



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO.**

**1.1 REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ/PA..**

**1.2 Itens:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b>	<b>3985</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 e 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente.</i>		
2	<b>FRANGO CONGELADO</b>	<b>11240</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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).</i>		
3	<b>FILÉ DE PEIXE</b>	<b>1090</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
4	<b>CENOURA</b>	<b>213</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : de 1º qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve estar livre de sujidades e terra aderente a casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.</i>		
5	<b>BATATA</b>	<b>442</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : escovada e lavada 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.</i>		
6	<b>CHUCHU</b>	<b>376</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg</i>		



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



7	<b>COUVE.</b>	834	<b>MAÇOS</b>
	<i>Especificação : produto 100% natural, fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, separados em maços de aproximadamente 300 gramas, acondicionados em caixas plásticas.</i>		
8	<b>REPOLHO</b>	496	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
9	<b>ALHO</b>	232	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : - 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</i>		
10	<b>CHEIRO VERDE</b>	740	<b>MAÇOS</b>
	<i>Especificação : produto 100% natural, Fresco - sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor.</i>		
11	<b>AÇAFRÃO</b>	336	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade</i>		
12	<b>ALFACE</b>	416	<b>MAÇOS</b>
	<i>Especificação : 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, físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas sem danos</i>		
13	<b>TOMATE</b>	560	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : Deverá ser de primeira qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresco. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Não estarem danificados por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC n°12 de 02/01/01 da ANVISA</i>		
14	<b>CEBOLA BRANCA</b>	550	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
15	<b>PEPINO</b>	350	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas</i>		
16	<b>ADOÇANTE</b>	1111	<b>UNIDADE</b>
	<i>Especificação : dietético líquido, 100% só stevia. ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante:</i>		
17	<b>ARROZ AGULHINHA TIPO 1</b>	4860	<b>QUILO</b>



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



	<i>Especificação : 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".</i>		
<b>18</b>	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1</b>	<b>3200</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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.</i>		
<b>19</b>	<b>ACUCAR</b>	<b>2970</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : do tipo cristal; obtido da cana de acucar; 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 insetos 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%</i>		
<b>20</b>	<b>MARGARINA CREMOSA COM SAL</b>	<b>820</b>	<b>POTE</b>
	<i>Especificação : 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. Peso 500g.</i>		
<b>21</b>	<b>MACARRAO</b>	<b>3270</b>	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : tipo espaguete, pacote com 500g, sem ovos. produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho. o macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado. embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</i>		
<b>22</b>	<b>CAFE TORRADO E MOÍDO</b>	<b>2800</b>	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : empacotado a vacuo, pcte 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 procedencia, número e lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto</i>		
<b>23</b>	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b>	<b>3610</b>	<b>PACOTE</b>



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



	<p><i>Especificação : 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. Valor energético: 131 kcal=550kj; Carboidratos: 10 g; Proteínas: 7,0g; Gorduras totais: 7,0g; Gorduras Saturadas: 4,0g; Gorduras Trans: 0g; Fibra Alimentar: 0g; Sódio: 80mg; Vitamina A: 600.00ui; Vitamina C: 13,50mg; Vitamina D: 60.00UI; Vitamina PP: 4,80mg; Vitamina B1: 0,36mg; Vitamina B2: 0,39mg; Vitamina B6: 0,39mg; Vitamina B12: 0,72mg; Ácido Fólico: 120mcg; Zinco: 2,10 mcg; Iodo: 39,00 mcg; Fósforo: 350,00mg; Ferro: 4,20 mg; Cálcio: 300,00mg; Pantotenatodecálcio: 1,50 mg. Embalagem Primária: Latas com capacidade de 1kg. Pacote de 250g Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 10 unidades, ou sacos de papel Kraft costurados com capacidade para até 10 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de no mínimo 12 meses.</i></p>		
<b>24</b>	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b>	<b>1150</b>	<b>UNIDADE</b>
	<p><i>Especificação : 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. Secundária: caixa de papelão com até 20 unidades de 900ml.</i></p>		
<b>25</b>	<b>COLORAU PCT</b>	<b>360</b>	<b>PACOTE</b>
	<p><i>Especificação : condimento em pó, cor avermelhada, embalagem com 500 gramas. Embalagem: saco plástico transparente hermeticamente vedado, apresentando valor nutricional</i></p>		
<b>26</b>	<b>VINAGRE</b>	<b>1050</b>	<b>UNIDADE</b>
	<p><i>Especificação : Fermentado acético de vinho branco ou tinto. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico de 750ml.</i></p>		
<b>27</b>	<b>SAL REFINADO IODADO</b>	<b>1180</b>	<b>QUILO</b>
	<p><i>Especificação : embalagem com 01kg iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade.</i></p>		
<b>28</b>	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL</b>	<b>2710</b>	<b>PACOTE</b>
	<p><i>Especificação : 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 pacote de 400g.</i></p>		
<b>29</b>	<b>MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO</b>	<b>930</b>	<b>FARDO</b>
	<p><i>Especificação : com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 g. Embalagem transparente e incolor, termoselada, 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.</i></p>		
<b>30</b>	<b>AVEIA EM FARELO</b>	<b>480</b>	<b>CAIXA</b>
	<p><i>Especificação : 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</i></p>		



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



<b>31</b>	<b>POLPA DE FRUTA ACEROLA</b>	<b>520</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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. Deverá está congelada com temperatura de 18°C com tolerancia até 15°C</i>		
<b>32</b>	<b>POLPA DE FRUTA GOIABA</b>	<b>520</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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. Deverá está congelada com temperatura de 18°C com tolerancia de 15°C</i>		
<b>33</b>	<b>POLPA DE FRUTA ABACAXI</b>	<b>520</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>34</b>	<b>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ</b>	<b>520</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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, 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</i>		
<b>35</b>	<b>POLPA DE FRUTA CUPUAÇU</b>	<b>520</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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 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</i>		
<b>36</b>	<b>MILHARINA</b>	<b>470</b>	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : flocos de milho pre cozido, preparo rápido, enriquecido com ferro e acido folico. Embalagem com 500g, deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia informação nutricional, nº do lote e data de fabricação e validade.</i>		



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



<b>37</b>	<b>BISCOITO DOCE</b>	<b>2020</b>	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>38</b>	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	<b>624</b>	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : 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. Pacote de até 1 quilo.</i>		
<b>39</b>	<b>POLVILHO DOCE</b>	<b>192</b>	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada, embalagem: pacote com 500g</i>		
<b>40</b>	<b>OVO</b>	<b>970</b>	<b>CARTELA</b>
	<i>Especificação : ovo de galinha, branco, pesando no mínimo 60 gramas por unidade. Isento de sujidade, fungos e substancias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixas de papelão contendo 30 dúzias, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.</i>		
<b>41</b>	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b>	<b>310</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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.</i>		
<b>42</b>	<b>PÓ PARA GELATINA - MORANGO</b>	<b>240</b>	<b>CAIXA</b>
	<i>Especificação : 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 são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada, pesando 30 gramas</i>		
<b>43</b>	<b>SARDINHA EM LATA COM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL</b>	<b>430</b>	<b>LATA</b>
	<i>Especificação : preparada com pescado, limpo, cru, cozido ou curado. Adicionado de outras substancias alimenticias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. Produto coberto com azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Lata de 250 gramas</i>		
<b>44</b>	<b>REFRIGERANTE</b>	<b>1200</b>	<b>UNIDADE</b>
	<i>Especificação : sabor variado. Produto obtido a base de xaropes que mistura corantes, conservantes, açúcar, aroma sintético de fruta e gás carbônico. Embalagem primaria pets de 2 litros não violadas ou amassadas e secundaria fardos plásticos com 6 unidades</i>		
<b>45</b>	<b>PÃO</b>	<b>22000</b>	<b>UNIDADE</b>
	<i>Especificação : (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.</i>		



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



<b>46</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE</b>	<b>150</b>	<b>UNIDADE</b>
	<i>Especificação : 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. Embalagem com 190g</i>		
<b>47</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>330</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>48</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>310</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados</i>		
<b>49</b>	<b>CHARQUE BOVINO</b>	<b>300</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>50</b>	<b>QUEIJO BRANCO</b>	<b>280</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>51</b>	<b>PRESUNTO</b>	<b>280</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>52</b>	<b>CARNE BOVINA</b>	<b>2804</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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. .</i>		
<b>53</b>	<b>BANANA</b>	<b>420</b>	<b>DÚZIA</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>54</b>	<b>AMIDO DE MILHO</b>	<b>280</b>	<b>CAIXA</b>



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



	<i>Especificação : Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. Embalagem: caixa com peso líquido de 200g</i>		
<b>55</b>	<b>BETERRABA FRESCA</b>	<b>330</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : BETERRABA FRESCA, COMPACTA E FIRME ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA</i>		
<b>56</b>	<b>ÓREGANO DE 100G</b>	<b>310</b>	<b>PACOTE</b>
	<i>Especificação : ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS</i>		
<b>57</b>	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO VERMELHO PARA PÃO</b>	<b>142</b>	<b>CAIXA</b>
	<i>Especificação : FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO VERMELHO PARA PÃO EM EMBALAGEM DE CAIXA COM 5 UNIDADES DE 500 GR CADA.</i>		
<b>58</b>	<b>PIMENTÃO VERDE, SELECIONADO FRESCO</b>	<b>375</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : 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</i>		
<b>59</b>	<b>FILÉ DE FRANGO SEM OSSO A GRANEL EM CAIXA DE 20 KG</b>	<b>610</b>	<b>CAIXA</b>
	<i>Especificação : 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</i>		

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1 A presente licitação será utilizada para atender as necessidades da secretaria de saúde do município de IPIXUNA DO PARÁ, na alimentação dos pacientes e ações realizadas por esta secretaria dentro do âmbito do município.

2.2 Sugerimos a realização de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, para Registro de Preços, haja vista que a contratação agora solicitada enquadra-se nas hipóteses do art. 3º, inciso IV do Decreto nº 7892/2013, visto a dificuldade de se definir o quantitativo ideal a ser adquirido, e sendo possível surgirem necessidades de pedidos posteriores.

2.3 Considerando a grande demanda de utilização desse material/produto e ao mesmo tempo a necessidade de controle e racionalização do gasto público, o Registro de Preços apresenta-se como ferramenta comprovadamente eficiente na busca por melhores preços, mantendo-os registrados para uma futura e eventual contratação conforme a necessidade e disponibilidade de recursos orçamentários.



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



### **3. PRAZOS, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

3.1 A entrega dos materiais de limpeza deverá ser de forma única, de acordo com a Contratante em no máximo 30 (trinta) dias úteis contados após o recebimento da solicitação.

3.2 A entrega dos materiais, será na sede da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, no horário das 08h00min até as 12h00min.

3.3 Durante a entrega, será conferido o item, verificando-se especialmente a sua descrição para verificar se atende este TR.

3.4 O bem poderá ser rejeitado, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

3.5.1 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.

3.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

### **4 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

4.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

4.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência, Edital e da proposta, para fins da aceitação e recebimento definitivo.

4.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

4.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.

4.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo Aditivo.

4.6. A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4.7. Comunicar em tem hábil, por e-mail ou telefone, à Contratada, a quantidade de materiais a serem fornecidos, em solicitações assinadas pela autoridade competente.

4.8. Indicar formalmente, o gestor para acompanhamento da execução contratual.

## **5 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital, Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5.2. 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, por escrito, com a devida comprovação.

5.3. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.4. Correrão por conta da Contratada todas as despesas, enfim todos os custos diretos e indiretos, tais como: impostos, fretes, transporte, despesas trabalhistas, previdenciárias, seguros, enfim todos os custos necessários à fiel execução do objeto desse termo.

5.5. A Contratada está obrigada a executar o objeto desse termo, através de pessoas idôneas, com capacitação profissional necessária ao cumprimento do mesmo, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que seus empregados, no desempenho de suas funções respectivas, causem à Contratante.

5.6. Responsabilizar-se pelas operações de transporte, carga e descarga.

5.7. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Contratante, atendendo prontamente todas as reclamações.

5.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o fornecimento dos materiais.

5.9. Substituir os materiais/produtos objeto deste Termo de Referência, que por ventura forem entregues à Contratante com defeito de fabricação ou que apresentarem qualquer alteração de quantidade, validade, vícios, defeitos, incorreções, num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

5.10. Entregar os itens contratados de forma parcelada, conforme solicitação da Contratante via fax ou e-mail, embalados adequadamente, separados por item nas quantidades e especificações que trata este termo.



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



5.11. Comprometer-se a fornecer o objeto da licitação, em conformidade com as especificações contidas no Edital e seus anexos, e no caso de não ser o fabricante, responderá, solidariamente e preferencialmente pelos vícios de qualidade e quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor.

5.12. Fica a Contratada obrigada 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.

## **6 – CONDIÇÕES, FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO**

6.1. O pagamento será feito com recursos próprios;

6.2. Os pagamentos serão realizados mediante apresentação de nota fiscal, contendo:

- a) data da emissão;
- b) estar endereçada a PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARA ou aos Fundos de acordo com a requisição;
- c) valor unitário;
- d) valor total;
- e) a especificação dos produtos;
- f) apresentar a Nota Fiscal eletrônica em original ou a nota fiscal/fatura em primeira via original.

6.3. O Gestor do contrato somente atestará o recebimento do objeto e liberará a Nota(s) Fiscal (s) para pagamento quando cumpridas pela Contratada, todas as condições pactuadas.

6.4. Cada pagamento somente será efetuado após a comprovação pelo contratado de que se encontra em dia com suas obrigações para com o sistema social, mediante apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS, com FGTS e a Certidão Municipal.

6.5. O pagamento será feito de forma parcelada, conforme as quantidades solicitadas e entregues dentro do mês.

## **7 – CUSTO ESTIMADO**

7.1. O valor global estimado para a contratação é de será obtida conforme pesquisa mercadológica.

7.2. Nos valores contratados já deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete para entrega, quando necessário, dos itens solicitados.

## **8 – PENALIDADES**

8.1- Pela inexecução contratual, atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a Contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecida os seguintes limites máximos: a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato em caso de descumprimento total da obrigação; b) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado; c) 0,7%



**ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO**  
**DE IPIXUNA DO PARÁ**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**



(sete décimos por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo. d) suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05(cinco) anos; e) 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

8.2. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

8.3. Qualquer das penalidades aqui previstas e aplicadas será registrada junto aos Órgãos Competentes.

### **09 – VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

09.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, objeto deste Termo de Referência, é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação.

09.2. Os serviços e o fornecimento dos matérias deverão iniciar-se após a assinatura do contrato, conforme demanda da Contratante.

JHONATAS DE LIMA COELHO DA COSTA:01074513282  
JHONATAS DE LIMA COELHO DA COSTA:01074513282

**JHONATAS DE LIMA COELHO DA COSTA**  
**SECRETÁRIO DE SAÚDE**