PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5.355/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 80/2026
EDITAL Nº 115/2026

OBJETO
Aquisição de gêneros alimentícios, para entrega parcelada

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
R$ 914.625,84 (novecentos e quatorze mil seiscentos e vinte e cinco reais e oitenta e quatro centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA – Data 25 de novembro de 2026

Cadastro das Propostas até:	25/11/2026	08h50min
Abertura das Propostas:	25/11/2026	09 horas
Início do Pregão (fase competitiva)	25/11/2026	09h10min

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço por Item

MODO DE DISPUTA:
Aberto

Pregão com itens divididos em cota e
Itens exclusivo para participação ME/EPP

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA
SECRETARIA DA AÇÃO SOCIAL, SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, SECRETARIAD A SAÚDE, SECRETARIA DA SEGURANÇA E DEFESA SO CIDADÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5.355/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 80/2026
EDITAL Nº 115/2026

Torna-se público que a **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA**, por meio da **SECRETARIA DA AÇÃO SOCIAL, SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, SECRETARIAD A SAÚDE, SECRETARIA DA SEGURANÇA E DEFESA SO CIDADÃO,** sediada à Avenida Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca, Itatiba/SP, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e Decreto 7.999/2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios, para entrega parcelada, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos em item de ampla participação, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital; e itens exclusivos, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, sem prejuízo da sua participação no item de ampla participação.

1.4. O objeto desta licitação será subsidiado com Recursos Próprios, Recursos Estaduais e Recursos Federais.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar do certame, empresários, sociedades empresárias e outros entes os quais legalmente se dediquem à exploração da atividade econômica relativa ao objeto da futura contratação e que atendam às condições de credenciamento do presente edital

2.2. **O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão, diretamente no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.**

2.3. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no edital.

2.4. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante que pagará a Bolsa Brasileira de Mercadorias, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida/emitida pela entidade.

2.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

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

2.6.5. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.5.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas, lances e julgamento.

3.2. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

3.3. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br.

3.4. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.novobbmnet.com.br.

3.5. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, por meio do sistema eletrônico no sítio www.novobbmnet.com.br, opção “Login” opção “Licitação Pública” “Sala de Negociação”.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

3.6. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.7. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.7.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.7.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

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

3.7.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.8. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.7 ou 3.9 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

3.12. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.13. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes quando convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta.

3.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.15.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.15.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.17. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

3.18. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

3.19. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de itens, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

3.20. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal www.novobbmnet.com.br, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

3.21. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: **VALOR UNITÁRIO e MARCA.**

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8. O prazo de validade da proposta é de **90 (noventa)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

5.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

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

b) 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-enegocios/pt-br/empreendedor;

c) 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;

d) 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 n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

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

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

5.2 - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL e TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **(CNPJ);**

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a **Tributos Federais** (inclusive às contribuições sociais) e a Dívida Ativa da União.

c) Certidão de **regularidade de débitos com a Fazenda Estadual,** da sede/ domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação.

d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS).**

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - **CNDT** ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos de Negativa;

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

f) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida nas alíneas “a”, “b”, “c”, d” e “e” deste item, mesmo que os documentos exigidos em tais itens apresentem ressalvas ou restrições.

5.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

5.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente com o objeto da licitação, mediante apresentação de **atestado(s) ou certidão(ões)** fornecidas por pessoa jurídica de direito público ou privado, com clara identificação de seu subscritor.

5.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração (Anexo III).

5.6 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

5.6.1 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, exceto para a Certidão negativa de falência ou concordata (item 5.3) onde é solicitado o prazo de 90 (noventa) dias.

5.6.2 - Se o licitante for executar o contrato por seu estabelecimento matriz, todos os documentos de habilitação deverão estar em nome da matriz; se o licitante for executar o contrato por estabelecimento filial, todos os documentos deverão estar em nome de tal estabelecimento, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.6.3 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

6.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

6.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.18.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.18.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.18.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório

6.18.4. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.19 - Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (compliance), conforme orientações dos órgãos de controle.

6.20 - Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

a) empresas brasileiras;

b) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

c) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.21 Persistindo o empate após a aplicação dos critérios estabelecidos no artigo 60 da Lei nº 14.133, de 2021, poderá ser aplicado sorteio conforme disposto no artigo 28 da Instrução Normativa SEGES/MGI Nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

7.2. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade este edital.

7.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.5.1. contiver vícios insanáveis;

7.5.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

7.7. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no item 05, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei 14.133 de 2021.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada, através do sistema da BBMnet.

8.3. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.3.1. Os DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA HABILITAÇÃO deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de 02 (duas) horas, contado da solicitação do Agente de Contratação.

8.4. A exigência das documentações de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.5. Ao iniciar a fase de Habilitação também será exigido do licitante vencedor o envio do ARQUIVO DA PROPOSTA FINAL AJUSTADA por meio de comando próprio do sistema. O prazo para a inserção do documento será de 02 (duas) horas, a contar do disparo da mensagem no chat solicitando a ação, sujeito a desclassificação caso não faça no tempo determinado

8.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64)

8.6.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.6.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

8.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação ou não anexar a proposta final quando solicitado, o licitante será declarado desclassificado/inabilitado, e o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.9. As empresas vencedoras, deverão encaminhar no prazo de máximo de 48 horas, do término da sessão, para a Seção de Licitações, localizada à Avenida Luciano Consoline, nº 600 – Jardim de Lucca, CEP 13.250-000, das 9h às 17h, os documentos abaixo relacionados:

a) Documentos de Habilitação, nos casos em que os documentos apresentados via sistema eletrônico não possuírem autenticação digital, será obrigatória a apresentação, dentro do prazo estipulado, dos documentos originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

b) A empresa vencedora e seu representante legal assumem inteira responsabilidade pela veracidade e autenticidade dos documentos enviados por meio eletrônico.

8.10 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas ou empresas de pequeno porte um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

9. DOS RECURSOS

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. A intenção de recorrer poderá ser manifestada em dois momentos distintos: após o julgamento e aceitação das propostas, quando se avalia o mérito das ofertas apresentadas pelos licitantes, e após a etapa da habilitação, quando se verifica a regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, econômica e técnica dos licitantes.

9.3. O tempo para manifestação da intenção de recurso será de **10 minutos após o Julgamento e Aceitação das Propostas** e de **10 minutos após a etapa de Habilitação**.

9.4. O licitante que manifestar a intenção de recurso, disporá do prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, por meio do sistema, que será disponibiliza-

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

do a todos os participantes, ficando as demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em igual número de dias.

9.5. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema durante a fase de Recurso e Contrarrazão pelos licitantes que manifestaram intenção de recorrer.

9.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.7. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os encaminhados por fax, correios ou entregues pessoalmente, ou outros meios que não a plataforma eletrônica.

9.8. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, os termos desta licitação, o licitante que, aceitando-os sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que a viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

9.9. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.10. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.11. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.13. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.14. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Seção de Licitações, localizada na Avenida Luciano Consoline, 600 – Jardim de Lucca, Itatiba/SP.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

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

10.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5. fraudar a licitação

10.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

10.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudi-

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

catário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do sistema da BBMnet ou e-mail; licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br.

11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

12.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.itatiba.sp.gov.br.

12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

12.11.2. ANEXO II – Modelo de Procuração;

12.11.3. ANEXO III – Declaração assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

12.11.4. ANEXO IV – Modelo de Declaração de qualificação microempresa ou empresa de pequeno porte.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

12.11.5. ANEXO V – Modelo de Proposta

12.11.6. ANEXO VI - Minuta de Autorização de Fornecimento

12.11.7. ANEXO VII – Minuta de Contrato

Itatiba, 06 de novembro de 2026.

MAURO DELFORNO
Secretário Municipal de Ação Social, Trabalho e Renda

FRANCIELI GUINAMI DOS SANTOS
Secretária Municipal de Administração

SUELI DE MORAES TUON
Secretária Municipal da Educação

CLAUDIA ELAINE PIZZI
Secretária Municipal de Saúde

LUÍS ANTONIO HENRIQUE PEREIRA
Secretário Municipal de Segurança e Defesa do Cidadão

ANEXO I

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA
PREGÃO ELETRÔNICO 80/2026
EDITAL Nº 115/2026
Processo nº 5.355/2026

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência, aquisição de gêneros alimentícios, para entrega parcelada, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

COTA PRINCIPAL – AMPLA PARTICIPAÇÃO

Item	Material	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
56	**1.21.07.0045-7 - CAFÉ EM PÓ 500G**	**PAC**	**6.008**	**38,32**	**230.226,56**
CAFÉ EM PÓ 500G - Café especial superior, torrado, moído, embalagem a vácuo, sabor marcante e intenso. Café Especial; Superior; Torrado e Moído; Constituído de Grãos Arábicas, Com Um Máximo de 10% de Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos; Desde Que Sem Gosto Acentuado e Ausência de Grãos pretos-verdes E/ou Fermentados; Bebida Mole a Dura; Sabor Marcante e Intenso; Cor Médio/moderadamente Escuro a Médio Claro; Qualidade Global Superior Mínima de 6,00 Pontos Na Escala Sensorial; Impurezas (cascas e Paus) Em G/100g Máxima de 1%; Embalagem Primaria de Alto Vácuo, Tipo Tijolinho, contendo na embalagem obrigatoriamente o selo da ABIC; Com Validade Mínima Na Data Da Entrega de 15 Meses No Ato Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Port. 377 de 26/04/99, Res.saa28 de 01/06/2007; Res.saa-30, de 22/06/2007 e RDC 277/05 Da Anvisa; RDC 07/11, RDC 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administrativo. Determinados Pela Anvisa; Elaboração de Laudo do Lote No Ato Da Entrega; e Dispensado de Analise/laudo Se Certificado No Sistema de Qualidade de São Paulo.				

COTA EXCLUSIVA – PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Item	Material	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
57	**1.21.07.0045-7 - CAFÉ EM PÓ 500G**	**PAC**	**2.002**	**38,32**	**76.716,64**
CAFÉ EM PÓ 500G - Café especial superior, torrado, moído, embalagem a vácuo, sabor marcante e intenso. Café Especial; Superior; Torrado e Moído; Constituído de Grãos Arábicas, Com Um Máximo de 10% de Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos; Desde Que Sem Gosto Acentuado e Ausência de Grãos pretos-verdes E/ou Fermentados; Bebida Mole a Dura; Sabor Marcante e Intenso; Cor Médio/moderadamente Escuro a Médio Claro; Qualidade Global Superior Mínima de 6,00 Pontos Na Escala Sensorial; Impurezas (cascas e Paus) Em G/100g Máxima de 1%; Embalagem Primaria de Alto Vácuo, Tipo Tijolinho, contendo na embalagem obrigatoriamente o selo da ABIC; Com Validade Mínima Na Data Da Entrega de 15 Meses No Ato Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Port. 377 de 26/04/99, Res.saa28 de 01/06/2007; Res.saa-30, de 22/06/2007 e RDC 277/05 Da Anvisa; RDC 07/11, RDC 14/14 e Alterações Posteriores;				

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administrativo. Determinados Pela Anvisa; Elaboração de Laudo do Lote No Ato Da Entrega; e Dispensado de Analise/laudo Se Certificado No Sistema de Qualidade de São Paulo.

ITENS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Item	Material	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	**1.21.01.0006-9 - CARNE MOIDA**	**KG**	**360**	**36,55**	**13.158,00**
CARNE MOÍDA - bovina - tipo acém – KG CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA - MIOLO DE ACÉM MOÍDA Com no máximo 15% de Gordura; Resfriada; Transportada e conservada a temperatura Entre 0º e 4ºc; com cor, sabor e odor próprios, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens; isenta de gordura parcial, aponevroses, tendões, Coagulo, nodos linfáticos; Isenta de Qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; acondicionada em embalagem primaria plástica, atóxica e apropriada para Alimentos, com peso máximo de 1kg por pacote; Suas condições deverão estar de acordo com Instrução Normativa 83/03, Instrução Normativa 22/05, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.				
2	**1.21.01.0009-3 - CARNE - TIPO COXÃO MOLE**	**KG**	**360**	**41,47**	**14.929,20**
CARNE - TIPO COXÃO MOLE - carne bovina, semi processada, coxão mole, peça; resfriada, transportada e conservada a temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria plástica, atóxica, com fechamento a vácuo;					
3	**1.21.01.0013-1 - FILÉ DE FRANGO**	**KG**	**576**	**21,25**	**12.240,00**
FILÉ DE FRANGO Carne frango, tipo filé de peito, in natura, características adicionais congelada e com selo SIF. frango semiprocessado; file de peito, sem pele e sem osso; congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°c; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada, interfolhada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo obedecer o limite máximo de retenção de agua de 8% de seu peso; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, in 32/10, decreto 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 13/01, CVS 05/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;				
4	**1.21.01.0018-2 - CARNE - TIPO LAGARTO (KG)**	**KG**	**360**	**44,73**	**16.102,80**
CARNE BOVINA - TIPO: LAGARTO - redondo, bovino macho, peça resfriada, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, com identificação e prazo de validade - em quilos					
5	**1.21.01.0019-0 - LINGUIÇA CALABRESA**	**KG**	**90**	**32,14**	**2.892,60**
LINGUIÇA CALABRESA - Especificação Técnica: Linguiça Defumada - Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°c; Composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da Pimenta Calabresa; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Suas condições					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

deverão estar de acordo com a IN 04/2000, IN 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.					
6	**1.21.01.0021-2 - LINGUIÇA TIPO - TOSCANA**	**KG**	**300**	**29,64**	**8.892,00**
LINGUIÇA TIPO TOSCANA - KG Linguiça Toscana; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -12°c; composta de Carne Suína Adicionada de Gordura Suína, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos;					
7	**1.21.01.0041-7 - PRESUNTO FATIADO**	**KG**	**36**	**42,10**	**1.515,60**
PRESUNTO FATIADO Especificação Técnica: Presunto; sem capa de gordura (magro); Cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°c; Composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; Embalagem primaria plástico transparente, atóxica; Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa SDA 20/00, Decreto 9.013/17; RDC 331/19, In 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.					
8	**1.21.01.0051-4 - CARNE - TIPO ACEM**	**KG**	**54**	**41,63**	**2.248,02**
CARNE - TIPO ACEM Carne Bovina - sem osso - Tipo: acém - in natura, apresentação em frações, congelada, com selo SIF e data de validade. Especificação Técnica: carne bovina; acém; peça inteira; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante; que possa altera-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria saco plástico, termo encolhivel, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pelo MAPA e ANVISA;					
9	**1.21.02.0001-2 - FARINHA DE TRIGO PACOTE DE 1KG.**	**UN**	**318**	**4,19**	**1.332,42**
FARINHA DE TRIGO - tipo sem fermento especial, própria para panificação, 1ª linha, farinha de trigo especial, açúcar refinado, gordura hidrogenada, sal refinado, enzima alfa amilase e ácido ascórbico. Coloração clara. Valor nutricional 50g: 170kal, 36 g de carboidratos, 4,9 g d proteínas, fibra alimentar 1,6 g, ferro 2,1 mg, ácido fólico 75 MCGe gorduras totais 0,7 g. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote - pacote com 01 quilo					
10	**1.21.02.0002-0 - FARINHA DE ROSCA - PCTE 500G**	**UN**	**120**	**8,78**	**1.053,60**
FARINHA DE ROSCA - enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, glúten, fermento biológico e conservador propionato de cálcio - contém glúten - pacote c/ 500 grs.					
11	**1.21.02.0015-2 - AMIDO DE MILHO**	**UN**	**18**	**7,19**	**129,42**
AMIDO DE MILHO - Embalagem com aproximadamente 500 gramas amido de milho; produto amilaceo extraído do milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 10 meses na data da entrega, e embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05 ANVISA e alterações posteriores;					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

12	**1.21.02.0039-0 - AVEIA EM FLOCOS FINOS**	**UN**	**36**	**6,35**	**228,60**
AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalagem de 170gr à 200gs Aveia; integral; em flocos finos; isenta de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; admitindo umidade máxima de 15% por peso; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses na data da entrega; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;				
13	**1.21.03.0002-5 - SAL REFINADO PACOTE COM 1KG.**	**UN**	**108**	**3,16**	**341,28**
SAL REFINADO - iodado - composto de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais; deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 1,0 e máxima de 1,5mg de iodo por 100gr de acordo com a Legislação Federal Específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas - embalagem : Pacote plástico, atóxico, resistente, transparente, lacrado, contendo 1kg.				
14	**1.21.03.0070-0 - EXTRATO DE TOMATE**	**UN**	**54**	**5,64**	**304,56**
EXTRATO DE TOMATE - simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Conter adição de açúcar de 1% e 5% de cloreto de sódio, isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole - cor: vermelha - cheiro e sabor próprios - Ingredientes: tomate, sal e açúcar - embalagem c/ aproximadamente 140gr.				
15	**1.21.03.0073-4 - MOLHO DE TOMATE PRONTO**	**UN**	**802**	**4,31**	**3.456,62**
MOLHO DE TOMATE PRONTO - embalagem com aproximadamente 340 gramas Especificação Técnica: molho de tomate; refogado com pedaços de tomate; composto de tomate, cebola, óleo vegetal, alho, sal, açúcar e condimentos; isento de pimenta, qualquer tipo de amido e outros aditivos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria própria para alimentos; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pela ANVISA; com validade mínima de 20 meses na data da entrega;				
16	**1.21.04.0001-1 - OVOS BRANCO (GRANDE)**	**DZ**	**756**	**12,71**	**9.608,76**
OVOS - tamanho extra, peso aprox. 71 grs - origem galinha - características adicionais branca					
17	**1.21.04.0002-0 - TOMATE**	**KG**	**414**	**7,42**	**3.071,88**
TOMATE - salada - in natura, boa qualidade, graúdo, firme, maduro, 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 corte síntegro, sem manchas, batidas e esfolões.					
18	**1.21.04.0003-8 - BERINJELA - KG**	**KG**	**90**	**6,34**	**570,60**
BERINJELA - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes e suficientemente desenvolvido, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) - com comprimento entre 14 e 20 cm; sem apresentar-se murcho, amassado ou deformado - em quilos					
19	**1.21.04.0004-6 - CHEIRO VERDE - MAÇO**	**UN**	**36**	**6,04**	**217,44**

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

CHEIRO VERDE - in natura - classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas - o maço deverá ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de salsinha - embalagem: maço.					
20	**1.21.04.0008-9 - MAÇÃ - TIPO GALA**	**KG**	**900**	**7,53**	**6.777,00**
MAÇÃ - TIPO GALA - in natura, tamanho médio, firme, sem machucados, sem manchas.					
21	**1.21.04.0012-7 - CEBOLA - KG**	**KG**	**234**	**6,08**	**1.422,72**
CEBOLA - classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha, devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas - em quilos					
22	**1.21.04.0013-5 - BATATA - KG**	**KG**	**468**	**5,78**	**2.705,04**
BATATA - ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas - em quilos					
23	**1.21.04.0014-3 - CENOURA**	**KG**	**216**	**5,25**	**1.134,00**
CENOURA - Classificação 2A (com comprimento entre 160 e 200 mm); Formato cilíndrico; Casca com cor alaranjado intensa, sem folhas; Inteira.					
24	**1.21.04.0015-1 - REPOLHO - KG**	**KG**	**200**	**4,48**	**896,00**
REPOLHO - in natura - espécie: comum - verde, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme - em quilos					
25	**1.21.04.0016-0 - BANANA NANICA - KG**	**KG**	**2.160**	**5,35**	**11.556,00**
BANANA - TIPO: NANICA - in natura madura, sem machucados - em quilos DE PRIMEIRA; COMPRIMENTO MAIOR QUE 20 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 35 MM. COLORAÇÃO DA CASCA AMARELA ESVERDEADA, ESPESSURA FINA E POLPA BRANCA CREME					
26	**1.21.04.0020-8 - PEPINO**	**KG**	**35**	**6,05**	**211,75**
Pepino - Classificação 3A (com comprimento entre20 a 25 cm); Formato cilíndrico; Casca verde escura brilhante.					
27	**1.21.04.0025-9 - MAMÃO FORMOSA**	**KG**	**432**	**8,37**	**3.615,84**
MAMÃO - tipo: formosa - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.					
28	**1.21.04.0034-8 - LARANJA - KG**	**KG**	**378**	**6,08**	**2.298,24**
LARANJA - in natura, firme - em quilos LARANJA PERA; COM DIÂMETRO ENTRE 65 E 71 MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA COM COLORAÇÃO VERDE ALARANJADA; TEXTURA LEVEMENTE ÁSPERA E AUSÊNCIA DE UMBIGO					
29	**1.21.04.0056-9 - ALHO**	**KG**	**90**	**30,00**	**2.700,00**
ALHO - graúdos, do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas.					
30	**1.21.04.0057-7 - MANDIOQUINHA**	**KG**	**54**	**20,25**	**1.093,50**

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

Mandioquinha de primeira qualidade; coloração: raiz de cor amarela intensa e formato cilíndrico; comprimento variando de 12 cm a 18 cm; diâmetro variando de 4 cm a 5 cm; deverá ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas, danos mecânicos, coroa esverdeadas, deformados e sem ausência de ataque de pragas e deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato.					
31	**1.21.04.0059-3 - MAÇÃ - tipo : Fuji**	**KG**	**180**	**10,72**	**1.929,60**
MAÇÃ - tipo: Fugi - de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca, apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras; devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.					
32	**1.21.04.0068-2 - MANDIOCA**	**KG**	**400**	**11,00**	**4.400,00**
MANDIOCA - in natura, aplicação alimentícia e industrial, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos, sem rachaduras e sujidades					
33	**1.21.04.0105-0 - ABOBRINHA ITALIANA**	**KG**	**50**	**9,87**	**493,50**
ABOBRINHA ITALIANA; CLASSIFICAÇÃO 3A; COMPRIMENTO POR UNIDADE VARIANDO DE 17 A 22 CM; APRESENTANDO FORMATO CILÍNDRICO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE CLARA E RAJADA COM LEVES ESTRIAS ESCURAS.					
34	**1.21.04.0122-0 - ALFACE CRESPA - Agricultura Familiar**	**KG**	**108**	**10,63**	**1.148,04**
ALFACE CRESPA - Agricultura Familiar Classificação Extra; pés com aproximadamente 500g; Coloração verde. O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas, sem sinais de podridão. É indispensável a uniformidade e padronização dos produtos no ato da entrega.					
35	**1.21.04.0140-9 - MELANCIA**	**KG**	**360**	**6,25**	**2.250,00**
MELANCIA - Classificação extra. Tamanho médio de aproximadamente 10Kg por unidade. Fruto maduro. Sem sinais de podridão, dano profundo, passado ou problemas na polpa. O produto deve estar limpo e livre de parasitas. É indispensável a uniformidade e padronização dos produtos no ato da entrega.					
36	**1.21.04.0170-0 - SALSA/SALSINHA – MAÇO 150 a 200 gramas**	**MC**	**200**	**9,38**	**1.876,00**
SALSA/SALSINHA – MAÇO 150 a 200 gramas					
37	**1.21.05.0006-7 - PÃO DE FORMA**	**PAC**	**108**	**9,09**	**981,72**
PÃO DE FORMA - farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 E B12, conservador propionato de cálcio. contém glúten. Embalagem com 500grs.					
38	**1.21.05.0068-7 - SORVETE TIPO PICOLÉ**	**UN**	**3.000**	**3,61**	**10.830,00**
SORVETE TIPO PICOLÉ Picolé ao leite, peso aproximado de 60 g, acondicionado em embalagem plástica vedada, sabores diversos					
39	**1.21.05.0133-0 - BOLO**	**UN**	**1.200**	**16,06**	**19.272,00**
BOLO - Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, sal umectante, fermento químico, bicarbonato de sódio, acidulante. Sabores diversos. Com prazo mínimo de validade de 90 dias na data da entrega. Com peso unitário de 250 a 350 grs. Embalado em flow pack, revestido de papelão laminado. Em acordo com a RDC 263 de 22/09/2005					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

40	**1.21.05.0150-0 - Pipoca Doce de milho tipo canjica em embalagens de aproximadamente 15grs.**	**UN**	**6.200**	**0,96**	**5.952,00**
Pipoca Doce de milho tipo canjica em embalagens de aproximadamente 15grs.					
41	**1.21.05.0155-1 - BOMBOM TIPO BOLA**	**UN**	**6.200**	**1,64**	**10.168,00**
Bombons com recheio cremoso, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g, contendo como ingredientes principais: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, massa de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, amendoim, leite em pó integral, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte e emulsificantes. A embalagem deve ser aluminizada envolvendo o bombom contendo informações do produto e dados do fabricante.					
42	**1.21.05.0160-8 - Bala de goma**	**CX**	**220**	**28,47**	**6.263,40**
Bala de goma Sabor: frutas - Peso liquido: 960gr - caixa com 30 unidades					
43	**1.21.05.0161-6 - Bala de caramelo de leite recheada com chocolate**	**PAC**	**320**	**24,17**	**7.734,40**
Bala de caramelo de leite recheada com chocolate Pacote com 750gr					
44	**1.21.05.0162-4 - Pirulito tipo psicodélico**	**PAC**	**130**	**21,81**	**2.835,30**
Pirulito tipo psicodélico Sabor: tutti-frutti - Peso líquido: 500gr - pacote com 50 unidades.					
45	**1.21.05.0165-9 - DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCÃO**	**UN**	**1.600**	**1,01**	**1.616,00**
DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCÃO, embalado individualmente, com gramatura mínima entre 45 gr e 60 gr.					
46	**1.21.05.0167-5 - PÃO TIPO BISNAGUINHA**	**PAC**	**72**	**11,00**	**792,00**
PÃO TIPO BISNAGUINHA Descrição: Pão tipo bisnaguinha, pacote com 300gr					
47	**1.21.06.0005-3 - CREME DE LEITE - 300G**	**UN**	**54**	**8,74**	**471,96**
CREME DE LEITE - tipo: fresco, esterilizado; ingredientes: creme de leite pasteurizado e leite. Não contem glúten. Na embalagem deverá constar a data da fabricação e da validade e número de lote - embalagem c/ 300 grs.					
48	**1.21.06.0058-4 - QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIAS DE 15G A 20G**	**KG**	**36**	**40,82**	**1.469,52**
QUEIJO - tipo: mussarela - fatiada - resfriada - de alta qualidade - composto de leite de vaca in natura pasteurizado, fermento láctio, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio em fatias de 15 grs a 20 grs.					
49	**1.21.06.0072-0 - REQUEIJÃO EM EMBALAGEM CONTENDO 200 GRS CADA.**	**UN**	**1.270**	**13,25**	**16.827,50**
REQUEIJÃO EM EMBALAGEM CONTENDO 200 GRS CADA. O PRODUTO DEVE TER DATA DE					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

FABRICAÇÃO RECENTE, NA DATA DA ENTREGA.					
50	**1.21.06.0074-6 - LEITE UHT INTEGRAL**	**L**	**6.980**	**8,69**	**60.656,20**
LEITE UHT INTEGRAL - Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T., composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carboidrato 40 g, proteína 29 g, lipidios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas - embalagem Cartonada Longa Vida de 01 litro cada OBS: NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO NO ALMOXARIFADO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS.					
51	**1.21.06.0088-6 - MARGARINA VEGETAL, COM SAL, SABOR MANTEIGA – POTE COM 500G**	**UN**	**4.216**	**7,26**	**30.608,16**
MARGARINA VEGETAL, COM SAL, SABOR MANTEIGA – POTE COM 500 G 1. Descrição Margarina vegetal com sal, sabor manteiga, destinada ao consumo humano, elaborada à base de óleos e/ou gorduras vegetais, de textura cremosa, coloração uniforme e odor característico, acondicionada em embalagem plástica tipo pote contendo 500 gramas. 2. Especificações Técnicas Mínimas O produto deverá atender, no mínimo, às seguintes características: - Elaborado à base de óleos e/ou gorduras vegetais; - Com sal; - Sabor manteiga ou aroma característico de manteiga; - Textura homogênea, cremosa e de fácil espalhabilidade; - Isento de gorduras trans, conforme legislação sanitária vigente; - Produto isento de glúten; - Livre de matérias estranhas, impurezas, odores ou sabores anormais; - Obtido sob condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a legislação vigente. 3. Requisitos de Qualidade O produto ofertado deverá ser de primeira qualidade, apresentando características compatíveis com os padrões comerciais do mercado nacional e atendendo integralmente às especificações deste cadastro. 4. Embalagem O produto deverá ser fornecido em embalagem plástica tipo pote contendo 500 gramas, íntegra, resistente e apropriada para contato com alimentos. A embalagem deverá possuir: - Tampa plástica; - Película de vedação (lacre) inviolável; - Vedação que preserve a integridade do produto até o momento da abertura. 5. Certificações, Normas e Regulamentações A rotulagem deverá conter, no mínimo: - Denominação de venda; - Lista de ingredientes; - Informação nutricional; - Declaração sobre a presença ou ausência de glúten; - Identificação do fabricante; - Número do lote; - Data de fabricação; - Prazo de validade; - Peso líquido. 6. Validade No ato da entrega, o produto deverá possuir prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo, 75% do prazo total estabelecido pelo fabricante, ou 06 (seis) meses, prevalecendo o prazo que for mais vantajoso para a Administração. 7. Observações Gerais O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo; Não serão aceitos produtos com alterações físicas, químicas ou sensoriais que comprometam sua qualidade;					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

52	**1.21.07.0007-4 – ACHOCOLATADO**	**PAC**	**900**	**8,39**	**7.551,00**
ACHOCOLATADO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTO-DEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES, EM EMBALAGENS DE 400 GRS. CADA. O PRODUTO DEVE TER DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE, NA DATA DA ENTREGA.					
53	**1.21.07.0009-0 - AÇÚCAR REFINADO - PACOTE DE 01 KILO**	**PAC**	**9.591**	**5,17**	**49.585,47**
AÇUCAR REFINADO - PACOTE DE 01 KILO - Na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de açúcar, embalagem em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a portaria 451/97 do Ministério da Saúde.					
54	**1.21.07.0021-0 - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE**	**FR**	**1.664**	**9,30**	**15.475,20**
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE - Frasco com no mínimo 75 mililitros de adoçante dietético líquido à base de sucralose. A embalagem deverá conter informações do produto e dados do fabricante.					
55	**1.21.07.0039-2 - CHA MATE**	**CX**	**1.602**	**6,54**	**10.477,08**
CHA MATE - Embalagem com 250 gramas de chá de erva mate, tostado, 100% natural, acondicionadas em caixas de papelão. O produto deverá conter todas as informações quanto a procedência e fabricante.					
58	**1.21.09.0003-0 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI - PACOTE 500G**	**PAC**	**711**	**5,03**	**3.576,33**
MACARRÃO - TIPO ESPAGUETTI - massa com ovos; na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote – pacote c/ 500 grs					
59	**1.21.09.0010-3 - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA**	**PAC**	**36**	**5,57**	**200,52**
MACARRÃO TIPO ARGOLINHA Descrição: Macarrão tipo argolinha, embalagem com 500gr					
60	**1.21.10.0042-4 - REFRIGERANTE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANA - GARRAFA 02 LI TROS**	**GF**	**2.065**	**7,34**	**15.157,10**
REFRIGERANTE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANA, ÁGUA GASEIFICADA, ACUCAR; SENDO PERMITIDO 0,02G A 0,2G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANA; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MINIMA 07 MESESA CONTAR DA DATA DA ENTREGA; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM GARRAFA CONTENDO 2 LITROS CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 544, DE 16 DE NOVEMBRO DE 1998 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA					
61	**1.21.10.0051-3 - COPO D'AGUA DE 200ML (CAIXA COM 48 COPOS)**	**CX**	**20**	**47,99**	**959,80**
COPO D'AGUA DE 200ML (CAIXA COM 48 COPOS)					
62	**1.21.10.0064-5 - NÉCTAR DE FRUTAS PRONTO PARA BEBER - TETRA PACK 1000 ML**	**L**	**950**	**9,24**	**8.778,00**
NÉCTAR DE FRUTAS PRONTO PARA BEBER - TETRA PACK 1000 ML Sabores variados (caju; goiaba; laranja; manga; maracujá; pêssego; uva; morango; etc.) O néctar de frutas deve conter entre os ingredientes: água, polpa de fruta (acima de 55%), açúcar, aroma					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

natural. Não conter conservadores, glúten, quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans. Produto não fermentado e não alcoólico.					
63	**1.21.10.0066-1 - SUCO DE FRUTA EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 200 ML, SABORES DIVE RSOS**	**UN**	**4.680**	**3,14**	**14.695,20**
SUCO DE FRUTA EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 200 ML, SABORES DIVERSOS					
64	**1.21.14.0007-4 - ÓLEO DE SOJA**	**UN**	**480**	**8,15**	**3.912,00**
ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 - óleo comestível, de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado em frascos de 900 ml, embalado em papelão reforçado, manter-se inalterado à temperatura ambiente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.					
65	**1.21.14.0017-1 - BISCOITO DOCE TIPO WAFER CONTENDO 135G A 180 G.**	**KG**	**820**	**26,20**	**21.484,00**
BISCOITO DOCE TIPO WAFER - CONTENDO 135G A 180 G. (CHOCOLATE OU MORANGO). O PRODUTO DEVE TER DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE, NA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INDIVIDUAL.					
66	**1.21.14.0030-9 - SARDINHA EM LATA - 130GRS**	**UN**	**36**	**7,33**	**263,88**
SARDINHA EM LATA – com aproximadamente 130GRS - Especificação Técnica: pescado em conserva; sardinha; elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial; inteiro e com espinha, composto de sardinha, óleo, agua, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios; isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; embalagem primaria lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa SDA 22/11, decreto 12.486/78, decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05; resolução RDC 360/03, RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pelo MAPA e ANVISA; com validade mínima de 38 meses na data da entrega;					
67	**1.21.14.0042-2 - BOLACHA DOCE TIPO MAISENA PACOTE COM 400G**	**PAC**	**180**	**6,71**	**1.207,80**
BOLACHA DOCE - tipo maisena - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico. Sem gordura trans. características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, com data de validade - pacote com 400 grs					
68	**1.21.14.0048-1 - FERMENTO EM PÓ - EMBALAGEM C/ 100G**	**UN**	**100**	**4,11**	**411,00**
FERMENTO EM PÓ - estabilizante e emulsificante para fins alimentícios, ingredientes: mono e dicliceridios, olisorbato sorbitol e açúcar. Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e numero do lote. - embalagem c/ 100 grs.					
69	**1.21.14.0064-3 - VINAGRE - C/ 750ML**	**FR**	**121**	**5,70**	**689,70**
VINAGRE - matéria-prima: branco; ingredientes: vinagre de vinho, conservador metabissulfito de potássio. Não contem glúten. Na embalagem deverá constar a data da fabricação e da validade e número do lote - embalagem c/ 750 ml.					
70	**1.21.14.0145-3 - GELATINA EM PÓ**	**CX**	**540**	**2,58**	**1.393,20**
GELATINA EM PÓ – Embalagem com aproximadamente 20 gramas - pó para preparo de gelatina; vários sabores; composto de açúcar, gelatina, sal, vitamina c, regulador de acidez; aroma artificial, corantes,					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;					
71	**1.21.14.0160-7 - SELETA DE LEGUMES - LATA 200G**	**UN**	**54**	**6,05**	**326,70**
SELETA DE LEGUMES – embalagem com aproximadamente 200 gramas - seleta de legumes; em conserva, cozida e cortada em cubos; composta de batata, cenoura, ervilha, milho, agua e sal; transportada e conservada em temperatura ambiente; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria lata de folha de flandres hermeticamente fechada; devendo ser considerado como peso o produto drenado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 20 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;					
72	**1.21.14.0165-8 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER COM GERGELIM**	**KG**	**550**	**23,09**	**12.699,50**
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU TIPO ÁGUA E SAL COM GERGELIM. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, extrato de malte, sal, creme de milho ou amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, traços de leite e soja. Embalagem entre 80 e 220 gramas.					
73	**1.21.14.0180-1 - MILHO DE PIPOCA - 500 GR**	**PAC**	**70**	**7,53**	**527,10**
MILHO DE PIPOCA - 500 GR Grão de Milho de Pipoca 500g, Classe Amarela, Beneficiado, Limpo e Seco; Isento de Matérias Estranhas, Impurezas, Mofo Ou Fermentação; Admitindo Umidade Máxima de 13,5%; Embalagem de 500g, em Saco Plástico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.					
74	**1.21.14.0186-0 - AZEITE - 500 ML**	**UN**	**121**	**39,99**	**4.838,79**
AZEITE - 500 ML Óleo Comestível; Azeite de Oliva Extra Virgem; Embalagem 500 ml					
75	**1.21.14.0193-3 - ARROZ - PACOTE COM 05KG**	**PAC**	**200**	**31,95**	**6.390,00**
ARROZ POLIDO LONGO E FINO TIPO 1 - grãos inteiros, primeira, com teor de umidade máxima de 14%, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, fermentação e mofo, odores e matérias estranhas, deverá se enquadrar as normas de classificação do Ministério da Agricultura e ser de safra corrente, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, contendo 5 kg de peso líquido do produto, manter-se inalterado à temperatura ambiente, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12.486 de 20/10/1978) e suas alterações posteriores.					
76	**1.21.14.0195-0 - FEIJÃO - PACOTE COM 01KG**	**PAC**	**360**	**10,15**	**3.654,00**
FEIJÃO - carioca; tipo 1, sem impurezas, com umidade até 15%. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade e o número do lote. - Pacote c/ 01 quilo					
77	**1.21.14.0200-0 - ATUM RALADO EM LATA, CADA LATA COM 170GRS**	**UN**	**36**	**9,70**	**349,20**
ATUM RALADO EM LATA, embalagem com aproximadamente 170 gramas - pescado em conserva; atum; elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial; ralado, composto de atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência,					

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

cor, odor, sabor e textura próprios; isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; embalagem primaria lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 63/02, decreto 12.486/78, decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, RDC 360/03; resolução RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pelo mapa e ANVISA; com validade mínima de 38 meses na data da entrega;					
78	**1.21.14.0215-8 - BOLO PRONTO SABORES DIVERSOS**	**PAC**	**23.400**	**2,89**	**67.626,00**
BOLO PRONTO SABORES DIVERSOS, Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, açúcar, leite e ou soro de leite e ou suco de frutas, sal, fermentos químicos. Embalagem individual contendo entre 40g à 50g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.					
79	**1.21.14.0217-4 - SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ**	**UN**	**2.214**	**12,49**	**27.652,86**
SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA, ingredientes: suco e/ ou polpa de maracujá e água potável. Sem adição de açúcar, isento de glúten. Embalagem mínima: 500ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas					
80	**1.21.14.0234-4 - SUCO CONCENTRADO DE GOIABA**	**UN**	**1.314**	**9,53**	**12.522,42**
SUCO CONCENTRADO DE GOIABA, ingredientes: suco e/ ou polpa de goiaba e água potável. Sem adição de açúcar, isento de glúten. Embalagem mínima: 500ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.					

2 - PRAZO

2.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante termo de contrato, cuja respectiva minuta constitui anexo do presente ato convocatório, terá início na data de assinatura do aludido instrumento e vigorará pelo período de 18 (dezoito) meses, podendo ser prorrogado nos termos da lei.

3 - PRAZO DE ENTREGA

3.1 - A entrega deverá ser efetuada no período de 18 meses, sendo entregas parceladas semanais, quinzenais e mensais.

3.2 – As entregas deverão ocorrer nos seguintes endereços:

a) QUARTEL DO BOMBEIRO

AVENIDA ALESSANDRE SACCARDI GIANCATERINO, 485, A

b) SEDE DA SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL, TRABALHO E RENDA

AV. NAIR SOARES DE MACEDO FATTORI, 200 – VILA SANTA CLARA

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

c) CRAS I- SAN FRANCISCO

R. ANTONIO NARDI, N° 300 – SAN FRANCISCO

d) CRAS II- JD. NAÇÕES

AV. ESTADOS UNIDOS, Nº 646 – JD. NAÇÕES

e) CRAS III- PORTO SEGURO

AV. URBANO BEZANA, S/N° - PORTO SEGURO

f) CRAS IV- HARMONIA

R. SANTO ANTONIO, S/N° - JD. HARMONIA

g) CRAS V - ITINERANTE

AV. NAIR SOARES DE MACEDO FATTORI, 200 – VILA SANTA CLARA

h) C.C JD SÃO MARCOS

R. PEDRO FUSUSSI, N°235 – JD. SÃO MARCOS

i) C.C TAPERA GRANDE

R. DIOGO MONTANHEZ, S/N° - TAPERA GRANDE

j) CENTRO DA JUVENTUDE

PRAÇA MAL. CASTELO BRANCO, N°14 – AFONSO ZUPARDO

k) CENTRO DIA DO IDOSO

R. NAIR DE FÁTIMA TREVINE, S/N° - JD. YPÊ

l) CREAS

R. ANA ABREU, 74 – JARDIM SÃO JOSÉ

m) CC ERASMO CRISPIN

R. CARMO FRANCO PENTEADO, 150

n) ALMOXARIFADO CENTRAL

AV. NAIR SOARES DE MACEDO FATTORI, 200 – VILA SANTA CLARA

3.3 – As quantidades de entregas serão informadas no início de cada mês.

3.4 – Quando do recebimento do objeto, que será feito por funcionários designados, no local da entrega, será verificada a data de fabricação (que deverá ser recente), a quantidade e a qualidade do que for entregue. No caso de entrega de objeto fora das condições normais de utilização, o funcionário recebedor fará constar a ressalva na nota fiscal e enjeitará o objeto, para posterior substituição pela licitante vencedora, sem prejuízo das penalidades a essa cabíveis.

3.5 - Juntamente com o objeto deverá ser entregue a Nota Fiscal correspondente, na qual terá de constar a especificação e marca do item.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

4 -ESPECIFICAÇÕES DE ENTREGA PARA O ITEM CAFÉ EM PÓ 500 GRS

4.1-Do Acondicionamento:

4.1.1. O produto, objeto deste Termo, deverá ser entregue em embalagem original do fabricante, a vácuo, lacrada, devidamente identificada com a descrição e a quantidade, com rótulo próprio mencionando a sua composição, os dados do fabricante e contendo seus números de registro nos órgãos competentes e em perfeito estado de conservação, sem sinais de violação, umidade ou aderência ao produto, bem como sem nenhum dano (amassados, rasgos, sujeira, ausência de vácuo, dentre outros).

4.1.2 As embalagens primárias deverão estar protegidas em embalagens secundárias reforçadas, resistentes e apropriadas para o armazenamento em pilhas, devidamente identificadas e lacradas pelo fabricante.

4.1.3 Os Produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens adequadas, com o menor volume possível, que utilizem preferencialmente materiais recicláveis, de forma a garantir-lhes a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

1.2 – Do Prazo de Validade do Produto:

1.2.1 O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 15 (quinze) meses, a contar da data da entrega.

1.3. Caberá à ADJUDICATÁRIA:

4.3.1. Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes à entrega dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao presente Termo de Referência;

4.3.2 Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste Termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por esta Municipalidade;

4.3.3 Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento;

4.3.4 Agendar previamente a entrega com a Seção de Almoxarifado. No caso de entrega feita por transportadora, esta deverá ser orientada pela ADJUDICATÁRIA sobre essa obrigação, sob pena de recusa do recebimento;

4.3.5 Disponibilizar pessoal suficiente e adequado para descarga, movimentação e efetiva entrega dos produtos a esta Municipalidade;

4.3.6. Entregar o produto nos exatos termos constantes na proposta ofertada e no Termo de Contrato firmado, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, sob pena de recusa de recebimento;

4.3.6.1. Eventuais requerimentos de substituição de marca deverão ser protocolados pela ADJUDICATÁRIA, antes do vencimento do prazo de entrega, para serem submetidos à análise desta Municipalidade e, posteriormente à decisão da autoridade competente;

4.3.6.2. Os requerimentos em questão devem ser acompanhados de justificativa, da indicação de nova marca, com características equivalentes ou superiores àquela proposta

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

durante o certame licitatório, e dos documentos comprobatórios da equivalência, tais como catálogos, ficas técnicas, amostras etc.

4.3.7- Arcar com eventuais despesas decorrentes de ensaios, testes, laudos e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para aferição da boa execução do objeto, se necessárias, nos termos do artigo 75 da Lei Federal n° 8.666/1993, com suas posteriores alterações.

4.4.- Do Recebimento do Objeto:

4.4.1.O objeto entregue pela ADJUDICATÁRIA será recebido por esta Municipalidade:

4.4.1.1. Provisoriamente: mediante recibo, após a conferência visual e quantitativa do objeto, conforme consta neste Termo de Referência.

4.4.1.2. Definitivamente: mediante Atestado de Recebimento, após a verificação qualitativa da conformidade do objeto com todas as condições previstas neste Termo de Referência e o recebimento (i) do laudo comprobatório da condição de café especial superior resultante da análise sensorial do(s) lote(s) entregue(s) ou(ii) de documento válido que comprove a certificação do Sistema de qualidade de São Paulo, selo “Produto de São Paulo”, da CODEAGRO (Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios), conforme o caso.

4.4.2 O recebimento do “Café Especial Superior” dependerá da análise sensorial do produto entregue, a qual será realizada às expensas da ADJUDICATÁRIA:

4.4.2.1. A amostra será colhida por esta Municipalidade e enviada em até 05 (cinco) dias úteis para análise;

4.4.2.2 A análise sensorial do produto entregue, caso necessária, deverá ser efetuada junto a um dos seguintes laboratórios credenciados pela CODEAGRO (Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios), ou outro que venha a ser credenciado, segundo escolha desta Municipalidade:

4.4.2.2.1. Laboratório CERELAB – Laboratórios Químicos Ltda;

4.4.2.2.2. Bolsa de Cereais de São Paulo;

4.4.2.2.3 Laboratório TECLA – Tecnologia em Classificação Vegetal EIRELI – ME.

4.4.2.3. Para comprovar a condição de “Café Especial Superior”, o laudo emitido deverá comprovar que o produto possui qualidade superior mínima de 6 (seis) pontos na escala sensorial, descrita neste Termo de referência. Na hipótese de pontuação inferior, o objeto será recusado, com a adoção das providências administrativas correspondentes.

4.4.2.4. Se a ADJUDICATÁRIA fornecer produtos de diferentes lotes de fabricação, para cada lote será exigida a emissão de um laudo.

4.4.3. As empresas que possuírem adesão ao Sistema de Qualidade de São Paulo, selo “Produto de São Paulo” da CODEAGRO (Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios - www.codeagro.agricultura.sp.gov.br), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA, instituído pela Lei Estadual n° 10.481/1999, estarão dispensadas dos procedimentos descritos no subitem 4.4.2, conforme Especificação Técnica do Item de material da BEC.

4.4.4 Constatadas irregularidades no objeto entregue, esta Municipalidade, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

4.4.4.1. Rejeitá-lo todo ou em parte se não corresponder às especificações deste Termo de Referência, determinando sua substituição;

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

4.4.4.2. Rejeitá-lo se não corresponder à qualidade superior mínima de 6 (seis) pontos na escala sensorial, descrita neste Termo de Referência, após a realização de laudo ou a conferência de selo de qualidade, determinando sua substituição;

4.4.3. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

4.4.5. As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados recebimento pela ADJUDICATÁRIA da notificação correspondente, mantido o preço inicialmente ofertado.

4.4.6. O recebimento definitivo não exime a ADJUDICATÁRIA de sua responsabilidade, na forma de Lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

5 - CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

5.1 O pagamento será efetuado em 10 (dez) dias após a manifestação favorável do Setor Fiscalizante na Nota Fiscal Eletrônica (NFe) apresentada, ficando assegurado o prazo de 05 (cinco) dias para a emissão de tal manifestação.

5.2 Os pagamentos serão realizados mediante procedimento bancário, em conta do fornecedor contratado.

5.3 Havendo erro na NFe ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da NFe será suspensa para que a Contratada adote as providências necessárias a sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da NFe, reapresentada nos mesmos termos do item 6.1.

5.4 Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais.

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 - São obrigações do Contratante:

a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

e) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

g) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

- A Administração terá o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

7 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) - O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

b) - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

c) - Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

d) - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

e) - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

f) - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

g) O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

h) - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

i) - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

j) - Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

k) - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

l) - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

n) - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

o) - Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

p) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

q) - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

r) Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

s) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8 – SANÇÕES

8.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

8.1.1- der causa à inexecução parcial do contrato;

8.1.2 - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.1.3 - der causa à inexecução total do contrato;

8.1.4 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

8.1.5 - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

8.1.6 praticar ato fraudulento na execução do contrato;

8.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2 - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

8.2.1 **- Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

8.2.2 **- Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 9.1.2, 9.1.3 e 9.1.4, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

8.2.3 **-** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como nos subitens 9.1.2, 9.1.3 e 9.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.2.4 - Multa:

8.2.4.1 **-** moratória de 3% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 dias;

8.2.4.2.1 - O atraso superior a vinte dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8. 2.4.3 - compensatória de 10% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

8.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.4 - Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.5 - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.6 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.7 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

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

8.9 - Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

8.9.1 - a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2 - as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3 - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4 - os danos que dela provierem para o Contratante;

8.9.5 - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

8.11 - A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.12 - O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

8.14 - Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução **Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022**.

9 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 - Para fazer frente às despesas do ajuste, a partir de 02/01/2027 será efetuada as reservas dos recursos orçamentários, onerando as dotações classificadas conforme abaixo:

Naturezas das Despesas: nº 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Unidades Orçamentárias:

02.04.01 – Secretaria da Ação Social

02.04.03 – SASTRE/FMAS/Idoso

02.04.05 – SASTRE/FMAS/Criança e Adolescente

02.04.06 – SASTRE/FMAS/Assistência Social Geral

02.05.01 – Secretaria da Administração

02.09.08 – Secretaria da Educação/Merenda Escolar

02.14.03 – Secretaria da Saúde/Fundo Municipal Saúde/Atenção Básica

02.15.06 – Secretaria de Defesa e Segurança do Cidadão/Departamento de Bombeiros

Classificações Funcionais:

08.244.0014.2.059 – Manutenção da Secretaria da Ação Social

11.333.0014.2.112 – Manutenção do Programa de Incentivo e Formação para acesso ao mundo produtivo/Programa Integrando

08.241.0014.2.063 – Manutenção da SASTRE/FMAS/Idoso

08.243.0014.2.065 – Manutenção da SASTRE/FMAS/Criança e Adolescente

08.244.0014.2.066 – Manutenção da SASTRE/FMAS/Assistência Social Geral

04.122.0004.2.056 – Manutenção da Secretaria da Administração

12.306.0008.2.041 – Manutenção do Programa Merenda Escolar

10.301.0007.2.027 – Manutenção da Secretaria da Saúde/Fundo Municipal Saúde/Atenção Básica

06.182.002.2.100 – Manutenção da Secretaria de Defesa e Segurança do Cidadão/Departamento de Bombeiros

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

ANEXO II

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA
PREGÃO ELETRÔNICO 80/2026
EDITAL Nº 115/2026
Processo nº 5.355/2026

MODELO DE CREDENCIAMENTO
PROCURAÇÃO

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

(nome da empresa), (CNPJ n.º), com sede à (endereço completo), neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço),a quem confere(m) amplos poderes para junto à PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de pregão n.º (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, assinar contratos, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

..... , ... de ..... de 2026.

_____
Assinatura do representante legal
Nome
RG nº.....

ANEXO III

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA
PREGÃO ELETRÔNICO 80/2026
EDITAL Nº 115/2026
Processo nº 5.355/2026

DECLARAÇÃO

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

Eu, ...(nome)....., CPF: _____representante legal da firma ....., CNPJ_____ interessada em participar no Processo Licitatório (Pregão nº 80/2026), da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA, DECLARO, sob as penas da Lei, que inexiste impedimento legal contra a firma _____para licitar ou contratar com a Administração

..... , ... de ..... de 2026.

_____
Assinatura do representante legal
Nome
RG nº.....

ANEXO IV

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA
PREGÃO ELETRÔNICO 80/2026
EDITAL Nº 115/2026
Processo nº 5.355/2026

DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO MICROEMPRESA
OU

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas aplicáveis, que a empresa _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, para os fins do disposto na Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório realizado mediante___(modalidade/nº)____, bem como estando apta para exercer o direito de ser habilitada ainda que os documentos de regularidade fiscal apresentados contenham ressalvas ou restrições, declarando, no mais, ciência de que tais ressalvas ou restrições deverão ser supridas no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da adjudicação do objeto, sob pena de decair do direito à contratação que esta empresa, na presente data enquadra-se como:

( ) MICROEMPRESA, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006.
( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006.

..... , ... de ..... de 2026.

_____
Assinatura do representante legal
Nome
RG nº.....

ANEXO V
MODELO - Proposta
Pregão nº 80/2026
Processo nº 5.355/2026

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATIBA

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

Fornecedor: _____ CNPJ nº _____
Endereço:_____ nº_____ Complemento: _____
Bairro: _____ Cidade: _____ Estado: _____ CEP _____
E-mail: _____
Banco: ____ - _____ Agência: ____ - _____ Conta:_____
Telefone para contato _____

Segue nossa proposta para aquisição de bens a seguir:

COTA PRINCIPAL – AMPLA PARTICIPAÇÃO

Item	Material	Unidade	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
56	**1.21.07.0045-7 - CAFÉ EM PÓ 500G**	**PAC**	**6.008**			
CAFÉ EM PÓ 500G - Café especial superior, torrado, moído, embalagem a vácuo, sabor marcante e intenso. Café Especial; Superior; Torrado e Moído; Constituído de Grãos Arábicas, Com Um Máximo de 10% de Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos; Desde Que Sem Gosto Acentuado e Ausência de Grãos pretos-verdes E/ou Fermentados; Bebida Mole a Dura; Sabor Marcante e Intenso; Cor Médio/moderadamente Escuro a Médio Claro; Qualidade Global Superior Mínima de 6,00 Pontos Na Escala Sensorial; Impurezas (cascas e Paus) Em G/100g Máxima de 1%; Embalagem Primaria de Alto Vácuo, Tipo Tijolinho, contendo na embalagem obrigatoriamente o selo da ABIC; Com Validade Mínima Na Data Da Entrega de 15 Meses No Ato Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Port. 377 de 26/04/99, Res.saa28 de 01/06/2007; Res.saa-30, de 22/06/2007 e RDC 277/05 Da Anvisa; RDC 07/11, RDC 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administrativo. Determinados Pela Anvisa; Elaboração de Laudo do Lote No Ato Da Entrega; e Dispensado de Analise/laudo Se Certificado No Sistema de Qualidade de São Paulo.					

COTA EXCLUSIVA – PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Item	Material	Unidade	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
57	**1.21.07.0045-7 - CAFÉ EM PÓ 500G**	**PAC**	**2.002**			
CAFÉ EM PÓ 500G - Café especial superior, torrado, moído, embalagem a vácuo, sabor marcante e intenso. Café Especial; Superior; Torrado e Moído; Constituído de Grãos Arábicas, Com Um Máximo de 10% de Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos; Desde Que Sem Gosto Acentuado e Ausência de Grãos pretos-verdes E/ou Fermentados; Bebida Mole a Dura; Sabor Marcante e Intenso; Cor Médio/moderadamente Escuro a Médio Claro; Qualidade Global Superior Mínima de 6,00 Pontos Na Escala Sensorial; Impurezas (cascas e Paus) Em G/100g Máxima de 1%; Embalagem Primaria de Alto Vácuo, Tipo Tijolinho, contendo na embalagem obrigatoriamente o selo da ABIC; Com Validade Mínima Na Data Da Entrega de 15 Meses No Ato Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Port. 377 de 26/04/99, Res.saa28 de 01/06/2007; Res.saa-30, de 22/06/2007 e RDC 277/05 Da Anvisa; RDC 07/11, RDC 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administrativo. Determinados Pela Anvisa; Elaboração de Laudo do Lote No Ato Da Entrega; e Dispensado de Analise/laudo Se Certificado No Sistema de Qualidade de São Paulo.					

ITENS EXCLUSIVO PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Item	Material	Unidade	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	**1.21.01.0006-9 - CARNE MOIDA**	**KG**	**360**			
CARNE MOÍDA - bovina - tipo acém – KG CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA - MIOLO DE ACÉM MOÍDA Com no máximo 15% de Gordura; Resfriada; Transportada e conservada a temperatura Entre 0º e 4ºc; com cor, sabor e odor próprios, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens; isenta de gordura parcial, aponevroses, tendões, Coagulo, nodos linfáticos; Isenta de Qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; acondicionada em embalagem primaria plástica, atóxica e apropriada para Alimentos, com peso máximo de 1kg por pacote; Suas condições deverão estar de acordo com Instrução Normativa 83/03, Instrução Normativa 22/05, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.						
2	**1.21.01.0009-3 - CARNE - TIPO COXÃO MOLE**	**KG**	**360**			
CARNE - TIPO COXÃO MOLE - carne bovina, semi processada, coxão mole, peça; resfriada, transportada e conservada a temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria plástica, atóxica, com fechamento a vácuo;						
3	**1.21.01.0013-1 - FILÉ DE FRANGO**	**KG**	**576**			
FILÉ DE FRANGO Carne frango, tipo filé de peito, in natura, características adicionais congelada e com selo SIF. frango semiprocessado; file de peito, sem pele e sem osso; congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°c; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada, interfolhada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo obedecer o limite máximo de retenção de agua de 8% de seu peso; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, in 32/10, decreto 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 13/01, CVS 05/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;						
4	**1.21.01.0018-2 - CARNE - TIPO LAGARTO (KG)**	**KG**	**360**			
CARNE BOVINA - TIPO: LAGARTO - redondo, bovino macho, peça resfriada, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, com identificação e prazo de validade - em quilos						
5	**1.21.01.0019-0 - LINGUIÇA CALABRESA**	**KG**	**90**			
LINGUIÇA CALABRESA - Especificação Técnica: Linguiça Defumada - Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°c; Composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da Pimenta Calabresa; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Suas condições deverão estar de acordo com a IN 04/2000, IN 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

6	**1.21.01.0021-2 - LINGUIÇA TIPO - TOSCANA**	**KG**	**300**			
LINGUIÇA TIPO TOSCANA - KG Linguiça Toscana; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -12°c; composta de Carne Suína Adicionada de Gordura Suína, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos;						
7	**1.21.01.0041-7 - PRESUNTO FATIADO**	**KG**	**36**			
PRESUNTO FATIADO Especificação Técnica: Presunto; sem capa de gordura (magro); Cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°c; Composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; Embalagem primaria plástico transparente, atóxica; Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa SDA 20/00, Decreto 9.013/17; RDC 331/19, In 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.						
8	**1.21.01.0051-4 - CARNE - TIPO ACEM**	**KG**	**54**			
CARNE - TIPO ACEM Carne Bovina - sem osso - Tipo: acém - in natura, apresentação em frações, congelada, com selo SIF e data de validade. Especificação Técnica: carne bovina; acém; peça inteira; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante; que possa altera-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria saco plástico, termo encolhivel, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pelo MAPA e ANVISA;						
9	**1.21.02.0001-2 - FARINHA DE TRIGO PACOTE DE 1KG.**	**UN**	**318**			
FARINHA DE TRIGO - tipo sem fermento especial, própria para panificação, 1ª linha, farinha de trigo especial, açúcar refinado, gordura hidrogenada, sal refinado, enzima alfa amilase e ácido ascórbico. Coloração clara. Valor nutricional 50g: 170kal, 36 g de carboidratos, 4,9 g d proteínas, fibra alimentar 1,6 g, ferro 2,1 mg, ácido fólico 75 MCGe gorduras totais 0,7 g. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote - pacote com 01 quilo						
10	**1.21.02.0002-0 - FARINHA DE ROSCA - PCTE 500G**	**UN**	**120**			
FARINHA DE ROSCA - enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, glúten, fermento biológico e conservador propionato de cálcio - contém glúten - pacote c/ 500 grs.						
11	**1.21.02.0015-2 - AMIDO DE MILHO**	**UN**	**18**			
AMIDO DE MILHO - Embalagem com aproximadamente 500 gramas amido de milho; produto amilaceo extraído do milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 10 meses na data da entrega, e embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05 ANVISA e alterações posteriores;						
12	**1.21.02.0039-0 - AVEIA EM FLOCOS FINOS**	**UN**	**36**			

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalagem de 170gr à 200gs Aveia; integral; em flocos finos; isenta de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; admitindo umidade máxima de 15% por peso; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses na data da entrega; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;						
13	**1.21.03.0002-5 - SAL REFINADO PACOTE COM 1KG.**	**UN**	**108**			
SAL REFINADO - iodado - composto de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais; deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 1,0 e máxima de 1,5mg de iodo por 100gr de acordo com a Legislação Federal Específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas - embalagem : Pacote plástico, atóxico, resistente, transparente, lacrado, contendo 1kg.						
14	**1.21.03.0070-0 - EXTRATO DE TOMATE**	**UN**	**54**			
EXTRATO DE TOMATE - simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Conter adição de açúcar de 1% e 5% de cloreto de sódio, isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole - cor: vermelha - cheiro e sabor próprios - Ingredientes: tomate, sal e açúcar - embalagem c/ aproximadamente 140gr.						
15	**1.21.03.0073-4 - MOLHO DE TOMATE PRONTO**	**UN**	**802**			
MOLHO DE TOMATE PRONTO - embalagem com aproximadamente 340 gramas Especificação Técnica: molho de tomate; refogado com pedaços de tomate; composto de tomate, cebola, óleo vegetal, alho, sal, açúcar e condimentos; isento de pimenta, qualquer tipo de amido e outros aditivos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria própria para alimentos; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pela ANVISA; com validade mínima de 20 meses na data da entrega;						
16	**1.21.04.0001-1 - OVOS BRANCO (GRANDE)**	**DZ**	**756**			
OVOS - tamanho extra, peso aprox. 71 grs - origem galinha - características adicionais branca						
17	**1.21.04.0002-0 - TOMATE**	**KG**	**414**			
TOMATE - salada - in natura, boa qualidade, graúdo, firme, maduro, 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 corte síntegro, sem manchas, batidas e esfolões.						
18	**1.21.04.0003-8 - BERINJELA - KG**	**KG**	**90**			
BERINJELA - ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes e suficientemente desenvolvido, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) - com comprimento entre 14 e 20 cm; sem apresentar-se murcho, amassado ou deformado - em quilos						
19	**1.21.04.0004-6 - CHEIRO VERDE - MAÇO**	**UN**	**36**			
CHEIRO VERDE - in natura - classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), tamanho						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas - o maço deverá ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de salsinha - embalagem: maço.						
20	**1.21.04.0008-9 - MAÇÃ - TIPO GALA**	**KG**	**900**			
MAÇÃ - TIPO GALA - in natura, tamanho médio, firme, sem machucados, sem manchas.						
21	**1.21.04.0012-7 - CEBOLA - KG**	**KG**	**234**			
CEBOLA - classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha, devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas - em quilos						
22	**1.21.04.0013-5 - BATATA - KG**	**KG**	**468**			
BATATA - ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas - em quilos						
23	**1.21.04.0014-3 - CENOURA**	**KG**	**216**			
CENOURA - Classificação 2A (com comprimento entre 160 e 200 mm); Formato cilíndrico; Casca com cor alaranjado intensa, sem folhas; Inteira.						
24	**1.21.04.0015-1 - REPOLHO - KG**	**KG**	**200**			
REPOLHO - in natura - espécie: comum - verde, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme - em quilos						
25	**1.21.04.0016-0 - BANANA NANICA - KG**	**KG**	**2.160**			
BANANA - TIPO: NANICA - in natura madura, sem machucados - em quilos DE PRIMEIRA; COMPRIMENTO MAIOR QUE 20 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 35 MM. COLORAÇÃO DA CASCA AMARELA ESVERDEADA, ESPESSURA FINA E POLPA BRANCA CREME						
26	**1.21.04.0020-8 - PEPINO**	**KG**	**35**			
Pepino - Classificação 3A (com comprimento entre20 a 25 cm); Formato cilíndrico; Casca verde escura brilhante.						
27	**1.21.04.0025-9 - MAMÃO FORMOSA**	**KG**	**432**			
MAMÃO - tipo: formosa - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.						
28	**1.21.04.0034-8 - LARANJA - KG**	**KG**	**378**			
LARANJA - in natura, firme - em quilos LARANJA PERA; COM DIÂMETRO ENTRE 65 E 71 MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA COM COLORAÇÃO VERDE ALARANJADA; TEXTURA LEVEMENTE ÁSPERA E AUSÊNCIA DE UMBIGO						
29	**1.21.04.0056-9 - ALHO**	**KG**	**90**			
ALHO - graúdos, do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas.						
30	**1.21.04.0057-7 - MANDIOQUINHA**	**KG**	**54**			
Mandioquinha de primeira qualidade; coloração: raiz de cor amarela intensa e formato cilíndrico; comprimento variando de 12 cm a 18 cm; diâmetro variando de 4 cm a 5 cm; deverá ter coloração e formato uniforme, sem						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

apresentar radicelas, danos mecânicos, coroa esverdeadas, deformados e sem ausência de ataque de pragas e deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato.						
31	**1.21.04.0059-3 - MAÇÃ - tipo : Fuji**	**KG**	**180**			
MAÇÃ - tipo: Fugi - de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca, apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras; devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.						
32	**1.21.04.0068-2 - MANDIOCA**	**KG**	**400**			
MANDIOCA - in natura, aplicação alimentícia e industrial, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos, sem rachaduras e sujidades						
33	**1.21.04.0105-0 - ABOBRINHA ITALIANA**	**KG**	**50**			
ABOBRINHA ITALIANA; CLASSIFICAÇÃO 3A; COMPRIMENTO POR UNIDADE VARIANDO DE 17 A 22 CM; APRESENTANDO FORMATO CILÍNDRICO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE CLARA E RAJADA COM LEVES ESTRIAS ESCURAS.						
34	**1.21.04.0122-0 - ALFACE CRESPA - Agricultura Familiar**	**KG**	**108**			
ALFACE CRESPA - Agricultura Familiar Classificação Extra; pés com aproximadamente 500g; Coloração verde. O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas, sem sinais de podridão. É indispensável a uniformidade e padronização dos produtos no ato da entrega.						
35	**1.21.04.0140-9 - MELANCIA**	**KG**	**360**			
MELANCIA - Classificação extra. Tamanho médio de aproximadamente 10Kg por unidade. Fruto maduro. Sem sinais de podridão, dano profundo, passado ou problemas na polpa. O produto deve estar limpo e livre de parasitas. É indispensável a uniformidade e padronização dos produtos no ato da entrega.						
36	**1.21.04.0170-0 - SALSA/SALSINHA – MAÇO 150 a 200 gramas**	**MC**	**200**			
SALSA/SALSINHA – MAÇO 150 a 200 gramas						
37	**1.21.05.0006-7 - PÃO DE FORMA**	**PAC**	**108**			
PÃO DE FORMA - farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 E B12, conservador propionato de cálcio. contém glúten. Embalagem com 500grs.						
38	**1.21.05.0068-7 - SORVETE TIPO PICOLÉ**	**UN**	**3.000**			
SORVETE TIPO PICOLÉ Picolé ao leite, peso aproximado de 60 g, acondicionado em embalagem plástica vedada, sabores diversos						
39	**1.21.05.0133-0 - BOLO**	**UN**	**1.200**			
BOLO - Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, sal umectante, fermento químico, bicarbonato de sódio, acidulante. Sabores diversos. Com prazo mínimo de validade de 90 dias na data da entrega. Com peso unitário de 250 a 350 grs. Embalado em flow pack, revestido de papelão laminado. Em acordo com a RDC 263 de 22/09/2005						
40	**1.21.05.0150-0 - Pipoca Doce de**	**UN**	**6.200**			

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

	milho tipo canjica em embalagens de aproximadamente 15grs.					
Pipoca Doce de milho tipo canjica em embalagens de aproximadamente 15grs.						
41	**1.21.05.0155-1 - BOMBOM TIPO BOLA**	**UN**	**6.200**			
Bombons com recheio cremoso, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g, contendo como ingredientes principais: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, massa de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, amendoim, leite em pó integral, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte e emulsificantes. A embalagem deve ser aluminizada envolvendo o bombom contendo informações do produto e dados do fabricante.						
42	**1.21.05.0160-8 - Bala de goma**	**CX**	**220**			
Bala de goma Sabor: frutas - Peso liquido: 960gr - caixa com 30 unidades						
43	**1.21.05.0161-6 - Bala de caramelo de leite recheada com chocolate**	**PAC**	**320**			
Bala de caramelo de leite recheada com chocolate Pacote com 750gr						
44	**1.21.05.0162-4 - Pirulito tipo psicodélico**	**PAC**	**130**			
Pirulito tipo psicodélico Sabor: tutti-frutti - Peso líquido: 500gr - pacote com 50 unidades.						
45	**1.21.05.0165-9 - DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCÃO**	**UN**	**1.600**			
DOCE DE AMENDOIM TIPO PAÇOCÃO, embalado individualmente, com gramatura mínima entre 45 gr e 60 gr.						
46	**1.21.05.0167-5 - PÃO TIPO BISNAGUINHA**	**PAC**	**72**			
PÃO TIPO BISNAGUINHA Descrição: Pão tipo bisnaguinha, pacote com 300gr						
47	**1.21.06.0005-3 - CREME DE LEITE - 300G**	**UN**	**54**			
CREME DE LEITE - tipo: fresco, esterilizado; ingredientes: creme de leite pasteurizado e leite. Não contem glúten. Na embalagem deverá constar a data da fabricação e da validade e número de lote - embalagem c/ 300 grs.						
48	**1.21.06.0058-4 - QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIAS DE 15G A 20G**	**KG**	**36**			
QUEIJO - tipo: mussarela - fatiada - resfriada - de alta qualidade - composto de leite de vaca in natura pasteurizado, fermento láctio, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio em fatias de 15 grs a 20 grs.						
49	**1.21.06.0072-0 - REQUEIJÃO EM EMBALAGEM CONTENDO 200 GRS CADA.**	**UN**	**1.270**			
REQUEIJÃO EM EMBALAGEM CONTENDO 200 GRS CADA. O PRODUTO DEVE TER DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE, NA DATA DA ENTREGA.						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

50	**1.21.06.0074-6 - LEITE UHT INTEGRAL**	**L**	**6.980**			
LEITE UHT INTEGRAL - Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T., composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carboidrato 40 g, proteína 29 g, lipidios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas - embalagem Cartonada Longa Vida de 01 litro cada OBS: NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO NO ALMOXARIFADO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS.						
51	**1.21.06.0088-6 - MARGARINA VEGETAL, COM SAL, SABOR MANTEIGA – POTE COM 500G**	**UN**	**4.216**			
MARGARINA VEGETAL, COM SAL, SABOR MANTEIGA – POTE COM 500 G 1. Descrição Margarina vegetal com sal, sabor manteiga, destinada ao consumo humano, elaborada à base de óleos e/ou gorduras vegetais, de textura cremosa, coloração uniforme e odor característico, acondicionada em embalagem plástica tipo pote contendo 500 gramas. 2. Especificações Técnicas Mínimas O produto deverá atender, no mínimo, às seguintes características: - Elaborado à base de óleos e/ou gorduras vegetais; - Com sal; - Sabor manteiga ou aroma característico de manteiga; - Textura homogênea, cremosa e de fácil espalhabilidade; - Isento de gorduras trans, conforme legislação sanitária vigente; - Produto isento de glúten; - Livre de matérias estranhas, impurezas, odores ou sabores anormais; - Obtido sob condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a legislação vigente. 3. Requisitos de Qualidade O produto ofertado deverá ser de primeira qualidade, apresentando características compatíveis com os padrões comerciais do mercado nacional e atendendo integralmente às especificações deste cadastro. 4. Embalagem O produto deverá ser fornecido em embalagem plástica tipo pote contendo 500 gramas, íntegra, resistente e apropriada para contato com alimentos. A embalagem deverá possuir: - Tampa plástica; - Película de vedação (lacre) inviolável; - Vedação que preserve a integridade do produto até o momento da abertura. 5. Certificações, Normas e Regulamentações A rotulagem deverá conter, no mínimo: - Denominação de venda; - Lista de ingredientes; - Informação nutricional; - Declaração sobre a presença ou ausência de glúten; - Identificação do fabricante; - Número do lote; - Data de fabricação; - Prazo de validade; - Peso líquido. 6. Validade No ato da entrega, o produto deverá possuir prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo, 75% do prazo total estabelecido pelo fabricante, ou 06 (seis) meses, prevalecendo o prazo que for mais vantajoso para a Administração. 7. Observações Gerais O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo; Não serão aceitos produtos com alterações físicas, químicas ou sensoriais que comprometam sua qualidade;						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

52	**1.21.07.0007-4 – ACHOCOLATADO**	**PAC**	**900**			
ACHOCOLATADO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTO-DEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES, EM EMBALAGENS DE 400 GRS. CADA. O PRODUTO DEVE TER DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE, NA DATA DA ENTREGA.						
53	**1.21.07.0009-0 - AÇÚCAR REFINADO - PACOTE DE 01 KILO**	**PAC**	**9.591**			
AÇUCAR REFINADO - PACOTE DE 01 KILO - Na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de açúcar, embalagem em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a portaria 451/97 do Ministério da Saúde.						
54	**1.21.07.0021-0 - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE**	**FR**	**1.664**			
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE - Frasco com no mínimo 75 mililitros de adoçante dietético líquido à base de sucralose. A embalagem deverá conter informações do produto e dados do fabricante.						
55	**1.21.07.0039-2 - CHA MATE**	**CX**	**1.602**			
CHA MATE - Embalagem com 250 gramas de chá de erva mate, tostado, 100% natural, acondicionadas em caixas de papelão. O produto deverá conter todas as informações quanto a procedência e fabricante.						
58	**1.21.09.0003-0 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI - PACOTE 500G**	**PAC**	**711**			
MACARRÃO - TIPO ESPAGUETTI - massa com ovos; na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote – pacote c/ 500 grs						
59	**1.21.09.0010-3 - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA**	**PAC**	**36**			
MACARRÃO TIPO ARGOLINHA Descrição: Macarrão tipo argolinha, embalagem com 500gr						
60	**1.21.10.0042-4 - REFRIGERANTE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANA - GARRAFA 02 LI TROS**	**GF**	**2.065**			
REFRIGERANTE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANA, ÁGUA GASEIFICADA, ACUCAR; SENDO PERMITIDO 0,02G A 0,2G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANA; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MINIMA 07 MESESA CONTAR DA DATA DA ENTREGA; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM GARRAFA CONTENDO 2 LITROS CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 544, DE 16 DE NOVEMBRO DE 1998 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA						
61	**1.21.10.0051-3 - COPO D'AGUA DE 200ML (CAIXA COM 48 COPOS)**	**CX**	**20**			
COPO D'AGUA DE 200ML (CAIXA COM 48 COPOS)						
62	**1.21.10.0064-5 - NÉCTAR DE FRUTAS PRONTO PARA BEBER - TETRA PACK 1000 ML**	**L**	**950**			
NÉCTAR DE FRUTAS PRONTO PARA BEBER - TETRA PACK 1000 ML Sabores variados (caju; goiaba; laranja; manga; maracujá; pêssego; uva; morango; etc.) O néctar de frutas deve conter entre os ingredientes: água, polpa de fruta (acima de 55%), açúcar, aroma natural. Não conter conservadores, glúten, quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans. Produto não fermentado e não alcoólico.						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

63	**1.21.10.0066-1 - SUCO DE FRUTA EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 200 ML, SABORES DIVE RSOS**	**UN**	**4.680**			
SUCO DE FRUTA EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 200 ML, SABORES DIVERSOS						
64	**1.21.14.0007-4 - ÓLEO DE SOJA**	**UN**	**480**			
ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 - óleo comestível, de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado em frascos de 900 ml, embalado em papelão reforçado, manter-se inalterado à temperatura ambiente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.						
65	**1.21.14.0017-1 - BISCOITO DOCE TIPO WAFER CONTENDO 135G A 180 G.**	**KG**	**820**			
BISCOITO DOCE TIPO WAFER - CONTENDO 135G A 180 G. (CHOCOLATE OU MORANGO). O PRODUTO DEVE TER DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE, NA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INDIVIDUAL.						
66	**1.21.14.0030-9 - SARDINHA EM LATA - 130GRS**	**UN**	**36**			
SARDINHA EM LATA – com aproximadamente 130GRS - Especificação Técnica: pescado em conserva; sardinha; elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial; inteiro e com espinha, composto de sardinha, óleo, agua, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios; isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; embalagem primaria lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa SDA 22/11, decreto 12.486/78, decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05; resolução RDC 360/03, RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pelo MAPA e ANVISA; com validade mínima de 38 meses na data da entrega;						
67	**1.21.14.0042-2 - BOLACHA DOCE TIPO MAISENA PACOTE COM 400G**	**PAC**	**180**			
BOLACHA DOCE - tipo maisena - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico. Sem gordura trans. caracteristicas: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, com data de validade - pacote com 400 grs						
68	**1.21.14.0048-1 - FERMENTO EM PÓ - EMBALAGEM C/ 100G**	**UN**	**100**			
FERMENTO EM PÓ - estabilizante e emulsificante para fins alimentícios, ingredientes: mono e dicliceridios, olisorbato sorbitol e açúcar. Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e numero do lote. - embalagem c/ 100 grs.						
69	**1.21.14.0064-3 - VINAGRE - C/ 750ML**	**FR**	**121**			
VINAGRE - matéria-prima: branco; ingredientes: vinagre de vinho, conservador metabissulfito de potássio. Não contem glúten. Na embalagem deverá constar a data da fabricação e da validade e número do lote - embalagem c/ 750 ml.						
70	**1.21.14.0145-3 - GELATINA EM PÓ**	**CX**	**540**			
GELATINA EM PÓ – Embalagem com aproximadamente 20 gramas - pó para preparo de gelatina; vários sabores; composto de açúcar, gelatina, sal, vitamina c, regulador de acidez; aroma artificial, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;						
71	**1.21.14.0160-7 - SELETA DE LEGUMES - LATA 200G**	**UN**	**54**			
SELETA DE LEGUMES – embalagem com aproximadamente 200 gramas - seleta de legumes; em conserva, cozida e cortada em cubos; composta de batata, cenoura, ervilha, milho, agua e sal; transportada e conservada em temperatura ambiente; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria lata de folha de flandres hermeticamente fechada; devendo ser considerado como peso o produto drenado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 20 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;						
72	**1.21.14.0165-8 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER COM GERGELIM**	**KG**	**550**			
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU TIPO ÁGUA E SAL COM GERGELIM. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, extrato de malte, sal, creme de milho ou amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, traços de leite e soja. Embalagem entre 80 e 220 gramas.						
73	**1.21.14.0180-1 - MILHO DE PIPOCA - 500 GR**	**PAC**	**70**			
MILHO DE PIPOCA - 500 GR Grão de Milho de Pipoca 500g, Classe Amarela, Beneficiado, Limpo e Seco; Isento de Matérias Estranhas, Impurezas, Mofo Ou Fermentação; Admitindo Umidade Máxima de 13,5%; Embalagem de 500g, em Saco Plástico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.						
74	**1.21.14.0186-0 - AZEITE - 500 ML**	**UN**	**121**			
AZEITE - 500 ML Óleo Comestível; Azeite de Oliva Extra Virgem; Embalagem 500 ml						
75	**1.21.14.0193-3 - ARROZ - PACOTE COM 05KG**	**PAC**	**200**			
ARROZ POLIDO LONGO E FINO TIPO 1 - grãos inteiros, primeira, com teor de umidade máxima de 14%, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, fermentação e mofo, odores e matérias estranhas, deverá se enquadrar as normas de classificação do Ministério da Agricultura e ser de safra corrente, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, contendo 5 kg de peso líquido do produto, manter-se inalterado à temperatura ambiente, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12.486 de 20/10/1978) e suas alterações posteriores.						
76	**1.21.14.0195-0 - FEIJÃO - PACOTE COM 01KG**	**PAC**	**360**			
FEIJÃO - carioca; tipo 1, sem impurezas, com umidade até 15%. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade e o número do lote. - Pacote c/ 01 quilo						
77	**1.21.14.0200-0 - ATUM RALADO EM LATA, CADA LATA COM 170GRS**	**UN**	**36**			
ATUM RALADO EM LATA, embalagem com aproximadamente 170 gramas - pescado em conserva; atum; elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial; ralado, composto de atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios; isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; embalagem primaria lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

fechada e perfeitamente recravada; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 63/02, decreto 12.486/78, decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, RDC 360/03; resolução RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pelo mapa e ANVISA; com validade mínima de 38 meses na data da entrega;						
78	**1.21.14.0215-8 - BOLO PRONTO SABORES DIVERSOS**	**PAC**	**23.400**			
BOLO PRONTO SABORES DIVERSOS, Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, açúcar, leite e ou soro de leite e ou suco de frutas, sal, fermentos químicos. Embalagem individual contendo entre 40g à 50g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.						
79	**1.21.14.0217-4 - SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ**	**UN**	**2.214**			
SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA, ingredientes: suco e/ ou polpa de maracujá e água potável. Sem adição de açúcar, isento de glúten. Embalagem mínima: 500ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas						
80	**1.21.14.0234-4 - SUCO CONCENTRADO DE GOIABA**	**UN**	**1.314**			
SUCO CONCENTRADO DE GOIABA, ingredientes: suco e/ ou polpa de goiaba e água potável. Sem adição de açúcar, isento de glúten. Embalagem mínima: 500ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.						

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

..... , ... de ..... de 2026.

_____
Assinatura do representante legal
Nome
RG nº.....

ANEXO VI

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA Departamento de Suprimentos Av. Luciano Consoline, nº 600 - Jd. de Lucca - Itatiba/SP CNPJ: 50.122.571/0001-77 I.E.: Isento Fone/Fax: 11 3183-0655/ 3183-0699	**AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO Nº _____**
Modalidade:		
Nº RC		
Valor total (R$)	**Valor por extenso**	

Fornecedor
Endereço Cep
Bairro Cidade
Telefone
CNPJ/CPF Inscrição Estadual/RG
Banco Agência Conta

Condição de pagamento:
Prazo de Entrega:
Local de Entrega:
CEP
Fonte de Recurso/Convênio
Observação

Processo	Unidade Requisitante	Nota de Empenho	Dotação/Elemento de Despesa

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1						

Nota:
NA NOTA FISCAL DEVERÁ CONSTAR A DESCRIÇÃO IDÊNTICA A DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

A partir de 01/04/2011 as entregas deverão ser efetuadas mediante a emissão de NOTA FISCAL ELETRÔNICA, nos termos do inciso I da cláusula 2ª do protocolo ICMS 42/2009.

Deverá constar na Nota Fiscal o nº desta Autorização de Fornecimento.

Após o vencimento do prazo de entrega a PMI se reserva no direito de comunicar e cancelar o serviço, sem prejuízo das sanções previstas em Lei.

A empresa que não cumprir as obrigações assumidas, especialmente quanto aos prazos, especificações e preços, serão sujeitas as penalidades estabelecidas na legislação em vigor.

Para cada pedido deverá ser feita uma Nota Fiscal.

Autorizo o fornecimento,

Itatiba/SP, de 2016.

_____
Departamento de Suprimentos

ANEXO VII – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2026

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA
SECRETARIA xxxxx
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxxx/xxxx
Pregão Eletrônico 80/2026

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITATIBA**, através da **SECRETARIA DA XXXXX**, representada por xxxxxxxxxxxxxx, Prefeito Municipal, neste ato assistido por xxxxxxxx, Secretário de xxxxxxxxx, doravante denominado CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, inscrita no CNPJ sob o nº ....., sediado (a) ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e Decreto 7.999/2024 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1- O objeto do presente instrumento é xxxxxxxxxxx, nas condições estabelecidas no Termo de Referência do Edital, que fica fazendo parte integrante desse Contrato.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
...						

1.2 - Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2. O Termo de Referência;

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

3. O Edital da Licitação;

4. A Proposta do contratado;

5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

12.12. - O prazo de vigência da contratação é de xx (xxxxxxx) meses, contados do(a) assinatura do contrato, na forma do *artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021*, podendo ser prorrogada na forma da lei.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 - O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência do Edital, que fica fazendo parte integrante desse Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1- O valor total da contratação é de R$..... (.....)
5.2- Para fazer frente às despesas do presente contrato, existem recursos orçamentários reservados, onerando a dotação classificada na Natureza de Despesa nº_____

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1- O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência do Edital, que fica fazendo parte integrante desse Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

7.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice de variação do IPCA-IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 - São obrigações do Contratante:

8.2 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência do Edital;

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

8.5 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 - Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.7 - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 - O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

9.2 - Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.3 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.4 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.5 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.6 - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7 - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.8 - Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.9 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.11 - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

9.12 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA– INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

10.1 As infrações e multas ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência do Edital, que fica fazendo parte integrante desse Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

11.1 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto, devendo ser certificado nos autos pelo Gestor do Contrato.

11.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a Administração deverá providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato, mediante Termo Aditivo ao Contrato, sempre verificando com responsabilidade o que deu causa ao não cumprimento.

11.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado: ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS (*art. 92, III*)

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

13.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

13.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, desde que autorizados pelo Chefe do Poder Executivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– FORO (art. 92, §1º)

15.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Itatiba/SP, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1- *2-*

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br

TERMO DE RECEBIMENTO DO EDITAL

Declaro para os devidos fins que retirei integralmente junto ao endereço eletrônico www.itatiba.sp.gov.br o EDITAL de Licitação referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 80/2026. Objeto: aquisição de gêneros alimentícios, para entrega parcelada.

Nome da Empresa: _____

CNPJ Nº _____

Endereço: _____

Bairro: _____ **Cidade**: _____

Telefone ( ) _____ **FAX:** ( ) _____

E-mail:_____

Contato:_____

IMPORTANTE: ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER PREENCHIDO (DATILOGRAFADO OU DIGITADO) E ENVIADO ATRAVÉS DO E-MAIL: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br, AOS CUIDADOS DO PREGOEIRO.

A Prefeitura de Itatiba não se Responsabilizará pelo **não envio** de informações, tais como: esclarecimentos, alterações do edital de data de abertura, de suspensão, de julgamento/homologação, referentes ao Edital, caso a empresa não preencha e transmita as informações acima descritas.

Fone para contato (011) 3183-0655

Pregão Eletrônico Nº 80/2026, Edital Nº 115/2026, Tipo Menor Preço por Item. Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios, para entrega parcelada. Os cadastros das Propostas serão recebidos até o dia **25 de novembro de 2026, às 8h50min**, na página eletrônica da BBMnet (www.novobbmnet.com.br). O edital fica disponível na Seção de Licitações - Av. Luciano Consoline, 600, Jd de Lucca das 9h às 17h e sites www.itatiba.sp.gov.br e www.novobbmnet.com.br. Informações: 11 3183-0655. Maria Ângela Camargo Correa de Lima - Pregoeira.

Prefeitura do Município de Itatiba
Av. Luciano Consoline, nº 600, Jardim de Lucca
Tel: (11) 3183-0655 – E-mail: licitacoes@licitacoes.itatiba.sp.gov.br
Internet: www.itatiba.sp.gov.br