



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2024-0038-PE/SRP
Processo Administrativo nº 00009.20240924/0001-68

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	4.000,00	Quilograma
carne bovina moída congelado, a carne deverá ser do tipo patinho ou coxão mole, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades.			
2	FRANGO CONGELADO	8.000,00	Quilograma
frango congelado: o produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. deve apresentar tamanhos uniformes. a carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (sif ou sisp) o produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (instrução normativa nº 17 de 18/06/04 – mapa).			
3	FILÉ DE PEIXE	1.090,00	Quilograma
filé de peixe - espécie mandirã ou cação, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em cubos ou tiras. os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.			
4	CENOURA	1.000,00	Quilograma
cenoura de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. acondicionada em caixas plásticas.			
5	BATATA	1.000,00	Quilograma
batata lisa de primeira qualidade, firme e íntacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. acondicionada em sacos de juta.			
6	CHUCHU	1.000,00	Quilograma

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



chuchu de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
7	COUVE	2.000,00	Maço
couve fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e			
8	REPOLHO	1.000,00	Quilograma
repolho liso fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. acondicionado em caixas ou sacos, pesando aproximadamente 20kg.			
9	ALHO	400,00	Quilograma
alho – in natura, 1ª qualidade - grupo comum, roxo, tipo especial, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade. deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente			
10	CHEIRO VERDE	2.000,00	Maço
cheiro verde fresco - sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. nada que altere a sua conformação e aparência típica. as verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. não apresentar parasitas e larvas.			
11	AÇAFRÃO	336,00	Pacote
açafrão – embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.			
12	ALFACE	1.500,00	Maço
alface crespa fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionada em caixas plásticas			
13	TOMATE	1.500,00	Quilograma
tomate salada de boa qualidade graúdo, com polpa firme e intacta. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. acondicionado em caixas plásticas.			
14	CEBOLA BRANCA	1.500,00	Quilograma
cebola branca – in natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente			
15	PEPINO	1.500,00	Quilograma
pepino de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionado em caixas plásticas			
16	ADOÇANTE	2.011,00	Unidade
adoçante dietético líquido, 100% só stevia. ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante:			
17	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	8.000,00	Quilograma

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



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”.			
18	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	7.000,00	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.			
19	AÇUCAR	6.000,00	Quilograma
açúcar do tipo cristal; obtido da cana de açúcar; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação; embalagem: saco com 1 kg. de origem vegetal, granulado, livre de umidade e isentos de sujidades e fragmentos estranhos, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, cor: branca. composição básica centesimal do açúcar cristal branco empacotado: sacarose concentração mínima de 99,6 %; sais minerais concentração máxima de 0,10%; umidade máxima de 0,07%			
20	MARGARINA CREMOSA COM SAL	1.000,00	Pote
margarina cremosa com sal – com pelo menos 80% de lipídeos. ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 ui de vitamina a por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322). conservadores: sorbato de potássio (ins202) e benzoato de sódio (ins211), acidulante ácido cítrico (ins330), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e curcuma. não contém glúten			
21	MACARRAO SEMOLA VITAMINADO 500GR	6.000,00	Pacote
macarrao semola vitaminado 500gr			
22	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	5.000,00	Pacote
café torrado e moído, empacotado a vácuo, pte 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 da nta 44 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.			
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNEO	6.000,00	Pacote
leite em pó integral instantâneo - produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, contendo: leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (a,c,d,pp,b1,b2,b6,b12, ácido fólico) minerais (zinco,iodo,fósforo,ferro,cálcio e pantotenato de cálcio). não contém glúten			
24	ÓLEO DE SOJA REFINADO	2.500,00	Unidade
óleo de soja refinado - produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado entre os quais a desodorização. embalagem primária: frasco de plástico atóxico, de 900ml.			
25	COLORAU	420,00	Pacote
colorau; condimento em pó; cor avermelhada; embalagem com 500 gramas colorau ou colorífico da região, pacotes com peso líquido de 500g. embalagem: saco plástico transparente hermeticamente vedado. apresentando valor nutricional (máximo) de: 165mg de sódio. período de validade de no mínimo 1 ano.			
26	VINAGRE	2.000,00	Unidade
vinagre: fermentado acético de vinho branco ou tinto. embalagem primária: frasco de plástico atóxico de 750ml.			
27	SAL REFINADO IODADO	300,00	Quilograma
sal refinado iodado embalagem com 01kg iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. embalagem: saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número			

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



do lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
28	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL	5.000,00	Pacote
biscoito salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que mencionados. não deverá conter gordura trans. considerando porção de 30g: embalagem primária: pacote de aproximadamente 345g			
29	MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO	2.000,00	Fardo
massa para sopa tipo parafuso, com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 g. embalagem transparente e incolor, termosselada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto, peso e registro no órgão competente.			
30	AVEIA EM FARELO	600,00	Caixa
aveia em farelo, gluten, pacote de 250g aveia em flocos finos. peso líquido de 250g. embalagem: produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. apresentando período de validade de no mínimo 1 ano			
31	POLPA DE FRUTA	1.500,00	Quilograma
polpa de fruta, natural, sabores (acerola), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C			
32	POLPA DE FRUTA	1.500,00	Quilograma
polpa de fruta, natural, sabores (goiaba), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C			
33	POLPA DE FRUTA	1.500,00	Quilograma
polpa de fruta, natural, sabores (abacaxi), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C			
34	POLPA DE FRUTA	1.500,00	Quilograma
polpa de fruta, natural, sabores (maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C			
35	POLPA DE FRUTA	1.500,00	Quilograma

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



polpa de fruta, natural, sabores (cupuaçu), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C			
36	MILHARINA	800,00	Pacote
milharina flocos de milho pre cozido; preparo rapido; enriquecido com ferro e acedio folico; embalagem com 500gr, p/ cuscuz. tipo milharina, 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 papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, 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.			
37	BISCOITO DOCE	4.000,00	Pacote
biscoito doce, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, castanha-dobrasil, desidratada, pulverizada e granulada, óleo de castanha-do-brasil, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio. contendo glúten. apresentando valor nutricional na porção de 40g (mínimo): 197 kcal/ 32g de carboidrato/ 4g de proteína/ as gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g. peso líquido de 500g. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			
38	FARINHA DE TAPIOCA	624,00	Pacote
farinha de tapioca; acondicionada em embalagem plastica de 1 kg; validade de 12 meses. sub-grupo granulada, tipo 1. embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.			
39	AMIDO MILHO MAISENA	290,00	Caixa
amido milho maisena. produto amiláceo, extraído quilo 5,00 do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasit os, não podendo apresent ar-se úmido, fermentado ou rançoso. aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. embalagem: caixa com peso líquido de 200g.			
40	POLVILHO TIPO DOCE	192,00	Pacote
polvilho doce, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula tratamento diferenciado: tipo i - participação exclusiva de me/epp/equiparada.			
41	OVO DE GALINHA BRANCO	3.000,00	Cartela
ovo de galinha branco , pesando no mínimo 60 gramas por unidade. isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixas de papelão contendo 30 dúzias, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.			
42	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	600,00	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.			
43	PÓ PARA GELATINA MORANGO	240,00	Caixa
pó para gelatina – morango: pó para o preparo de gelatina; sabor morango; composto de açúcar, sal, agente tamponante,acidulante; aroma artificial de morango; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes sãos e limpos,umidade de 2% p/p; validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada, pesando 30 gramas.			
44	SARDINHA	700,00	Unidade

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



sardinha em conserva de azeite ou óleo comestível: latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª qualidade			
45	REFRIGERANTE	3.000,00	Unidade
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.			
46	PÃO	25.000,00	Unidade
pão (tipo hot dog) – características técnicas: farinha de trigo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. unidade de aproximadamente 70g.			
47	EXTRATO DE TOMATE	300,00	Unidade
extrato de tomate: extrato 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, acondicionado em lata com envasamento a vácuo pesando 190g.			
48	MAMÃO	800,00	Quilograma
mamão – in natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente			
49	MAÇÃ	800,00	Quilograma
maçã – in natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. deverá ser transportados em carros higienizados			
50	CHARQUE	300,00	Quilograma
charque deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do sif, ministério da saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.			
51	QUEIJO BRANCO	700,00	Quilograma
queijo branco, fatiado. embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no ministério da saúde e/ou agricultura. deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. de modo que as embalagens não se apresente alteradas.			
52	PRESUNTO	700,00	Quilograma
presunto cozido sem gordura fatiado. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no ministério da saúde e/ou agricultura. deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. de modo q			
53	CARNE BOVINA	4.000,00	Quilograma
carne bovina, sem osso, magra, congelado ou resfriado*, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de fabricação e validade. .			
54	BANANA	900,00	Dúzia
banana – in natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. devem estar íntegras, deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente			
55	BETERRABA FRESCA	800,00	Quilograma

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



beterraba fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida;			
56	ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS	310,00	Pacote
orégano em embalagem plástica de 100 gramas			
57	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO VERMELHO PARA PÃO EM EMBALAGEM DE CAIXA COM 5 UNIDADES DE 500 GR CADA.	142,00	Caixa
fermento biológico seco instantâneo vermelho para pão em embalagem de caixa com 5 unidades de 500 gr cada.			
58	PIMENTÃO VERDE SELECIONADO FRESCO	800,00	Quilograma
pimentão verde selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. s			
59	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO A GRANEL EM CAIXA DE 20 KG	800,00	Caixa
filé de frango sem osso a granel em caixa de 20 kg, cor amarela-rosada, congelada até -12° provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. de aspecto firme não amolecido nem pegajoso, cor uniforme sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	4000.0	Quilograma	28,19	112.760,00
CARNE BOVINA MOÍDA congelado, A carne deverá ser do tipo patinho ou coxão mole, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades.					
2	FRANGO CONGELADO	8000.0	Quilograma	23,03	184.240,00
FRANGO congelado: O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas - 12°C e - 18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).					
3	FILÉ DE PEIXE	1090.0	Quilograma	34,63	37.746,70
FILÉ DE PEIXE - espécie mandirã ou cação, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em cubos ou tiras. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.					
4	CENOURA	1000.0	Quilograma	8,51	8.510,00
CENOURA de primeira qualidade, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas plásticas.					
5	BATATA	1000.0	Quilograma	8,29	8.290,00

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



BATATA lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. Acondicionada em sacos de juta.					
6	CHUCHU	1000.0	Quilograma	6,53	6.530,00
CHUCHU de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
7	COUVE	2000.0	Maço	4,73	9.460,00
COUVE fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e					
8	REPOLHO	1000.0	Quilograma	9,81	9.810,00
REPOLHO liso fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixas ou sacos, pesando aproximadamente 20kg.					
9	ALHO	400.0	Quilograma	23,52	9.408,00
ALHO – In Natura, 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente					
10	CHEIRO VERDE	2000.0	Maço	7,57	15.140,00
CHEIRO VERDE Fresco - sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.					
11	AÇAFRÃO	336.0	Pacote	18,79	6.313,44
AÇAFRÃO – Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.					
12	ALFACE	1500.0	Maço	5,47	8.205,00
ALFACE crespa fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas					
13	TOMATE	1500.0	Quilograma	9,89	14.835,00
TOMATE salada de boa qualidade graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Acondicionado em caixas plásticas.					
14	CEBOLA BRANCA	1500.0	Quilograma	9,39	14.085,00
CEBOLA BRANCA – In Natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente					
15	PEPINO	1500.0	Quilograma	9,46	14.190,00
PEPINO de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas					
16	ADOÇANTE	2011.0	Unidade	12,01	24.152,11

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



ADOÇANTE dietético líquido, 100% só stevia. ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante:					
17	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	8000.0	Quilograma	6,05	48.400,00
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".					
18	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	7000.0	Quilograma	10,82	75.740,00
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.					
19	AÇUCAR	6000.0	Quilograma	5,53	33.180,00
AÇUCAR do tipo cristal; obtido da cana de açúcar; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação; embalagem: saco com 1 kg. de origem vegetal, granulado, livre de umidade e isento de sujidades e fragmentos estranhos, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, cor: branca. composição básica centesimal do açúcar cristal branco empacotado: sacarose concentração mínima de 99,6 %; sais minerais concentração máxima de 0,10%; umidade máxima de 0,07%					
20	MARGARINA CREMOSA COM SAL	1000.0	Pote	9,30	9.300,00
MARGARINA CREMOSA com sal – Com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: Óleos vegetais Líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 UI de Vitamina A por Kg, estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos (INS 471) e Lecitina de soja (INS 322). Conservadores: Sorbato de Potássio (INS202) e Benzoato de Sódio (INS211), acidulante ácido cítrico (INS330), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de Urucum e Curcuma. Não contém glúten					
21	MACARRAO SEMOLA VITAMINADO 500GR	6000.0	Pacote	8,23	49.380,00
MACARRAO SEMOLA VITAMINADO 500GR					
22	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	5000.0	Pacote	9,60	48.000,00
CAFÉ torrado e moído, empacotado a vácuo, p/cte 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 da nta 44 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.					
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	6000.0	Pacote	10,89	65.340,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, contendo: Leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A,C,D,PP,B1,B2,B6,B12, Ácido Fólico) minerais (zinco,iodo,fósforo,ferro,cálcio e pantotenato de cálcio). Não contem glúten					
24	ÓLEO DE SOJA REFINADO	2500.0	Unidade	9,48	23.700,00
ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado entre os quais a desodorização. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico, de 900ml.					
25	COLORAU	420.0	Pacote	3,75	1.575,00
COLORAU; condimento em pó; cor avermelhada; embalagem com 500 gramas colorau ou corante da região, pacotes com peso líquido de 500g. embalagem: saco plástico transparente hermeticamente vedado. apresentando valor nutricional (máximo) de: 165mg de sódio. período de validade de no mínimo 1 ano.					
26	VINAGRE	2000.0	Unidade	6,42	12.840,00
VINAGRE: Fermentado acético de vinho branco ou tinto. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico de 750ml.					

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



27	SAL REFINADO IODADO	300.0	Quilograma	1,97	591,00
SAL refinado iodado embalagem com 01kg iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. embalagem: saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante					
28	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL	5000.0	Pacote	8,27	41.350,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL - Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que mencionados. Não deverá conter gordura trans. Considerando porção de 30g: Embalagem Primária: Pacote de aproximadamente 345g					
29	MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO	2000.0	Fardo	7,44	14.880,00
Massa para sopa tipo parafuso, com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 g. Embalagem transparente e incolor, termosselada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto, peso e registro no órgão competente.					
30	AVEIA EM FARELO	600.0	Caixa	7,16	4.296,00
AVEIA EM FARELO, gluten, pacote de 250g aveia em flocos finos. peso líquido de 250g. embalagem: produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. apresentando período de validade de no mínimo 1 ano					
31	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	10,92	16.380,00
POLPA DE FRUTA, natural, sabores (acerola), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C					
32	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	10,81	16.215,00
POLPA DE FRUTA, natural, sabores (goiaba), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C					
33	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	12,00	18.000,00
POLPA DE FRUTA, natural, sabores (abacaxi), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C					
34	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	15,73	23.595,00
POLPA DE FRUTA, natural, sabores (maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido,					

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C					
35	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	18,03	27.045,00
POLPA DE FRUTA, natural, sabores (cupuaçu), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C					
36	MILHARINA	800.0	Pacote	5,55	4.440,00
MILHARINA flocos de milho pre cozido; preparo rápido; enriquecido com ferro e ácido fólico; embalagem com 500gr, p/ cuscuz. tipo milharina, 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 papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, 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.					
37	BISCOITO DOCE	4000.0	Pacote	8,92	35.680,00
BISCOITO DOCE, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, castanha-dobrasil, desidratada, pulverizada e granulada, óleo de castanha-do-brasil, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio. contendo glúten. apresentando valor nutricional na porção de 40g (mínimo): 197 kcal/ 32g de carboidrato/ 4g de proteína/ as gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g. peso líquido de 500g. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.					
38	FARINHA DE TAPIOCA	624.0	Pacote	10,26	6.402,24
FARINHA DE TAPIOCA; acondicionada em embalagem plastica de 1 kg; validade de 12 meses. sub-grupo granulada, tipo 1. embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.					
39	AMIDO MILHO MAISENA	290.0	Caixa	7,97	2.311,30
AMIDO MILHO MAISENA. produto amiláceo, extraído quilo 5,00 do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasit os, não podendo apresent ar-se úmido, fermentado ou rançoso. aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. embalagem: caixa com peso líquido de 200g.					
40	POLVILHO TIPO DOCE	192.0	Pacote	11,14	2.138,88
POLVILHO DOCE, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada.					
41	OVO DE GALINHA BRANCO	3000.0	Cartela	22,76	68.280,00
OVO de galinha branco , pesando no mínimo 60 gramas por unidade. Isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixas de papelão contendo 30 dúzias, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.					
42	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	600.0	Quilograma	8,33	4.998,00
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.					
43	PÓ PARA GELATINA MORANGO	240.0	Caixa	4,28	1.027,20
PÓ PARA GELATINA – MORANGO: pó para o preparo de gelatina; sabor morango; composto de açúcar, sal, agente tamponante,acidulante; aroma artificial de morango; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes					

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



sãos e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada, pesando 30 gramas.					
44	SARDINHA	700.0	Unidade	10,90	7.630,00
SARDINHA em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade					
45	REFRIGERANTE	3000.0	Unidade	10,59	31.770,00
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.					
46	PÃO	25000.0	Unidade	0,82	20.500,00
PÃO (tipo Hot Dog) – Características técnicas: farinha de trigo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Unidade de aproximadamente 70g.					
47	EXTRATO DE TOMATE	300.0	Unidade	6,13	1.839,00
EXTRATO DE TOMATE: Extrato 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, acondicionado em lata com envasamento a vácuo pesando 190g.					
48	MAMÃO	800.0	Quilograma	5,00	4.000,00
MAMÃO – In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente					
49	MAÇÃ	800.0	Quilograma	9,95	7.960,00
MAÇÃ – In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados					
50	CHARQUE	300.0	Quilograma	39,26	11.778,00
CHARQUE Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.					
51	QUEIJO BRANCO	700.0	Quilograma	35,69	24.983,00
QUEIJO BRANCO, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.					
52	PRESUNTO	700.0	Quilograma	32,97	23.079,00
PRESUNTO cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo q					
53	CARNE BOVINA	4000.0	Quilograma	38,29	153.160,00
Carne Bovina, sem osso, magra, congelado ou resfriado*, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. .					

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



54	BANANA	900.0	Dúzia	12,27	11.043,00
BANANA – In Natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente					
55	BETERRABA FRESCA	800.0	Quilograma	7,75	6.200,00
BETERRABA FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA;					
56	ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS	310.0	Pacote	5,13	1.590,30
ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS					
57	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO VERMELHO PARA PÃO EM EMBALAGEM DE CAIXA COM 5 UNIDADES DE 500 GR CADA.	142.0	Caixa	28,66	4.069,72
FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO VERMELHO PARA PÃO EM EMBALAGEM DE CAIXA COM 5 UNIDADES DE 500 GR CADA.					
58	PIMENTÃO VERDE SELECIONADO FRESCO	800.0	Quilograma	7,03	5.624,00
PIMENTÃO VERDE SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. S					
59	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO A GRANEL EM CAIXA DE 20 KG	800.0	Caixa	263,19	210.552,00
FILÉ DE FRANGO SEM OSSO A GRANEL EM CAIXA DE 20 KG, COR AMARELA-ROSADA, CONGELADA ATÉ -12º PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS E ODOR PRÓPRIO					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.664.537,89 (um milhão, seiscentos e sessenta e quatro mil, quinhentos e trinta e sete reais e oitenta e nove centavos)

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84



1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: .

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.



6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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.

7.2. Os bens 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 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas



pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. 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.

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado 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.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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, de 2021.



7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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 junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.



7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. 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.

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Item.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;



8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;



8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço



patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. 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 (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27. 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 (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.



8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ



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

9.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Ipixuna do Pará/PA, 22 de novembro de 2024

assinado eletronicamente
JOSE MARIA AMARAL DOS SANTOS
ORDENADOR DE DESPESAS 2023
MATRICULA Nº 2680645

Travessa Cristóvão Colombo, nº 100, Bairro Centro, Ipixuna do Pará/PA
CNPJ 83.268.011/0001-84