11,24	11.240,00
Especificação: FIAMBRE DE CARNE BOVINA ENLATADA, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.					
48	CARNE TIPO PAULISTA	2200.0	Quilograma	36,67	80.674,00
de gordura. 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.					
49	CARNE BOVINA MOIDA	2150.0	Quilograma	27,62	59.383,00
Especificação: 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 substância 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					
50	COSTELA SUINA	1300.0	Quilograma	38,57	50.141,00
Especificação: 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 substância 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					
51	PIMENTINHA DE CHEIRO	220.0	Quilograma	6,51	1.432,20
Especificação: De 1º qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Transportados em monoblocos plásticos frestados de 1kg.					
52	PEPINO	650.0	Quilograma	9,60	6.240,00



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

Especificação: 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.					
53	ALFACE	450.0	Maço	5,72	2.574,00
Especificação: 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.					
54	COUVE	450.0	Maço	4,65	2.092,50
Especificação: 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.					
55	MAMÃO	550.0	Quilograma	6,05	3.327,50
Especificação: 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.					
56	UVA	550.0	Quilograma	10,98	6.039,00
Especificação: 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.					
57	CARNE COSTELA	2100.0	Quilograma	37,48	78.708,00
ARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COSTELA, APRESENTAÇÃO: CORTADA					
58	SALSICHA HOT DOG	1200.0	Quilograma	13,10	15.720,00
Especificação: Carne bovina, suína e de frango fresca e acondicionado em embalagem a vácuo e em conformidade com as normas de inspeção vigentes, número de lote data de produção e a validade.					
59	PEITO DE FRANGO COM OSSO	2300.0	Quilograma	15,80	36.340,00
Carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o Peito de Frango com osso 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. Caixa com 20kg					
60	ABÓBORA	320.0	Quilograma	8,22	2.630,40
Especificação: Produto de 1° 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.					
61	PIMENTÃO	430.0	Quilograma	8,57	3.685,10
Especificação: De 1° qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes					
62	FILE DE PEITO DE FRANGO	2700.0	Quilograma	26,62	71.874,00
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. Caixa com 20kg					
63	FRANGO CONGELADO	2800.0	Quilograma	21,30	59.640,00
Especificação: INTEIRO, Carne leve, macia, saborosa e nutritiva, o 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					
64	MORTADELA DE FRANGO	1450.0	Quilograma	12,77	18.516,50
FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA DE FRANGO, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)					
65	KETCHUP TRADICIONAL 380G	260.0	Unidade	8,71	2.264,60
KETCHUP PESO DA UNIDADE 380 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS, INGREDIENTE EM DESTAQUE O TOMATE					
66	ERVILHA	360.0	Unidade	6,05	2.178,00
A Ervilha em Conserva, lata 170g					
67	SALGADO DIVERSOS TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA	105.0	Cento	54,33	5.704,65

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

SALGADO DIVERSOS PARA FESTA TIPO PASTEL, COXINHA, PIZZA E BOLINHA, SABORES (CARNE, FRANGO, CALABRESA, QUEIJO E PRESENTO).					
68	TORTA DOCE	29.0	Unidade	119,38	3.462,02
Especificação: massa fofinha amanteigada de sabores variados com recheio Gourmet de diversos tipos para cada torta, cremosa e lindamente decorada.					
69	TORTA SALGADA	29.0	Unidade	113,52	3.292,08
TORTA SALGADA DE FRANGO					
70	AMIDO DE MILHO 200G	160.0	Unidade	3,56	569,60
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,					
71	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	180.0	Quilograma	6,80	1.224,00
FARINHA DE TRIGO, GRUPO: INDUSTRIAL, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO					
72	PRESUNTO DE PERU FATIADO	350.0	Quilograma	32,65	11.427,50
Presunto de Peru — Leve, Macio e Temperado na Medida Certa, é Fonte de Proteína e Tem Baixo Teor de Gordura.					
73	QUEIJO MUSSARELA	350.0	Quilograma	34,52	12.082,00
Especificação: fatiado ou em peça, com data de validade, água, amido modificado, gordura de palma, sal, aroma idêntico ao natural de mussarela, propionato de cálcio e betacaroteno, sem glúten, sem lactose, 100% vegetal.					
74	REFRIGERANTE 2 LITROS	630.0	Unidade	10,50	6.615,00
REFRIGERANTE sabor variado. Produto obtido a base de xaropes que mistura corantes, conservantes, açúcar, aroma sintético de fruta e gás carbônico. Embalagem primária pets de 2 litros não violadas ou amassadas e secundária fardos plásticos com 6 unidades.					
75	CALDO DE CARNE EM TABLET COM 6UN.	290.0	Caixa	4,16	1.206,40
Caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de carne					
76	POLPA DE MARACUJÁ	700.0	Quilograma	15,25	10.675,00
Especificação: 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 pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos acidulantes, sabor característico da fruta.					
77	CALDO DE FRANGO EM TABLET COM 6UN.	230.0	Caixa	4,59	1.055,70
Caixa com 6 unidades de 57g, com sabor intenso de galinha					
78	SARDINHA EM LATA- CX.C/50 UND	650.0	Caixa	167,64	108.966,00
Especificação: Sardinha, ao próprio suco com óleo de soja, acondicionada em embalagem primária lata de 125g (peso líquido) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, inspecionada pelo S.I.F, embalagem secundária caixa de papelão resistente. CAIXA COM 50 UNIDADES.					
79	CREME DE LEITE 200G	120.0	Unidade	4,31	517,20
CREME DE LEITE 200G, TEOR GORDURA: ACIMA DE 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: PASTEURIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CREME TIPO NATA					
80	LARANJA	400.0	Quilograma	8,90	3.560,00
LARANJA IN NATURA					

### 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

I - As Secretarias Municipais de **Sec. Mun. Obras, Transp. Águas e Urbanis, Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer, e Sec. Mun. Agricultura, Agrop. e Produção** de Ipixuna do Pará, justificam a presente aquisição em decorrência da grande necessidade da obtenção de Gêneros Alimentícios, tendo em vista a garantia dos preparos café, sucos, lanches, entre outros, visando atender as necessidades rotineiras das equipes de colaboradores que são deslocados para

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

atividades na zona rural, bem como, as atividades administrativas nas próprias secretarias supramencionadas, assim como possíveis reuniões com Secretários, Vereadores, Deputados, Audiências e etc...Assim como servir aos funcionários e aos cidadãos que entram diariamente nas instalações dos Prédios em busca de atendimentos;

II - Considerando, que o fornecimento Gêneros Alimentícios tem caráter excepcional, tendo como principal objetivo atender as demandas diárias dos serviços desta administração, através do uso diário destes Gêneros Alimentícios que são indispensáveis para o uso dos funcionários das **Sec. Mun. Obras, Transp. Águas e Urbanis ,Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer, e Sec. Mun. Agricultura, Agrop. e Produção** de Ipixuna do Pará;

III - Pontua-se aqui, a necessidade da referida aquisição de Gêneros Alimentícios, para atender justamente as **Sec. Mun. Obras, Transp. Águas e Urbanis ,Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer, e Sec. Mun. Agricultura, Agrop. e Produção** de Ipixuna do Pará, já em funcionamento, devido à grande necessidade de garantir a condições mínimas de trabalho;

IV - Tendo como base o Princípio da continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição do objeto deste Termo de Referência é imprescindível para o uso diário de funcionários das **Sec. Mun. Obras, Transp. Águas e Urbanis ,Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer, e Sec. Mun. Agricultura, Agrop. e Produção** de Ipixuna do Pará;

V - No que se refere, ao quantitativo do objeto disposto no Termo de Referência, o mesmo foi mensurado levando-se em consideração uma quantidade estimada suficiente ao atendimento da demanda, devidamente ponderado em históricos anteriores pelo departamento responsável pela supervisão dos Gêneros Alimentícios ofertados, respeitando uma margem de suportar um eventual aumento da demanda;

A Prefeitura Municipal 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 **Sec. Mun. Obras, Transp. Águas e Urbanis ,Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer, e Sec. Mun. Agricultura, Agrop. e Produção** de Ipixuna do Pará, devidamente protocoladas através dos **DFDs, ETP** e autorização do ordenador de despesas competente, realizou o presente processo licitatório visando à obtenção de melhores preços e condições para **FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E CULTURA ESPORTE E LAZER DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ. SECRETARIAS NÃO CONTEMPLADAS NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9.2024-043-PE-SRP**, 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.

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

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;

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

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

**5.2** As entregas dos produtos deverão ocorrer em até **5 (Cinco) dias** contados a partir da data de recebimento da **ORDEN 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.

**6 - DAS PENALIDADES**

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

**6.1.1** - Advertência;

**6.1.2** - 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;

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

**6.1.4** - 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.

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

**6.1.6** - 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.

**6.1.7** - 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.

**7 - DA FORMA DE PAGAMENTO**

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

**7.2** - 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.



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

7.3 - **A PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ** 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.

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

7.5 - 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.

7.6 - 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 pelo **A PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ** 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:

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

TX= Percentual da taxa anual = 6%.

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

## **8 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1 - As despesas decorrentes da contratação do objeto da presente licitação, correrão a cargo das dotações orçamentária órgão 01 - Sec. Mun. Obras, Transp. Águas e Urbanismo 06 - Secretaria Mun. Agricultura e Produção (2025) 07 - Sec. Mun. Turismo, Esporte, Cult. Lazer (2025), Cujos programas de trabalho e elementos de despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas neste edital e ao que dispõe na Lei 14.133/21 e alterações.

## **9 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

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

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

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

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

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

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

## **10 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

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

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

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

10.4 - Responder pelos danos causados diretamente **A PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ** 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**;

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

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

10.6 - 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** após o recebimento de requisições expedidas pelo Setor competente;

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

10.8 - 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 11.462/2025, Decreto Municipal nº 442/2025/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 subseqüentes.

IPIXUNA DO PARÁ/PARÁ, 27 DE MARÇO DE 2025.

**ARTEMES SILVA DE OLIVEIRA**  
Prefeito Municipal

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

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 9/2025-XXXX- PE/SRP**  
**PROC. ADM. Nº XXXX/2025- PE/SRP**

**IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE**

<b>Nome de Fantasia:</b>						
<b>Razão Social:</b>						
<b>CNPJ:</b>				<b>Optante pelo SIMPLES? (Sim/Não)</b>		
<b>Inscrição Estadual:</b>				<b>Inscrição Municipal:</b>		
<b>Endereço:</b>						
<b>Bairro:</b>				<b>Cidade:</b>		
<b>CEP:</b>				<b>E-mail para assinatura digital:</b>		
<b>Telefone:</b>				<b>Fax:</b>		
<b>Banco:</b>				<b>Conta Bancária:</b>		
<b>Nome e n.º da Agência:</b>						
ITEM	QTD	UNID.	MARCA	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

**Valor total por extenso: (.....)**

- Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos a todas as condições contidas no edital deste pregão, bem como verificamos todas as especificações nele contidas, não havendo qualquer discrepância entre quaisquer informações e/ou documentos que dele fazem parte, e estamos cientes de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos, assim como de qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto, assumindo total responsabilidade pelas informações, erros ou omissões existentes nesta proposta.
- Declaramos, ainda, que estão incluídos nos preços propostos todas as despesas relacionadas com o objeto da licitação, como impostos, fretes, seguros, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, gastos com transportes, prêmios de seguros e outras despesas decorrentes de exigência legal.
- Declaramos, por fim, que a proposta apresentada para participar da presente Licitação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa.
- Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do Representante Legal pela Empresa)

Nome/Cargo e Carimbo CNPJ

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

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO BENEFICIÁRIO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006**

(Razão Social da Licitante) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF n.º \_\_\_\_\_ declara, para fins do disposto no edital, do Pregão Eletrônico n.º 9/2025 –XXXX- **PE/SRP** nº XXXXX/2025- **PE/SRP**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, está enquadrada como ME/EPP/COOP da Lei Complementar n.º 123/2006 e suas posteriores alterações, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência. Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar supracitada.

Juntamente com esta declaração deverá ser apresentada a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, expedida em até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data prevista para abertura do certame.

Por ser verdade, assino a presente.

Local/Data, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal pela Empresa)

(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)



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

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**ANEXO IV  
DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DE VERACIDADE**

(Razão Social da Licitante) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, declara concordar e cumprir plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no referido edital e que todas as declarações são verídicas, bem como todas as certidões apresentadas são autênticas.

Por ser verdade assino o presente.

Local/Data, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal pela Empresa)  
(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)

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

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**ANEXO V**  
**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

(Razão Social da Licitante) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, declara para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, em conformidade com o § 2º do art. 32 da Lei nº 8.666/1993, que até a presente data não existem fatos supervenientes e/ou impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e que não consta nos cadastros oficiais: Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – Conselho Nacional de Justiça – CNJ, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) – Controladoria Geral da União e Cadastro de Inidôneos do TCU e Comissão Processante Permanente da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**.

Por ser verdade assino o presente.

Local/Data, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal pela Empresa)  
(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)

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

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**ANEXO VI  
DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL**

(Razão Social da Licitante) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, declara para os devidos fins legais que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que a proposta está em conformidade com as exigências deste instrumento convocatório.

Por ser verdade assino o presente.

Local/Data, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal pela Empresa)  
(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)

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

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**ANEXO VII**  
**DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO**

(Razão Social da Licitante) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF n.º \_\_\_\_\_ declara, para fins do disposto no edital, do Pregão Eletrônico n.º 9/2025 – XXXX- **PE/SRP**, nº XXXX/2025- **PE/SRP**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau reta e colateral, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Por ser verdade, assino a presente.

Local/Data, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

(Assinatura do Representante Legal pela Empresa)  
(Nome/Cargo e Carimbo CNPJ)



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

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO DISPOSTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO  
FEDERAL DO BRASIL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2025 – XXXX- PE/SRP

PROC. ADM. Nº XXXX/2025- PE/SRP

Ilmo. Sr.

Agente de Contratação e demais membros da Equipe de Apoio

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ de IPIXUNA DO PARÁ

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2025 – XXXX- PE/SRP

PROC. ADM. Nº XXXX/2025- PE/SRP

Prezados Senhores,

\_\_\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_\_\_, CNPJ/MF nº \_\_\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_(endereço completo)\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF/MF nº \_\_\_\_\_, declara, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ( ).

Local/Data: ..... de ..... de 2025.

.....  
(nome, cargo, carimbo e assinatura do representante legal da proponente,  
em papel timbrado da empresa, devidamente identificado)

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

**ANEXO IX - Minuta da Ata de Registro de Preços**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXXX**

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº «NO LICITACAO»**

Aos XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, a «NOME\_COMPLETO\_EMPR», com sede na «ENDERECO\_EMPR», nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, suas alterações e das demais normas legais aplicáveis, considerando o julgamento da licitação na modalidade «MODALIDADE», para REGISTRO DE PREÇOS nº «NO\_LICITACAO», RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital da licitação supracitada e em conformidade com as disposições a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual «OBJETO\_LICITADO», nas condições estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PRODUTOS, PREÇOS E QUANTITATIVOS**

«ITENS\_REG\_PREÇOS»

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

**Parágrafo primeiro.** A existência de preços registrados implicará compromisso de Produtos nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente motivada.

**Parágrafo segundo.** A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços o fornecedor assume o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados, e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

**CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta a(o) «NOME\_ORG\_GERENCIADOR», desde que devidamente comprovada a vantagem.

**Parágrafo primeiro.** Os órgãos e entidades que não participarem do Registro de Preços poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a) Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021.
- c) Prévia consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

**Parágrafo segundo.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços optar pela aceitação ou não do Produtos, desde que este Produtos não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

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

**Parágrafo terceiro.** As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o parágrafo primeiro não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

**Parágrafo quarto.** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o parágrafo primeiro deste artigo não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**Parágrafo quinto.** Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**Parágrafo sexto.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA QUINTA - DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Os licitantes vencedores serão convocados para assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data da homologação do certame.

**Parágrafo único.** O prazo estabelecido no inciso anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**Parágrafo segundo.** É facultado à Administração, quando o licitante vencedor convocado não assinar a Ata no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

**Parágrafo terceiro.** A recusa injustificada do licitante vencedor ou dos classificados em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido nesta cláusula, ensejará a aplicação das penalidades previstas no artigo 156 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

**Parágrafo primeiro.** O cancelamento poderá ser por iniciativa da Administração, quando:

- I** - O fornecedor descumprir as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços;
- II** - O fornecedor não assinar contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III** - O fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados, na hipótese destes se tornarem superiores àqueles praticados no mercado;
- IV** - O fornecedor sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

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

**V** - O fornecedor perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório; ou

**VI** - Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial desta Ata de Registro de Preços dos Contratos dela decorrentes.

**Parágrafo segundo.** O cancelamento do Registro de Preços, previsto nas hipóteses do inciso I, será formalizado por despacho do(a) «NOME\_ORG\_GERENCIADOR», assegurado o contraditório e ampla defesa.

**Parágrafo terceiro.** O cancelamento poderá ser a pedido do fornecedor, quando::

**I** - Comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

**II** - O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do material.

**Parágrafo quarto.** A Ata de Registro de Preços será automaticamente cancelada:

**I** - Por decurso de prazo de vigência da ARP;

**II** - Quando não restarem fornecedores registrados; ou

**III** - Quando não houver mais saldo.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DOS DEVERES DO FORNECEDOR**

Compete ao fornecedor registrado cumprir as obrigações constantes no edital e contrato, sem prejuízo das decorrentes das normas, dos anexos e da natureza da atividade.

**CLÁUSULA OITAVA - DA COMPETÊNCIA DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

São obrigações do Órgão Gerenciador, além das constantes no edital e do Contrato:

**I** - Gerenciar a Ata de Registro de Preços;

**II** - Providenciar a assinatura desta Ata e o encaminhamento de sua cópia aos órgãos ou entidades participantes;

**III** - Providenciar a indicação dos fornecedores para atendimento às demandas, observada a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;

**IV** - Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados; e

**V** - Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação as suas próprias contratações.

**CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações obedecidas às disposições contidas na Seção V da Lei nº 14.133/2021.

**Parágrafo primeiro.** O preço registrado poderá ser revisto em face da eventual redução daqueles praticados no mercado, ou em razão de fato que eleve o custo dos Produtos registrados.

**Parágrafo segundo.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Contratante convocará o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

**Parágrafo terceiro.** Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

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

**Parágrafo quarto.** Na hipótese do parágrafo anterior, o Órgão Gerenciador convocará os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

**Parágrafo quinto.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

**I** - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorreu antes do pedido do Produtos;

**II** - Convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

**Parágrafo sexto.** Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador procederá a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Integram esta Ata o Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº «NO\_LICITACAO» e a proposta da empresa classificada em 1º lugar.

**Parágrafo Primeiro.** Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, com observância das disposições constantes da Lei nº 14.133, de 1º abril de 2021 e demais normas aplicáveis.

**Parágrafo Segundo.** A publicação resumida desta Ata de Registro de Preço na imprensa oficial, condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador.

**Parágrafo Terceiro.** As questões decorrentes da utilização da presente Ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da cidade de «CIDADE», com exclusão de qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e contratadas, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que também o subscrevem.

«CIDADE»-«UF\_MUNICIPIO», \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ  
C.N.P.J. nº «CGC\_PREFEITURA»  
CONTRATANTE

«ASSINAT\_LICITANTES\_VENC»



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**  
**CONTRATO Nº «NUMERO DO CONTRATO»**

TERMO DE CONTRATO DE PRODUTOS Nº  
«NUMERO\_DO\_CONTRATO», QUE FAZEM ENTRE SI O  
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, POR INTERMÉDIO DO  
(A) «UNID\_GEST» E A EMPRESA  
«EMPRESA\_CONTRATADA».

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado o Município de «CIDADE», através do(a) «UNID\_GEST», CNPJ-MF, Nº «CGC\_PREFEITURA», denominado daqui por diante de CONTRATANTE, representado neste ato pelo(a) Sr.(a) «NOME\_RESP\_LICITACAO», «CARGO\_RESP\_LICITACAO», e do outro lado «EMPRESA\_CONTRATADA», CNPJ/CPF «CPF\_CNPJ\_CONTRATADO», com sede na «ENDERECO\_CONTRATADO», de agora em diante denominada CONTRATADA(O), neste ato representado pelo(a) Sr(a). «NOME\_REPRESENTANTE», portador do(a) «RG\_CPF\_REPRESENT\_CONTRATADO», têm justo e contratado o seguinte:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO CONTRATUAL**

**1.1.** O objeto do presente instrumento é a **AQUISIÇÃO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ. SECRETARIAS NÃO CONTEMPLADAS NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9.2024-043-PE-SRP**, nas condições estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência.

**1.2.** Itens contratados:

«ITENS\_CONTRATO»

**1.3.** São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- a) O Termo de Referência que embasou a contratação;
- b) A Proposta do Contratado;
- c) Eventuais anexos dos documentos supracitados

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DO CONTRATO**

**2.1.** O valor total deste contrato é de R\$ «VALOR\_CONTRATADO» («VALOR\_EXTENSO\_CONTRATADO»).

**2.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**3.1.** Este contrato origina-se no processo de nº «NO\_LICITACAO», na modalidade «MODALIDADE» e fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, e suas alterações.

**CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**4.1.** Os Produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (Cinco) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**Parágrafo único.** O prazo acima poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da CONTRATADA, durante seu transcurso, devidamente justificada e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

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

**4.2.** Os Produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**4.3.** Os Produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**Parágrafo único.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**4.4.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

**CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA**

**5.1.** Este Contrato terá validade e eficácia legal iniciando-se imediatamente após a publicação do seu extrato e estendendo-se até \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

**Parágrafo único.** O período acima poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

**CLÁUSULA SEXTA - DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE**

**6.1.** São obrigações da CONTRATANTE:

**I** - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;

**II** - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

**III** - Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

**IV** - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

**V** - Efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente ao Produtos do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

**VI** - Aplicar à CONTRATADA sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

**VII** - Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;

**VIII** - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

**IX** - A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA**

**7.1.** A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

- I** - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- II** - Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- III** - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, Lei 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- IV** - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os Produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- V** - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- VI** - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
- a)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
  - b)** certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
  - c)** certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
  - d)** Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e
  - e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- VII** - Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- VIII** - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- IX** - Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou Produtos de terceiros.
- X** - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- XI** - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- XII** - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- XIII** - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

**XIV** - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

**XV** - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

**7.2. É vedado à CONTRATADA:**

**I** - A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência deste Contrato;

**II** - A veiculação de publicidade acerca deste Contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE; e

**III** - A subcontratação de outra empresa para o Produtos do produto objeto deste Contrato.

**CLÁUSULA OITAVA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

**8.3.** A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

**I** - O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

**II** - O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

**III** - O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

**CLÁUSULA NONA - DA DESPESA**

**9.1.** A despesa com a prestação dos Produtos de que trata o objeto, está a cargo da dotação orçamentária «DOTACAO\_ORCAMENTA».

**CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO**

**10.1.** A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa pelo CONTRATANTE, mediante ordem bancária creditada em conta-corrente ao fornecedor no prazo de 10 (dez) dias contados da apresentação dos documentos junto a(o) «UNID\_GEST».

**10.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

**10.3.** Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

**10.4.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a)** o prazo de validade;
- b)** a data da emissão;
- c)** os dados do contrato e do órgão contratante;
- d)** o período respectivo de execução do contrato;
- e)** o valor a pagar; e
- f)** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**Parágrafo único.** O CONTRATANTE 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.



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

**10.5.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

**10.6.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

**10.7.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

- a)** verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b)** identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**10.8.** Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

**10.9.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**10.10.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

**10.11.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

**10.12.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**Parágrafo único.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**10.13.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**

**11.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.



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

**11.2.** O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**11.3.** As alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021 não poderão transfigurar o objeto da contratação.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE**

**12.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em «DATA\_ESTIMATIVA\_CUSTO»

**12.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade

**12.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**12.4.** No caso de atraso ou não divulgação do IPCA, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

**12.5.** Caso o IPCA venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**12.6.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

**I** - Der causa à inexecução parcial do contrato;

**II** - Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos Produtos públicos ou ao interesse coletivo;

**III** - Der causa à inexecução total do contrato;

**IV** - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**V** - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**VI** - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**VII** - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

**VIII** - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;

**IX** - Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**X** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**XI** - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

**XII** - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**13.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

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

**I** - Advertência, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

**II** - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do subitem 13.1 deste Edital, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

**III** - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do subitem 13.1 deste Edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei).

**IV** - Multa:

**a)** Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**b)** Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**13.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º).

**13.4.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

**I** - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

**II** - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

**13.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**13.6.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

**I** - A natureza e a gravidade da infração cometida;

**II** - As peculiaridades do caso concreto;

**III** - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**IV** - Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

**V** - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**13.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

**13.8.** A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

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

**13.9.** O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161).

**13.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

**14.1.** O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**Parágrafo único.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

**14.2.** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS**

**15.1.** Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO, BASE LEGAL E FORMALIDADES**

**16.1.** Fica eleito o Foro da cidade de «CIDADE», para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

**16.2.** Para firmeza e como prova de haverem as partes, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente termo, em 02 (duas) vias de igual teor, o qual, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo.

«CIDADE» - «UF\_MUNICIPIO», \_\_\_\_ DE \_\_\_\_ DE 2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ  
CNPJ(MF) «CNPJ\_DA\_CONTRATANTE»  
CONTRATANTE

«EMPRESA\_CONTRATADA»  
«CPF\_CNPJ\_CONTRATADO»  
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_