



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

**EDITAL N° 058/2025
PROCESSO LICITATÓRIO N° 322/2025
PREGÃO ELETRÔNICO N° 042/2025**

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À MANUTENÇÃO DOS DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

CADASTRO DAS PROPOSTAS: até às 08h30min do dia 10/11/2025

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: às 09h00min do dia 10/11/2025

LOCAL: www.bll.org.br

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

A PRESENTE LICITAÇÃO APRESENTA ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA E ITENS DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME, EPP E MEI.

CONSULTAS E INFORMAÇÕES: Setor de Licitacões, situado à Rua José Letízio, n.º 556, Centro - Trabiju/SP, das 08h00min às 11h00 min e das 13h00min às 16h00min, ou baixado gratuitamente através do endereço de eletrônico www.trabiju.sp.gov.br e através do e-mail: licitacao@trabiju.sp.gov.br.

I – PREÂMBULO

1.1. O Senhor Prefeito Municipal de Trabiju/SP, usando de suas atribuições, torna público que se acha aberta, nesta Prefeitura Municipal, através do Setor de Licitacões, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À MANUTENÇÃO DOS DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL**, de acordo com as disposições contidas neste Edital, que será regida pela Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal 1.194/2024, Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, e outras normas aplicáveis à espécie.

1.2. Não havendo expediente, compreendido de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, exceto feriados, 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.

1.3. A sessão de processamento do Pregão será conduzida pela PREGOEIRA, de acordo com o Decreto Municipal nº 1.194/2024, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela **Portaria n.º 01 de 08 de janeiro de 2025**.

1.4. A Pregoeira Oficial do Município e a Equipe de Apoio se reservam ao direito de não prestarem informações verbais sobre o referido Edital, dirimindo quaisquer dúvidas, desde que suscitadas por escrito, por via física ou eletrônica.

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

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO III – Declaração de Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte;



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

ANEXO IV – Declaração de Conjunta;

ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO VI – Termo de Ciência e Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP.

II – OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À MANUTENÇÃO DOS DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL**, em conformidade com os elementos constantes do Termo de Referência – Anexo II, que integram este edital.

2.2. A presente licitação será realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, de acordo com as disposições dos **artigos 6º, inciso XLI; 28, inciso I; 29, parágrafo único, da Lei federal nº 14.133/2021**.

2.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO**, nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei federal nº 14.133/2021, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos, quanto às especificações do objeto.

2.4. A especificação do objeto descrita na proposta deverá ser fiel ao bem ofertado pelo licitante, e não a simples cópia do descriptivo indicado no Anexo II do Edital.

2.5. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil “BLL” e as especificações constantes deste edital prevalecerão as últimas.

III – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

3.1. O PREGÃO, na forma ELETRÔNICA será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões, (www.bll.org.br).

3.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Trabiju, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações” constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões (www.bll.org.br).

IV – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto que atenderem a todas as exigências que dizem respeito à habilitação.

4.1.1.1 **Participação exclusiva de ME, EPP e MEI** – Lotes/itens exclusivos para participação de ME, EPP e MEI em pleno atendimento ao artigo 48 da Lei Complementar nº 147/2014.

4.1.1.2 **Participação para Ampla concorrência** – Lote/itens abertos para a participação de todos os interessados, inclusive os que se enquadrem na condição de “Microempresa – ME” ou “Empresa de Pequeno Porte – EPP” e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

4.1.1.3. Na hipótese de uma Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) sagrar-se vencedora da Cota Principal e da Cota Reservada para o mesmo item, será registrado para ambas as cotas apenas o preço menor, ou seja, é expressamente vedado que o fornecedor pratique preços distintos para o mesmo item.

4.1.1.4 Na hipótese de não haver nenhum licitante que se enquadre como ME, EPP e MEI, consoante o artigo **3º da Lei Complementar nº 123/2006** e seus incisos, com proposta válida



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

e/ou que não preencha os requisitos de credenciamento ou habilitação, será facultada à administração, através do pregoeiro, aceitar a participação de empresas que não atenda aos requisitos do artigo **3º da Lei Complementar n.º 123/2006** e seus incisos, ou seja, todos os demais interessados, desde que do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

4.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento no sistema eletrônico de licitações da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL (<https://bll.org.br/cadastro/>).

4.3. O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, em até, no mínimo, uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.4. O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos de utilização dos recursos de tecnologia da informação, nos termos do regulamento do sistema.

4.5. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a provedora do sistema eletrônico, o percentual estabelecido, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

4.6. A microempresa ou empresa de pequeno porte além da apresentação da Declaração constante no Anexo IV deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar sua condição como empresa (ME ou EPP) para fazer direito de prioridade do desempate Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

4.7. Poderão participar da licitação empresas brasileiras ou estrangeiras em funcionamento no Brasil pertencentes ao ramo do objeto licitado, **sendo vedada a participação de:**

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

4.7.2. 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;

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

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

4.7.5. Agente público do órgão licitante, 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, nos termos do art. 9º, §1º, da Lei federal nº 14.133, de 2021.

4.7.6. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, com as seguintes justificativas:

a) A vedação quanto à participação de empresas em consórcio não limitará a competitividade da licitação;

b) A participação de empresas em consórcio somente é recomendável quando o objeto for “de alta complexidade ou de grande vulto econômico”, situações em que empresas isoladamente não teriam condições de atender aos requisitos de habilitação técnica ou de qualificação econômico-financeira.

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

4.7.8. Empresas com falências decretadas ou concordatárias;

4.7.8.1. Para as empresas que estiverem em recuperação judicial ou extrajudicial será permitida a participação, desde que a licitante apresente plano de recuperação já homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, e atenda a todos os demais requisitos de habilitação, nos exatos termos da Súmula 50 do TCE/SP.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

4.8. O impedimento de que trata o item 4.7.1., 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.

4.9. Durante a vigência da Ata/Contrato é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, de acordo com o disposto no art. **48, parágrafo único, da Lei federal nº 14.133, de 2021.**

4.10. Como requisito para participação no Pregão Eletrônico a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descrição constante do Anexo relacionado ao Termo de Referência.

4.11. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e Lei federal nº 14.133, de 2021 e nas disposições pertinentes do Decreto municipal nº 1.194/2024.

4.12. Como condição para participação no pregão, a licitante assinalará “Sim” ou “Não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.12.1. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.12.2. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.12.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.12.5. Declaração de inexistência de servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante.

4.12.6. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo.

V – REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. O certame será conduzido pela Pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

I - conduzir a sessão pública;

II - receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

III - verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;

IV - coordenar a sessão pública e o envio de lances, quando for o caso;

V - verificar e julgar as condições de habilitação;

VI - sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;

VII - Promover diligências com relação aos documentos de habilitação e proposta de preços, caso verifique a possibilidade de sanear erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica;

VIII - receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;

IX - indicar o vencedor do certame;



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

X - adjudicar o objeto, quando não houver recurso;

XI - conduzir os trabalhos da equipe de apoio;

XII - propor ao Prefeito Municipal a revogação ou a anulação da licitação;

XIII - encaminhar o processo devidamente instruído, após encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior para adjudicação e homologação.

VI - CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES

6.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

6.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

6.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6.7. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

6.8. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

6.8.1. É vedado ao fornecedor se identificar em sua proposta ao lançá-la no sistema ou no decorrer da sessão do pregão, sob a pena de desclassificação do licitante.

6.9. 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.

6.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br

VII – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

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

7.2. Os licitantes deverão encaminhar, **exclusivamente** por meio do sistema, os **Documentos de Habilitação** exigidos neste edital e a **Proposta (Modelo Anexo III)** contendo a descrição do objeto ofertado e o preço, **no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, uma única vez, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo, conforme disposto no item 9.31.**

7.2.1. A ausência de qualquer documento implicará a inabilitação do licitante.

7.2.2. A existência de cadastro em sistemas unificados de fornecedores – tais como SICAF ou congêneres – não afasta o dever do licitante de anexar na plataforma os documentos relativos à habilitação exigidos neste edital.

7.3. São vedadas propostas para um **mesmo item/lote** formuladas por estabelecimentos distintos de uma mesma licitante (disputa entre matriz e filial ou entre filiais, por exemplo). O descumprimento implicará a desclassificação de ambas as proponentes.

7.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

7.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7.9. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital. Neste caso será concedido o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da sessão pública, para envio da documentação em envelope fechado ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, situados na Rua José Letízio, nº 556, Centro, na cidade de Trabiju, Estado de São Paulo, CEP 14.935-000, em horário de expediente.

VIII – PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

8.1. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.2. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.2.1. Valor unitário e total do item;

8.2.2. Marca;

8.2.3. Fabricante;

8.2.4. Quando a proposta for em valor, essa deverá ser em moeda corrente (Real);

8.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

8.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

8.5. 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 a



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da sessão pública, prazo este que ficará suspenso em caso de interposição de recursos, até a publicação do respectivo julgamento.

8.7. A não inserção dos dados no sistema eletrônico, contendo as especificações em conformidade com o disposto no item, MARCA do Item e seu VALOR, implicará na DESCLASSIFICAÇÃO da licitante, face à ausência de informações suficientes para classificação de sua proposta.

8.8. A proposta não deverá conter nenhuma identificação da licitante proponente (tais como: nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, etc), sob a pena de desclassificação.

8.8.1. **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

8.9. O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de **02 (DUAS) CASAS DECIMAS**.

8.10. 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.

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

8.12. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006).

IX – ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência (Anexo I).

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo de real)**.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

9.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

9.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos e, após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances. Após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.12. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.13. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

9.14. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

9.15. Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

9.17. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

9.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro horas) da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.19. O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

9.21. Para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial.

9.22. O sistema identificará em coluna própria às 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 Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (preferência às MEs/EPPs);

9.23. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, **observado o disposto no art. 60, da Lei federal nº 14.133, de 2021**:

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

9.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

9.23.3. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

9.24. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

9.24.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

9.24.2. empresas brasileiras;

9.24.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.24.4. empresas que comprovem a prática de mitigação de riscos, nos termos da Lei federal nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.25. Na forma do §3º do artigo 48, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, terão preferência em relação aos demais concorrentes as microempresas e empresas de pequeno porte localizadas nos municípios descritos no parágrafo único do art. 1º do Decreto Municipal nº 1.227/2024, e/ou localmente na área territorial do Município de Trabiju - SP, que ofertarem valor final até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido ofertado por empresas localizadas fora do limite fixado no parágrafo único do Decreto.

9.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, **contraproposta** ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

9.26.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.27. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9.28. Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender as exigências para a habilitação, não enviar a proposta de preços final conforme solicitado no edital ou deixar de encaminhar os documentos relativos à habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9.29. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, seus catálogos e demais informações complementares, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação para fazê-lo.

9.30. Se não houver tempo suficiente para a finalização dos procedimentos previstos em um único momento, ou ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

9.31. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentado.

9.31.1. Conforme o critério de julgamento, poderá ser exigida a decomposição dos custos unitários com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9.32. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

9.33. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada na qual estarão registrados todos os atos



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

do procedimento e as ocorrências relevantes.

X – ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. Encerrada a etapa de negociação, 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.
- 10.2. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 10.2.1. contiver vícios insanáveis;
 - 10.2.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 10.2.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 10.2.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preço global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
 - 10.2.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 10.2.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável
- 10.3. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
 - 10.3.1. ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 10.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 10.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 10.6. A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob a pena de não aceitação da proposta.
- 10.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 10.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob a pena de não aceitação da proposta.
- 10.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 10.10. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 10.11. A Pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

10.11.1. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

10.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

10.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

XI – HABILITAÇÃO

11.1. Os documentos do licitante exigidos para habilitação, deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, uma única vez, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo, juntamente com a proposta readequada conforme disposto no item 9.31.

11.1.1. O não cumprimento do envio dos documentos de Habilidade dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas neste Edital, podendo o(a) Pregoeiro(a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

11.1.2. Diante da necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital, a sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/Habilidade até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item 7.9.

11.2. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021 para:

11.2.1 A 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

11.2.2. A atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

11.3. 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.

11.4. 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 presente edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

11.4.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

11.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

11.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

condição de participação.

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

11.5. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei nº 14.133/2021):

11.5.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.5.2. No caso de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio eletrônico www.portaldoempreendedor.gov.br;

11.5.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

11.5.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

11.5.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

11.5.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

11.5.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

11.5.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.6. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

11.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, pertinente e compatível com o objeto desta licitação;

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

11.6.3. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

11.6.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade; tomando, por exemplo, a certidão emitida pelo Estado de São Paulo, esta comprovação se dará pela apresentação da CRDA - Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado (Certidão Estadual com validade de 30 dias), pelo link de acesso (<https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/sc/pages/crda/emitirCrda.jsf>), em conformidade ao que preceitua a Portaria CAT nº 20, de 01 de abril de 1998. Para participação de empresas de outros Estados da Federação, deverão ser apresentadas de forma unificada, ou em quantas Certidões Estaduais forem necessárias para a comprovação satisfatória da regularidade estadual, demonstradas como no exemplo da certidão acima exposta.

11.6.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

11.6.6. Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

11.6.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, conforme determinações da Lei 12.440/2011.

11.6.8. Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

11.6.9. Caso a licitante detentora do menor preço seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

11.7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.7.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

11.7.11 Caso referidos atestados não detalhem e quantifiquem o fornecimento, aceitar-se-á, complementarmente aos documentos, cópia da(s) respectiva(s) Nota(s) Fiscal(ais).

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

11.8. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

11.8.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

11.8.2. No caso de empresas que estejam em recuperação judicial e extrajudicial, as mesmas deverão apresentar:

a) Documentos que demonstre seu Plano de Recuperação, já homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeiras estabelecidos no Edital.

11.9. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

11.9.1. Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido **no Anexo IV** deste Edital.

11.9.1.2. Declaração que em observância do limite estabelecido em lei, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto no **art. 4º, § 2º, da Lei federal nº 14.133, de 2021**.

11.9.2. Declaração que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei; (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.3. Declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica. (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.4. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.5. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.6. Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos; (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.7. Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes; (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.8. Declaração da empresa licitante, sob as penalidades cabíveis, de que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos; (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.9. Declaração de ter recebido todos os documentos e informações, conhecer e acatar as condições para o cumprimento das obrigações objeto da Licitação. (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.10. Declaração que os documentos apresentados por meio do sistema eletrônico são autênticos aos originais. (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.9.11. Declaração que não possui servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante. (ANEXO V – Declaração de Conjunta)

11.10. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

11.10.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas Certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

11.10.2. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação e apresentação dos documentos indicados no subitem 11.6, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

11.10.2.1. Havendo alguma **restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte**, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

11.10.2.2. A **não regularização da documentação** no prazo previsto no subitem acima **implicará na decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

11.10.3. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e, se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.10.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

11.10.5. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

11.10.6. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

11.10.7. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

11.10.8. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, **nos termos do art. 12, IV da Lei Federal nº 14.133/2021**;

11.10.9. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

11.11. Os documentos exigidos para fins de habilitação e os produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

XII – ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas** a contar da solicitação do Pregoeiro, conforme **Anexo III** no sistema eletrônico e deverá:

12.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

12.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

12.1.3. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

12.1.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

12.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso, na forma do **art. 12º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021**:

12.2.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

12.3. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

12.4. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

12.5. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

XIII – RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo **30 (trinta) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

13.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

13.3.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

12.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13.7. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante, após o período disponibilizado para tal, importará na decadência do direito de recurso.

13.8. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos do **art. 168, da Lei federal nº 14.133, de 2021.**

XIV – REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

14.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

14.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

14.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

XV – DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

XVI – GARANTIA CONTRATUAL

16.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

XVII – DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA

17.1. As condições e prazos de entregas estão previsto no Anexo II – Termo de Referência anexo a este Edital.

XVIII – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) dias úteis, prorrogável uma única vez por igual período, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

18.2. A ata de registro de preços poderá ser assinada eletronicamente no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileira - ICP-Brasil ou através de sistema eletrônico disponibilizado pelo órgão promotor da licitante.

18.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens/lotes constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

18.4. A Ata de Registro de Preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas e no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação.

18.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

18.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

18.7. O prazo de validade da ARP será de doze meses contado a partir da assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso para a Administração, o que será atestado mediante pesquisa de preços atualizada, na forma do **art. 23 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021** e de conformidade com o Decreto Municipal 1.414/2024.

XIX – DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

19.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

19.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

19.3. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

19.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

19.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses legalmente admitidas.

XX – DOS CONTRATOS E INSTRUMENTOS SIMILARES DA ARP

20.1. A existência de preços registrados implicará no compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e na proposta, vencedora do certame, mas não obrigará a contratação, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

20.2. Os contratos ou instrumentos similares celebrados em decorrência do registro de preços estão sujeitos às regras previstas na **Lei Federal nº 14.133, de 2021**, observadas as disposições do Decreto Municipal 1.414/2024, e deste Edital, e deverão ser assinados dentro do prazo de vigência da ARP.

20.3. Os contratos poderão ser alterados de acordo com o previsto em lei e neste Edital, inclusive quanto aos acréscimos de que tratam os **arts. 124 a 136, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**, cujo limite é aplicável ao contrato individualmente considerado e não à ARP.

20.4. Como condição indispensável para a eficácia do contrato e seus aditamentos, derivados da ARP, deverão ser divulgados no Portal Nacional das Contratações Pública (PNCP), dentro de 20 (vinte) dias, contados da data de sua assinatura, nos termos do **art. 94, inciso I, da Lei federal nº 14.133, de 2021**, e ser publicados no Diário Oficial do Município.

20.5. É vedado efetuar acréscimos de itens e de quantitativos fixados na ARP, quanto a estes, salvo nos contratos ou instrumentos similares dela decorrentes.

XXI – DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

21.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei 14.133, de 2021.

21.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

21.3.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

21.3.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

21.3.3. No caso da impossibilidade de redução de preços para equiparação aos valores de mercado, caberá ao Ordenador da Despesa produzir ato administrativo suspendendo a eficácia do registro de preços, podendo recair sobre parte ou a totalidade da respectiva ata.

21.4. Quando o preço registrado se tornar inferior ao preço praticado no mercado, e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a Edilidade poderá:

21.4.1. Se constatado o desequilíbrio, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos;

21.4.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação. Parágrafo único. Não havendo êxito nas negociações, a Edilidade deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

XXI – DO CANCELAMENTO DA ARP

21.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- I - descumprir as condições da ata de registro de preços;
- II - não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III - não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- IV - sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

21.1.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho fundamentado.

21.2. O cancelamento do registro de preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- I - por razão de interesse público; ou
- II - a pedido do fornecedor.

XXII – VIGÊNCIA E FISCALIZAÇÃO

22.1. A vigência e a fiscalização estão previstos no Anexo I – Termo de Referência anexo a este Edital.

XXIII – PAGAMENTO

23.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência anexo a este Edital.

XXIV – RECURSOS FINANCEIROS

24.1. Caso sejam efetivadas as compras derivadas do registro de preço desta licitação será para todos os departamentos da administração e as despesas serão suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro.

24.2. Trata-se de contratação no Sistema de Registro de Preços, sendo, portanto, dispensada a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o estabelecido no artigo 17 do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023.

XXV – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

- b) dar causa à inexecução parcial ou total do contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- h) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e,
- k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

25.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 25.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo, 0,5% (cinco décimos por cento) e, máximo, de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) suspensão de licitar e impedimento de contratar, no âmbito da Administração Pública deste Município de Trabiju, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

25.3. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 25.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

25.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 27.2 do presente Edital

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

25.6. A aplicação das sanções previstas no item 25.2. deste Edital, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

25.7. Na aplicação da sanção prevista no item 25.2, alínea “b”, do presente Edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

25.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 25.2 do presente Edital, o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

25.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

25.10. Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

25.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

25.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

25.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “g” e “k” do item 25.1 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

XXVI – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ECLARECIMENTO

26.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

26.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo E-mail: licitacao@trabiju.sp.gov.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua José Letízio, nº 556, Trabiju/SP.

26.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas, até um dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, por meio dos seguintes endereços eletrônicos: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL: www.bll.org.br, e também pelo e-mail: licitacao@trabiju.sp.gov.br

XXVII – FORO

27.1. O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas surgidas em decorrência desta licitação é o da Comarca de Araraquara/SP, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

XXVIII – DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

28.2. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente público designado para tal função, conforme o disposto na **Lei federal nº 14.133/2021**.

28.3. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

28.4. Na análise da documentação e no julgamento das propostas comerciais, o pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento jurídico ou técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

28.5. A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o Município de Trabiju revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.

28.6. 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.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

28.7. 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.

28.8. 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.

28.9. 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.

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

28.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.bll.org.br, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

28.12. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município, sítio virtual da Prefeitura de Trabiju (licitacao@trabiju.sp.gov.br) e no site da Bolsa de Licitações e Leilões (www.bll.org.br).

XXIX – DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

29.2. O procedimento será divulgado no Diário Oficial do Município de Trabiju, no site oficial, no Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP e demais meios que possibilitem a transparência do certame.

Trabiju, 17 de outubro de 2025.

MARCELO RODRIGUES FONSECA
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À MANUTENÇÃO DOS DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UN.	VALOR UN. (R\$)	PARTICIPAÇÃO
1	ABACAXI - PÉROLA B (GRANDE) Abacaxi Pérola B (grande) de acordo com a NTA 17, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	5850	UNID.	9,20	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
2	ABOBORA MADURA Abobora Madura De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	1050	KG.	6,34	
3	ABOBREINHA Abobrinha De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme de suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidades, defeitos graves que alterem a formação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	850	KG	6,66	
4	AÇAFRÃO - 20G A sua característica principal é a forte cor amarela que transfere aos alimentos. Usado para colorir laticínios, bebidas e mostarda, em cozidos, sopas, ensopados, molhos, peixes, pratos à base de feijão, receitas com ovos, maionese, massas, frango, batatas, couve-flor e até pães. Deve ser dissolvido em um caldo quente antes de ser incorporado a uma receita. É um ingrediente essencial para acentuar o sabor e dar cor a muitos pratos da cozinha Indiana, principalmente arroz.	800	PCT	3,62	
5	ACELGA Acelga Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e a aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1040	UN	7,99	
6	ACHOCOLATADO EM PÓ - 370 GR ACHOCOLATADO EM PÓ - 370 GR Achocolatado em Pó – 370g Acondicionado em embalagem de 370 g em pó homogêneo cor marrom claro a escuro. Valor máximo de 17 g de carboidrato para cada 20 g de produto. Composição mínima: açúcar, cacau em pó, leite em pó, mix de vitaminas e minerais, não deve conter glúten.	2150	PCT	7,97	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	Embalado em lata. Este não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassados ou abaulamento. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
7	ACUCAR CRISTAL - 5KG Açúcar cristal pacote de 05 kg Obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios. Aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos. Deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, devidamente lacrada, contendo 05 kg do produto. A validade mínima deve ser de 6 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores	2710	PCT	17,32	
8	ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1 ^a qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a resolução RDC 271/05 da ANVISA.	235	FR	5,22	
9	ADOCANTE LIQUIDO - 100 ML Adoçante Líquido 100 ml: Produto de 1 ^a qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a resolução RDC 271/05 da ANVISA.	50	FR	12,36	
10	ALFACE CRESPA/LISA/MIMOSA/AMERICANA ALFACE CRESPA/LISA/MIMOSA/AMERICANA Alface Crespa/Lisa/Mimosa/Americana Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. Deve ser frescas, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.	4690	MAC O.	3,99	
11	ALHO DESCASCADO ALHO DESCASCADO Alho Produto refrigerado, deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas.	1970	KG	12,32	
12	ALMEIRÃO Almeirão Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem	2320	MAC O.	4,65	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.				
13	AMEIXA SECA SEM CAROÇO AMEIXA SECA SEM CAROÇO –Pacote de 1 kg - deve conter somente a fruta seca, sem ingredientes adicionais. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. No pacote deverá constar data que foi embalado e data de validade. Validade mínima de 2 meses da data da entrega.	340	KG	18,55	
14	AMIDO DE MILHO - 500GR Amido de Milho pct. 500 g: Produto amiláceo extraído do milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno átotoxic e resistente. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	600	PCT	6,33	
15	ARROZ BRANCO TIPO 1 Polido, Classe Longo e Fino (agulhinha) isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasita, livre de umidade, com grãos inteiros. Com Teor de Umidade Recomendada de 14%; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Para aprovação do produto será avaliado teste de cocção: cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes), rendimento (volume): 3,0. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	3413	PCT	26,59	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
16	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Polido, Classe Longo e Fino (agulhinha) isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasita, livre de umidade, com grãos inteiros. Com Teor de Umidade Recomendada de 14%; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Para aprovação do produto será avaliado teste de cocção: cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes), rendimento (volume): 3,0. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	1137	PCT	26,59	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
17	ATUM EM LATA – PESO LIQUIDO: 170G; PESO DRENADO: 120G ATUM EM LATA – Peso líquido: 170g; Peso drenado: 120g Atum ralado com óleo comestível; Composição: Atum, óleo de soja, água, caldo vegetal e sal. Não deverá ultrapassar 2% de óleo, 2% de água, 1% de sal e 0,5% de caldo vegetal; a carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas e de qualquer substâncias contaminantes que possa alterar ou encobrir qualquer alteração; com aspecto próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; deve conter os dados do fornecedor na embalagem, tabela nutricional, lote, data de	1400	LT.	11,13	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	fabricação, data de validade(24 meses após a data de fabricação).				
18	AVEIA EM FLOCOS - 500 GR Aveia em Flocos 500 g: Em flocos, composição nutricional mínima em 100g (15g de proteína; 7,5g de lipídios; 55g de Carboidratos; valor calórico 347,5kcal). - pacote ou lata de 400gr. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	460	LATA	8,58	
19	AZEITONA EM CONSERVA AZEITONA VERDE PICADA AZEITONA EM CONSERVA - VERDE, INTEIRA E SEM CAROCO, IMERSA EM LIQUIDO, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM VIDRO LACRADO E VEDADO, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO 120 GR.	1490	FR	5,66	
20	AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROCO - 150 GR AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 150G – azeitona em conserva; verde; inteira e sem caroço; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionada em pote plástico resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega;	1610	SACH E	6,76	
21	BACON DEFUNADO BACON DEFUMADO, embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).	900	KG	35,92	
22	BANANA MAÇÃ BANANA MAÇÃ Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	650	KG	12,36	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
23	BANANA NANICA Banana Nanica Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	6375	KG	48,26	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
24	BANANA NANICA Banana Nanica Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2125	KG	48,26	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
25	BATATA DOCE Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade	1900	KG	4,23	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
26	BATATA INGLESA Batata Inglesa Beneficiada lisa especial: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	5250	KG	4,23	
27	BATATA PALHA - PCT 500G BATATA PALHA – 500G Batata, óleo misto vegetal de palma e soja e sal. Não contém glúten.	2100	PCT	13,56	
28	BATATA PALITO TRADICIONAL CONGELADA - PCT 1,500 KG BATATA PALITO CONGELADA TRADICIONAL – 1,500G - Batata palito Tradicional Congelada pacote 1,500 kg Batata processada; lisa beneficiada; embalada em saco plástico, esterilizado em atmosfera modificada; pesando no mínimo 2kg; higienizada, em corte palito, congelada; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades,parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cv-06/99,de 10/03/99 e cod.consumidor,port.272/05 e suas alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela anvisa	2100	PCT	22,23	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
29	BERINJELA Berinjela Fresca, atingindo o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Intacta e limpa.	1070	KILO	6,83	
30	BETERRABA Beterraba Sem folhas, especial extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	1770	KG	4,39	
31	BISCOITO CREAM CRACKER - 350 GR BISCOITO CREAM CRACKER - 350 GR Biscoito Cream Cracker - 350 gr Porção de 30g continha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	3710	PCT	5,82	
32	BISCOITO CREAM CRACKER 9G BISCOITO CREAM CRACKER 9G	15	CX.	10,74	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	EMBALAGEM INDIVIDUALMENTE EM SACHÊ COM 2 UNIDADES (CAIXA COM 180 POCOTES)				
33	BISCOITO DE POLVILHO – PCT 100G BISCOITO DE POLVILHO – Pct 100g Sabores diversos. 0% gordura trans. Ingredientes: polvilho, água filtrada, gordura vegetal de coco, ovos, sal e leite em pó. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 100g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega	2600	PCT.	7,79	
34	BISCOITO MAIZENA 9 G BISCOITO MAIZENA 9 G EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACHÊ COM 2 UNIDADES (CAIXA COM 180 PACOTES)	15	CX.	22,23	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
35	BOLACHA DOCE MAISENA - 300 GR BOLACHA DOCE MAISENA - 350GR Bolacha Doce Maisena – 350 gr. Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	3260	PCT	5,83	
36	BOLACHA DOCE ROSQUINHA DE COCO - 300 GR BOLACHA DOCE ROSQUINHA DE COCO - 300GR Bolacha Doce/ Rosquinha de Coco – 300 gr. Biscoito Tipo Rosquinha de Chocolate, Coco ou Leite: 1 ^a qualidade. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	4710	PCT	6,47	
37	BRÓCOLIS Brócolis É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe é constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente.	1500	KG.	8,99	
38	CANELA EM PAU CANELA EM PAU CANELA - EM PAU, OBTIDA DA PLANTA, PEDACOS DE PAUS LIMPOS_A GRANEL, PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO - PCT 20 GR.	370	PCT.	5,48	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

39	CANJICA DE MILHO EM GRAO - 500GR Canjica de Milho em Grão – 500 gr. Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	530	PCT	6,81	
40	CAQUI TIPO CHOCOLATE CAQUI TIPO CHOCOLATE Caqui tipo chocolate. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1 ^a qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal. Entrega conforme calendário anexo.	2900	KG.	12,22	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
41	CARNE BOVINA EM PEDACOS FRESCA (PANELA - ACEM OU PALETA) - KG Carne Bovina em Cubos: carne de 1 ^a , obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante. Deve estar resfriada (0° a 7°C) no ato da entrega.. Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura, perlana ou nervura do que carne no processo ou produtos que ficaram espostos a temperatura ambiente por tempo que possa causar risco de contaminação. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 1 kg por pacote. Poderão ser: coxão mole, coxão duro ou patinho Corte: Cubos.	3975	KG	30,06	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
42	CARNE BOVINA EM PEDACOS FRESCA (PANELA - ACEM OU PALETA) - KG Carne Bovina em Cubos: carne de 1 ^a , obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante. Deve estar resfriada (0° a 7°C) no ato da entrega.. Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura, perlana ou nervura do que carne no processo ou produtos que ficaram espostos a temperatura ambiente por tempo que possa causar risco de contaminação. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 1 kg por pacote. Poderão ser: coxão mole, coxão duro ou patinho Corte: Cubos.	1325	KG	30,06	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
43	CARNE BOVINA MAGRA BIFE FRESCA (COXÃO MOLE, COXÃO DURO OU PATINHO) KG	6125	KG.	10,36	
44	CARNE BOVINA MOIDA FRESCA (ACEM OU MUSCULO) - KG CARNE BOVINA MOIDA FRESCA (ACEM OU MUSCULO) – KG	5400	KG	8,99	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	carne bovina com pouca gordura (tipo patinho/acém) , moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.				48, inc. I, LC n.º 123/2006
45	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRE COXA - KG CARNE DE FRANGO- COXA E SOBRE COXA Resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característicos.	4550	KG	10,99	
46	CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA	5100	KG.	15,33	
47	CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO - KG CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO – KG Peito de frango sem osso, de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. Entregue conforme cronograma de alimentação escolar e com peso identificado.	3863	KG	19,82	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
48	CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO - KG CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO – KG Peito de frango sem osso, de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. Entregue conforme cronograma de alimentação escolar e com peso identificado.	1287	KG	19,82	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
49	CARNE DE HAMBURGUER CARNE DE HAMBURGUER Congelado, Com Peso Unitário De 56 Gramas. Embalagem Lacrada Com aproximadamente 1kg,	2650	UNID.	1,59	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
50	CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 09 (Decreto 12.486 de 20/10/1978), Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Deverá estar congelado e transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: filé de tilápia, tamanho padronizado, sem espinha, pele, osso ou cartilagem. Não deverá apresentar aspecto alterado, mutilado ou deformado, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura mínima de -12°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Características: aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos.	2325	kg	48,26	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
51	CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 09 (Decreto 12.486 de 20/10/1978), Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Deverá	775	kg	48,26	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	estar congelado e transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: filé de tilápia, tamanho padronizado, sem espinha, pele, osso ou cartilagem. Não deverá apresentar aspecto alterado, mutilado ou deformado, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura mínima de -12°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Características: aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos.				
52	CARNE SECA CARNE SECA CARNE BOVINA SALGADA - PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA TIPO CHARQUE PONTA DE AGULHA1 QUALIDADE, DESSECADA, DE CONSISTENCIA FIRME DE CONSISTENCIA FIRME C/COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PROPRIA.	1500	KG.	31,53	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
53	CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO CARNE DE PORCO carne suína pernil, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substancias estranhas que sejam impropias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas	4280	KG.	18,56	
54	CARNE SUÍNA - TIPO LOMBO SEM PELE E SEM OSSO CARNE DE PORCO, carne suína Lombo, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em bife grosso. Ser livres de substancias estranhas que sejam impropias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.	2450	KG	25,65	
55	CEBOLA NACIONAL Cebola Nacional De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	3910	KG	3,16	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
56	CENOURA Cenoura Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não se apresentando murchas, com manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita	2760	KG	4,71	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	recente.			
57	CEREAL DE MILHO TIPO SUCRILHOS C/ AÇUCAR - PCT 230 G CEREAL DE MILHO TIPO (SUCRILHOS) COM AÇUCAR – 270G - ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), riboflavina (vitamina b2), ácido fólico (vitamina do complexo b). contem glúten. feito do grão do milho, sem colesterol e gorduras. livre de gorduras trans. deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor. qualidade igual ou superior a marca superbom skarchitos. embalagem: pacote com 270g.	1500	PCT	10,74
58	CEREAL INFANTIL EM PO - 360GR CEREAL INFANTIL EM PO - 360GR Cereal Infantil em Pó – 360 gr. Cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir do 6º mês. O cereal deverá conter nutrientes essenciais de fácil digestibilidade, rico em zinco e ferro de melhor absorção e 9 vitaminas. Incluindo A e C. sabores: arroz, arroz e aveia, multi cereais e milho. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega	200	LT	10,36
59	CHA MATE TOSTADO - 250GR Chá erva mate: Cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, em embalagem a granel. Embalagem primaria plástica apropriada, hermeticamente fechada e embalagem secundaria caixa de papelão apropriada com aproximadamente 250 gramas.	2630	CAIX A	9,15
60	CHEIRO VERDE Cheiro Verde (Salsa e Cebolinha) de acordo com a NTA 13: fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes.	3750	MAC O	4,39
61	CHICORIA Chicória Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.	950	MAC O	5,49
62	CHIMICHURRI CHIMICHURRI – 20G Tempo composto por cebola, tomate, pimentão, alho, sal, manjericão, mostarda, salsa, cebolinha verde, louro, alecrim e orégano. NÃO CONTÉM GLÚTEN	1010	PCT	4,63
63	CHOCOLATE EM PÓ 50% MEIO AMARGO - PCT 200G CHOCOLATE EM PO 50% MEIO AMARGO -200G chocolate em po, minimo 50% de cacau, pacote de 500 gramas. ingredientes basicos: cacau em po soluvel (minimo de 50%), acucar e outros ingredientes e aditivos que nao descaracterizem o produto e sao permitidos na legislacao. devera ser isento de materia terrosa,	850	PCT	19,81



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	detritos, cascas de semente e demais substancias estranhas ao produto. características organolepticas: aspecto: po homogeneo; cor: propria; cheiro: caracteristico; sabor: doce, proprio. validade minima: 3 meses a partir da data de entrega. embalagem integra, sem perfuracoes, com identificacao do produto, apresentacao da comprovacao do percentual minimo de cacau (descricao no rotulo ou laudo tecnico emitido pelo fabricante e assinado), lista dos ingredientes, informacoes nutricionais, marca do fabricante e informacoes do mesmo, prazo de validade e peso liquido.				
64	CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	850	KG	5,86	
65	COCO RALADO - 100GR Coco Ralado – 100 gr. Produto isento de açúcar. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	700	PCT	7,41	
66	COLORIFICO - 500 GR Colorífico pct. 500g: Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem de polietileno transparente, resistente de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	330	PCT	12,59	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
67	COSTELINHA DE PORCO COSTELINHA DE PORCO CARNE SUINA - TIPO BISTECA, EM BIFE, CONGELADA, COM OSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 5KGS.	2230	KG.	25,15	
68	COUVE-FLOR Couve-Flor Parte da flor da hortaliça, SEM FOLHAS, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratados, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme legislação vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.	1250	KG	12,72	
69	COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	1950	MAC O.	4,93	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

70	CRAVO DA INDIA CRAVO DA INDIA OBTIDO DO BOTAO FLORAL DE ESPECIME GENUINA, DE COLORACAO PARDO ESCURA,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 16%, ISENTO DE DETRITOS DO PROPRIO PRODUTO, E IMPUREZAS DOS GRAOS OU SEMENTES.PCT 20 GR.	430	PCT.	6,47	
71	CREME DE CEBOLA CREME DE CEBOLA - EMBALAGEM 1 KG Creme de Cebola, embalagem 1 kg, embalagem contendo a identificação do produto, com 0 de gorduras trans, ingredientes, ; farinha de trigo enriquecida comn ferro e acido fólico, cebola, amido, sal, gordura vegetal, açucar, noz moscada, realçador de sabro glutamato monossodico, creme de leite, aromatizante, acidulante acido citrico, antiumectante dioxido de silicio e corante de caramelo	400	PCT	9,34	
72	CREME DE LEITE - 200GR CREME DE LEITE- 200g Creme de leite homogeneizado e uperizado com 25% de gordura adicionado de estabilizantes e espessantes.Leite em pó desnatado, espessante goma xantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	2230	CAIX A	4,25	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
73	ERVILHA CONGELADA - 300 GR ERVILHA CONGELADA – 300GR sem conservantes, embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação domestica e ter registro de inspeção. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Embalagem com 300g.	1740	PCT	11,39	
74	EXTRATO DE TOMATE - 300GR EXTRATO DE TOMATE - 300GR Extrato de Tomate – 300 gr. Produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130 mg em porção de 30 g; 0 g de gorduras totais e 0 g de gorduras trans; mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher. Embalagem original de fábrica em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	1800	UN	4,09	
75	EXTRATO DE TOMATE 1KG EXTRATO DE TOMATE 1KG Extrato de Tomate 1 kg: Produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal. A composição centesimal aproximada deverá ser: carboidratos = máximo 14 g, sódio = aproximadamente 500 mg. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem original de fábrica em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar ferrugem ou estar amassada. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalado em lata	2400	LT.	8,99	
76	FARINHA DE MANDIOCA - 500 GR Farinha de Mandioca 500 g: Farinha fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem em polietileno 500g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	740	PCT	5,39	
77	FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA	1200	PACT	6,69	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA Ingredientes: farinha de mandioca, óleo vegetal, alho, sal, colorífico, cebola, pimenta vermelha, pimenta do reino preta, cebolinha verde, aromatizante, realçador de sabor glutamato monossódico e antioxidante BHT. Não contém glúten. Zero gordura trans. Acondicionado em embalagens plásticas aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.				
78	FARINHA DE MILHO - 500GR Farinha de Milho 500 g: Farinha seca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem em polietileno 500g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	480	PCT	6,18	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
79	FARINHA DE ROSCA - 500GR FARINHA DE ROSCA-500g , com no mínimo 500 g.: Isento de Sujidades e materiais estranhos, pacote com 500g.Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1550	PCT	8,28	
80	FARINHA DE TRIGO - 1KG Farinha de Trigo – 1 kg Especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico: tipo especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes próprios de aproximadamente 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	2900	PCT	5,14	
81	FEIJÃO - TIPO MULATINHO/CARIOCA - 1ª QUALIDADE - 1 KG Feijão Tipo Mulatinho/Carioca de 1ª Qualidade – 1 kg Especial tipo I - grupo anão, embalagem de 1 kg, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos brotados, imaturos, manchados, mofados, chochos, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega. Produtos muitos escuros serão recusados.	3830	PCT	6,28	
82	FEIJÃO PRETO ESPECIAL TIPO 1 – 1 KG Feijão novo de 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	1220	KG.	6,09	
83	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ - 10 G Características Técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem contendo 10 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega	370	PCT.	1,39	
84	FERMENTO EM PÓ - 200GR FERMENTO EM PÓ - 200 GR Fermento em Pó – 200 gr.	370	UN	7,69	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	Produto de boa qualidade, isento de umidade, mofo e substâncias nocivas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.				
85	FUBA TIPO MIMOSO - 500GR Fubá Tipo Mimoso – 500 gr. Produto de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terras e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da coccção. O produto deve ser fortificado com ferro e ácido fólico. - embalagem de polietileno transparente original de fábrica de 500gr. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	830	PCT	3,43	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
86	GOIABA – KG GOIABA – KG : Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	2150	KG.	7,57	
87	HORTELÃ HORTELÃ Folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas.	300	MÇ	5,32	
88	IORGUTE ZERO LACTOSE - 850 GR IORGUTE ZERO LACTOSE – 850G - composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de morango com pedaços (maltodextrina, morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corantes naturais carmim de cochonilha e urucum, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. Embalagem de 140g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria.	1150	UN	13,85	
89	KETCHUP - 3.4 KG KETCHUP - 3.4 KG ketchup embalagem frasco com 3,4kg, composição: água, amido, vinagre, açúcar, sal, polpa de tomate, condimentos, conservante benzoato de sódio (ins 211), estabilizante goma xantana (ins 415), corantes: caramelo (ins 150b);ponceau (ins 124) e natural de urucum (ins 160b) e aromatizantes. não contém glúten. contém aromatizante idêntico ao natural. colorido artificialmente	540	GL	1,51	
90	LARANJA LIMA LARANJA LIMA Laranja lima: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De	490	KG	10,70	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	colheita recente.			
91	LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	3400	KG	7,95
92	LEITE CONDENSADO - 395G LEITE CONDENSADO- 395G - leite condensado, constituído de leite padronizado, acúcar e lactose, embalagem: caixa de 395g rotulada com papel impresso, 1ª qualidade.	1280	UNID.	5,89
93	LEITE EM PÓ INTEGRAL – 400G LEITE EM PÓ INTEGRAL – 400g Características Técnicas: Leite em pó integral, instantâneo. Embalagem aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 400g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	281	PCT.	19,42
94	LEITE INTEGRAL 1 – LITRO LEITE INTEGRAL 1 – LITRO LEITE LONGA VIDA - UHT INTEGRAL, TEOR DE MATERIA GORDA COMPOSTO CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, GORDURAS TRANS OG, FIBRA ALIMENTAR OG, SÓDIO E CÁLCIO, RECIPIENTE HERMETICO EM TIPO TETRA PAK COM 1 LITRO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	5650	FR	4,91
95	LEITE VEGETAL – SOJA 1 LITRO LEITE VEGETAL – SOJA 1 LITRO Soja + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol, por ser um alimento com soja. Sabor original. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas A, C, D, E, B2, B6, B12, ácido fólico e minerais cálcio e zinco, aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha) estabilizantes goma gelana, citrato de sódio, goma xantana e lecitina de soja. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	1300	FR	9,81
96	LEITE ZERO LACTOSE (UHT) LEITE ZERO LACTOSE (UHT)- composto por Leite, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e ifosfato de sódio. fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico, acondicionado em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas	500	UNID	6,76



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	de vedação da embalagem. Embalagem de 1L. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria.				
97	LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	930	KG.	7,29	
98	LINGUIÇA CALABREZA LINGUIÇA CALABREZA Acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característicos	2775	KG.	22,13	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
99	LINGUIÇA CALABREZA LINGUIÇA CALABREZA Acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característicos	925	KG.	22,13	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
100	LINGUIÇA CAMBUÍ COZIDA LINGUIÇA TIPO CAMBUÍ COZIDA Linguiça cozida de carne bovina e suina, carne mecanicamente separada de aves, carne suina, gordura suina, amido, agua, proteina vegetal, sacarose, condimento natural e aditivos. Sem pimenta.	1000	kg	15,04	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
101	LINGUICA TOSCANO LINGUIÇA TOSCANA :Acondicionada em embalagem adequada de acorde com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característico.	3650	KG	20,11	
102	LOURO EM FOLHA SECA LOURO EM FOLHA folhas desidratadas. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem DE 4 a7 gramas.	800	PCT	3,57	
103	MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formaçao uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	5050	KG	10,99	
104	MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA/ARGOLINHA – 400G MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA/ARGOLINHA – 400G Massa seca, composta de farinha de trigo enriquecida com acido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; atóxico, contendo aproximadamente 500 gramas. Com validade mínima de 6 meses	500	PCT.	3,89	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	na data da entrega.			
105	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – 400GR. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – 400GR. pacote de 500 gramas: Isento de sujidades, livre de odores e com sabor característico. Com prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, com contato de atendimento ao consumidor, e peso líquido.	3250	PCT.	3,69
106	MACARRÃO TIPO PARAFUSO/GRAVATINHA COM OVOS – 400 GR. MACARRÃO TIPO PARAFUSO/GRAVATINHA COM OVOS – 400 GR. Macarrão semolado tipo variado 500g: Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas a serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Tipo parafuso ou gravatinha. Com validade mínima de 06 meses na data da entrega.	5400	PCT.	3,89
107	MAIONESE - BALDE DE 3 KG MAIONESE- 3 KG MAIONESE: Maionese – Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante pálprika, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalagem de 3KG.	540	UNID.	6,69
108	MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	1550	KG	6,02
109	MANDIOCA DESCASCADA MANDIOCA DESCASCADA Mandioca Tamanho médio, de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	940	KG.	9,00
110	MANDIOQUINHA MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros	490	KG	19,33



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.				
111	MANGA MANGA com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.	2130	KG	7,09	
112	MARACUJA Maracujá Azedo Deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murcho, sem imperfeições, de 1ª qualidade.	4900	KG	15,82	
113	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR DE BOA QUALIDADE MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR DE BOA QUALIDADE Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e círcuma (INS 100), 80% gordura.	2950	POTE	22,13	
114	MASSA DE MINI PIZZA CASEIRA MASSA DE MINI PIZZA CASEIRA Produto pronto para consumo, sem quebras ou amassados com laudo contendo todas as especificações necessárias (ingredientes usados na preparação), data de fabricação e validade. Unidade 50g	3100	PCT.	12,41	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
115	MASSA DE PASTEL - PCT 1 KG MASSA DE PASTEL -1KG massa para pastel, embalagem com 1kg: Isento de Sujidades e materiais estranhos, pacote com 1kg. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade.	2700	PCT	16,26	
116	MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.	8150	KG	5,32	
117	MELÃO Melão fruta in natura, doce, fruta selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida)	3300	KG	7,83	
118	MEXERICA MORCOTA MEXERICA MORCOTA- 1ª qualidade, ponto de amadurecimento médio, podadas com cabo para evitar contaminação.	3350	KG	8,99	
119	MILHO PARA PIPOCA - 500GR Milho para Pipoca – 500 gr. Beneficiado, polido, limpo. Isento de sujidades, com umidade	840	PCT	4,33	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	máxima de 14%, de 1 ^a qualidade. Validade mínima de 4 meses da data da entrega				
120	MILHO VERDE EM CONSERVA - 260GR MILHO VERDE EM CONSERVA - 260GR Milho Verde em Conserva – 260 gr. Peso drenado : 170g Preparada com grãos selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deve rigorosamente seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de aproximadamente 170 g. Sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses da data da entrega.	1090	LT	4,71	
121	MILHO VERDE EM ESPIGA – BDJ 700G MILHO VERDE EM ESPIGA – BDJ 700G BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	4220	BDJ	7,06	
122	MORANGO MORANGO NACIONAL, COM COROA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELAO, COM 20 A 30 UNIDADES, PESANDO APROXIMADAMENTE.	3150	BDJ	8,86	
123	MOSTARDA - GALÃO DE 3,200 KG MOSTARDA- 3.2 KG Produto líquido, em galão de 3,2kg litro Plástico. Ingredientes: Água, vinagre, açúcar invertido, farinha de mostarda, creme de milho, amido modificado, sal, corante círcuma, estabilizantes gomaxantana e goma guar, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio. O produto deverá ter validade de 4 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Deve estar de acordo com a legislação vigente.	540	GL	5,32	
124	MUSSARELA MUSSARELA	1400	KG.	38,57	
125	NHOQUE DE BATATA - 1 KG NHOQUE DE BATATA – 1KG Nhoque de batata inglesa tipo caseiro congelado- produto com no máximo 10 dias de fabricação, embalagens à vácuo de 500gr que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.	3100	PCT	16,20	
126	OLEO DE SOJA - 900 ML OLEO DE SOJA REFINADO - 900ML Óleo de Soja Refinado – 900 ml Óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; produto refinado e de acordo com os padrões legais, isento de ranço e substâncias estranhas; embalado em frasco plástico atóxico com 900ml, acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses na data da entrega.	3713	FR	18,55	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
127	OLEO DE SOJA - 900 ML OLEO DE SOJA REFINADO - 900ML Óleo de Soja Refinado – 900 ml	1237	FR	18,55	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III,



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	Óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; produto refinado e de acordo com os padrões legais, isento de ranço e substâncias estranhas; embalado em frasco plástico atóxico com 900ml, acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses na data da entrega.				LC N.º 123/2006)
128	OREGANO - 70GR Orégano 70 g: O produto deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sás, limpas e secas. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses na data da entrega.	520	PCT	25,65	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)
129	OVOS DE GALINHA FRESCOS - DUZIA Ovos de Galinha Frescos – dúzia Devem estar integros, sem manchas ou sujidades, classe A, fresco, de tamanho uniforme. Tipo 3 (grande 55 g), proveniente de avicultor com inspeção oficial. Embalagem em bandeja de papelão.	3800	DZ	10,61	
130	PALMITO EM CONSERVA - POTE 540 G PALMITO EM CONSEVA POTE – 540G palmito frasco embalagem contendo 3,150 kg, com identificação do produto e prazo de validade.descrição do produto: porção da gema apical (parte tenra da palmeira – bactris gasipaes), cortada em pedaços com aproximadamente 90 mm de comprimento sem partes fibrosas, escuras ou defeitos mecânicos. número de toletes por vidro variável em função da espessura dos mesmos, de forma a se obter um peso drenado em torno de 300 a 330 g. salmoura de cobertura com um espaçamento livre de aproximadamente 120 mm, sem turbidez e sem sedimentação sabor: característico, agradável, levemente acido próprio de palmitos elaborados adequadamente. total ausência de sabores estranhos, tais como amargo ou qualquer que afete o produto. • • odor: ausência de odores estranhos inerente à composição do produto. • • aspectos do meio da cobertura: o líquido de cobertura é límpido, próprio do palmito, e não possui em suspensão qualquer substâncias estranha ao produto.	1210	UNID.	20,94	
131	PAO DE FORMA (TRADICIONAL)- 500G PAO DE FORMA (TRADICIONAL)- 500g O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.	2170	PCT	7,83	
132	PÃO DE FORMA INTEGRAL - 500 G FATIADO, COM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 25G CAD. CONTENDO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (51%), FARINHA DE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GLÚTEN, FIBRA DE TROIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLOGICO, ÓLEO	700	UN	9,97	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

DE SOJA, SAL E CONSERVANTE PROPIONATO DE CÁLCIO.					
133	PÃO DE QUEIJO; CONGELADO; TIPO LANCHE. PÃO DE QUEIJO; CONGELADO; TIPO LANCHE. DESCRÍÇÃO: Produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce/azedo, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo minas ou parmesão, amido modificado, soro de leite em pó ou leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo, com peso unitário de 50 (cinquenta) gramas. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Mistura do produto homogênea. Congelados. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, peso unitário de 50 (cinquenta) gramas. O produto deverá estar de acordo com Decreto. 3.029, de 16/04/99, Portaria.593,de 25/08/99,Decreto n.º 6871 de 4 de junho de 2009, Resolução RDC n.º 12 de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA, Resolução RDC n.º 175 de 08 de julho de 2003 da ANVISA, portaria 263 de 22 setembro de 2005 Resolução FNDE n.º 38, de 16 de julho de 2009, bem como outras legislações pertinentes. A rotulagem deverá estar de acordo com a Resolução RDC n.º 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA e Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA, bem como outras legislações pertinentes. Produtos sujeitos a verificação no ato da entrega aos procedimentos da ANVISA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aparência: Aspecto próprio de cada espécie / Cor: Própria de cada espécie / Odor: Próprio / Sabor: Próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (em 100 (cem) gramas): Carboidrato mínimo: 45% / Proteína mínima: 5% / Lipídeo mínimo: 15% / VCT mínimo: 325 Kcal/100 gramas. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O produto deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido 1 (um) Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo resistente ao transporte e ao armazenamento peso líquido total de 10 (dez) Kg de produto (10 (dez) pacote x 1 (um) Kg). ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária, deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: • Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) • Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador) • Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote • Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive	2600	PCT	13,56	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado; • Conteúdo líquido • Condições de armazenamento • Empilhamento máximo (na embalagem secundaria) VALIDADE: mínima de 60 (sessenta) dias, a				
134	PÃO TIPO BISNAGUINHA PÃO TIPO BISNAGUINHA- DESCRIÇÃO: Bisnaguinhas originais, livre de gorduras trans INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, gordura vegetal, ovo, glicose de milho, sal refinado, glúten, leite integral, estabilizantes lecitina de soja e estearoil 2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido ascórbico. EMBALAGEM: Pacote plástico, flexível, atóxico, resistente, contendo 300 (trezentos) gramas, com data de empacotamento e validade visíveis. VALIDADE: mínimo de 7 (sete) dias da data de entrega do produto. FABRICAÇÃO: não superior a 15 (quinze) dias da entrega do produto.	3500	PCT	8,49	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
135	PAPRICA DOCE -20G PAPRICA DOCE -20G Páprica, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, corante natural de urucum, aroma natural de fumaça e emulsificante INS 433. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	750	PCT	3,46	
136	PEPINO Pepino Caipira De acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente	1650	KG	3,99	
137	PEPINO JAPONÊS PEPINO JAPONÊS- 1ª qualidade, firme, casca de coloração verde -escura sem manchas ou perfurações, sem partes amolecidas, tamanho médio a grande. Embalada em saquinhos plásticos com quantidade média em torno de 1500g	1100	KG	7,99	
138	PÊRA WILLIAMS Pêra Williams Com grau de maturação para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. A casca precisa ser lisa e macia, sem amassados e imperfeições, deve ser doce e suculenta, não deverá estar verde nem totalmente madura, de 1ª qualidade.	4550	KILO	8,28	
139	PIMENTAO VERDE Pimentão Verde Fruto de plantas sás, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidas perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	650	KG	10,00	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

140	PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR Pó de Café - CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO SUPERIOR Característica do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos pretoverdes e fermentados, gosto predominante de café Arábica, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona. Embalagem: Podem estar acondicionados em embalagem com ou sem Vácuo (almofada), com validade máxima de 9 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Secundaria: fardos plásticos ou caixas de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento com 10 (dez) pacotes de 500g (quinhentos) gramas, totalizado 5 kg (cinco quilos). A marca deve possuir certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou, na ausência deste, laudo de avaliação do café, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, comprovando as características mínimas do café (nota de Qualidade Global entre 6,0 e 7,2 para café superior, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza). Marcas de referência: Melitta, Santa Clara e Três Corações.	3713	PCT	29,49	COTA PRINCIPAL (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
141	PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR Pó de Café - CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO SUPERIOR Característica do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos pretoverdes e fermentados, gosto predominante de café Arábica, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona. Embalagem: Podem estar acondicionados em embalagem com ou sem Vácuo (almofada), com validade máxima de 9 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Secundaria: fardos plásticos ou caixas de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento com 10 (dez) pacotes de 500g (quinhentos) gramas, totalizado 5 kg (cinco quilos). A marca deve possuir certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou, na ausência deste, laudo de avaliação do café, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, comprovando as características mínimas do café (nota de Qualidade Global entre 6,0 e 7,2 para café superior, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza). Marcas de referência: Melitta, Santa Clara e Três Corações.	1237	PCT	29,49	COTA RESERVADA (ART. 48, INC. III, LC N.º 123/2006)
142	PONKAN Ponkan com grau de maturação para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua	5150	KG.	10,00	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC n.º 123/2006)



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Entrega conforme calendário anexo.			
143	PRESUNTO FATIADO PRESUNTO FATIADO Fatiado, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10 C; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico	770	KG.	27,57
144	QUEIJO RALADO - 50GR Queijo Ralado – 50 gr. Produto de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	1130	PCT	4,59
145	REPOLHO Repolho Verde ou Roxo liso, especial, de acordo com a NTA 13; fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	1840	KG	3,16
146	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – 400G REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – 400G- produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 400 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada.	1630	GR	16,85
147	SAGU / FÉCULA DE MANDIOCA – 500G SAGU / FÉCULA DE MANDIOCA – 500G – sagu produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. embalagem primária de plástico transparente de 500 gramas com identificação do produto dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	350	PCT.	10,45
148	SAL MARINHO REFINADO IODADO - 1KG Sal Marinho Refinado Iodado – 1 kg Produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses na data da entrega.	1180	PCT	7,99
149	SALSICHA DE 1ª QUALIDADE - KG	3500	KG	6,02



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

150	Salsicha - congelada de 1a qualidade SARDINHA EM CONSERVA - 125G SARDINHA EM CONSERVA - 125g, Pesp dremado: 75g Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível (soja geneticamente modificada a partir de Agrobacterium sp.), água e sal.	1700	LT	6,23	
151	SUCO CONCENTRADO 100% SUCO - 500 ML Suco concentrado 100% suco- 500 ml embalagem com 500ml, com dадод de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resolução da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministerio da Agricultura e/ou Ministerio da saúde.	2350	FR	10,01	
152	SUCO INTEGRAL DE UVA - 1,5 L Suco integral de UVA -1,5 l de coloraçao intensa e extremamente saboroso. 100% natural, sem adição de açucar e sem conservantes	980	Lt	19,25	
153	TOMATE Tomate Para salada extra A: de acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	5100	KG	5,33	
154	TRIGO PARA KIBE - 500GR Trigo para Kibe - 500 gr. Grãos limpos processados em embalagem plástica, transparente, limpas, não violadas, resistentes. Que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data da entrega.	730	PCT	7,45	EXCLUSIVO ME/EPP/MEI (Art. 48, inc. I, LC nº 123/2006)
155	UVA ITALIA UVA ITALIA ITALIA,NACIONAL,DE PRIMEIRA,COM TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA,COM POLPA INTACTA E FIRME,SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE,ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELAO,DEVENDO SER FORNECIDA POR QUILO	3050	BDJ	16,49	
156	VAGEM Vagem Vagem macarrão curta extra A, de acordo com a NTA 14; fresca, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	800	KG	12,32	
157	VINAGRE TINTO - 750ML Vinagre Tinto – 750 ml Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Deve estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	1920	FR	4,49	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

--	--	--	--	--

1.1 Os quantitativos constantes acima são meramente estimativos, não implicando na obrigatoriedade de contratação pela Administração, servindo apenas como referencial para a elaboração das propostas.

1.2 O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

1.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.4 O valor de referência foi estimado pela média dos preços obtidos por meio de pesquisas de mercado realizadas pelo Setor Demandante utilizando-se os meios alternativos previstos na Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, cuja quantidade de consultas atende, satisfatoriamente, aos princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da igualdade, da transparência e da probidade administrativa. Portanto, estima-se para a contratação almejada valor compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal 1.194/2024.

1.5 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura da ata de registro de preços, e poderá ser prorrogado por igual período, observadas as formalidades do art. 44 do Decreto Municipal nº 1.194/2024.

1.6 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.7 A execução dos serviços decorrentes do Registro de Preços será feita de acordo com a necessidade e conveniência da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra.

2. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A pesquisa de preços foi realizada considerando os parâmetros dispostos no art. 23, § 1º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021. Foi realizada a pesquisa direta com 03 fornecedores do ramo de atuação compatível ao objeto pesquisado, conforme inciso IV do § 1º, art. 23 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, além da utilização de Atas de Registro de Preços em execução a menos de 1 (um) ano neste município e em município da região. Dessa forma, para a aquisição necessária, a quantidade de consultas atendem, satisfatoriamente, os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da igualdade, da transparência e da probidade administrativa. Assim, estima-se para a contratação almejada valor compatível com o praticado pelo mercado correspondente: **R\$ 3.987.040,17 (três milhões e novecentos e oitenta e sete mil e quarenta reais e dezessete centavos)**.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

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

4.1. AQUISIÇÃO pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, na qual a contratada deverá atender as expectativas da Administração e atender os requisitos estabelecidos no Edital e posteriormente no Instrumento Contratual.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

Os licitantes classificados provisoriamente como vencedores deverão apresentar pelo menos **500 g (quinhentos) gramas** de cada um dos itens abaixo indicados, juntamente com os documentos



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

descritos no item 5.1.1, as quais serão submetidas a testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar e aos demais setores da prefeitura municipal:

DESCRÍÇÃO DO PRODUTO

CARNE BOVINA EM PEDACOS FRESCA (PANELA - ACEM OU PALETA) - KG

Carne Bovina em Cubos: carne de 1ª, obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante. Deve estar resfriada (0° a 7°C) no ato da entrega.. Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura, perlanca ou nervura do que carne no processo ou produtos que ficaram espostos a temperatura ambiente por tempo que possa causar risco de contaminação. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 1 kg por pacote. Poderão ser: coxão mole, coxão duro ou patinho. Corte: Cubos.

CARNE BOVINA MAGRA BIFE FRESCA (COXÃO MOLE, COXÃO DURO OU PATINHO) KG

CARNE BOVINA MOIDA FRESCA (ACEM OU MUSCULO) - KG

CARNE BOVINA MOIDA FRESCA (ACEM OU MUSCULO) – KG

carne bovina com pouca gordura (tipo patinho/acém) , moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.

CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO

CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO

CARNE DE PORCO

carne suína pernil, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas

COSTELINHA DE PORCO

COSTELINHA DE PORCO

CARNE SUINA - TIPO BISTECA, EM BIFE, CONGELADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 5KGS.

CARNE SECA

CARNE SECA

CARNE BOVINA SALGADA - PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA TIPO CHARQUE PONTA DE AGULHA1 QUALIDADE, DESSECADA, DE CONSISTENCIA FIRME DE CONSISTENCIA FIRME C/COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PROPRIA.

LINGUIÇA CALABREZA

LINGUIÇA CALABREZA

Acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característicos



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

LINGUIÇA CAMBUÍ COZIDA

LINGUIÇA TIPO CAMBUÍ COZIDA

Linguíça cozida de carne bovina e suina, carne mecanicamente separada de aves, carne suina, gordura suina, amido, agua, proteína vegetal, sacarose, condimento natural e aditivos. Sem pimenta.

LINGUICA TOSCANO

LINGUIÇA TOSCANA

:Acondicionada em embalagem adequada de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característico.

SALSICHA DE 1ª QUALIDADE - KG

Salsicha - congelada de 1a qualidade

5.1.1 A amostra e a documentação relativa à mesma deverão ser entregues na **EMEF “Ariovaldo Rodrigues Fonseca”, situada à Rua Gabriel Domingues Varedas, nº 500, Centro, na cidade de Trabiju – SP**, no prazo máximo e improrrogável de **05 (dez) dias úteis** após o término da disputa.

5.1.2 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

- a) *Nome do licitante;*
- b) *Número do processo licitatório;*
- c) *Número do pregão eletrônico;*
- d) *Número do item.*

5.1.2.1 Não serão aceitas amostras sem as identificações.

5.1.3 JUNTAMENTE COM A AMOSTRA DEVERÁ SER ENTREGUE:

- a) Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;
- b) Cópia autenticada ou original do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal. Também poderá ser aceito o Licenciamento Integrado.

5.1.4 DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA:

- a) A análise do produto será efetuada observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência através da preparação ou análise do alimento;
- b) O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura, aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo **75% (setenta e cinco por cento) de aceitação**.
- c) Caso os produtos não atinjam índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o produto deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas;
- d) Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura, e, além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência, serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias;
- e) O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo:
 - 1. **ÓTIMO** é igual a 25%,
 - 2. **BOM** é igual a 20%;
 - 3. **CARACTERÍSTICO** é igual a 15%;
 - 4. **RUIM** é igual a 5%;
 - 5. **PÉSSIMO** é igual a 0%.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

f) Modelo da ficha a ser aplicada:

ITEM AVALIADO:			Observações
APARÊNCIA	(<input type="checkbox"/>) ÓTIMO (<input type="checkbox"/>) BOM (<input type="checkbox"/>) CARACTERÍSTICO (<input type="checkbox"/>) RUIM (<input type="checkbox"/>) PESSIMO		
ODOR	(<input type="checkbox"/>) ÓTIMO (<input type="checkbox"/>) BOM (<input type="checkbox"/>) CARACTERÍSTICO (<input type="checkbox"/>) RUIM (<input type="checkbox"/>) PESSIMO		
SABOR	(<input type="checkbox"/>) ÓTIMO (<input type="checkbox"/>) BOM (<input type="checkbox"/>) CARACTERÍSTICO (<input type="checkbox"/>) RUIM (<input type="checkbox"/>) PESSIMO		
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	(<input type="checkbox"/>) ÓTIMO (<input type="checkbox"/>) BOM (<input type="checkbox"/>) CARACTERÍSTICO (<input type="checkbox"/>) RUIM (<input type="checkbox"/>) PESSIMO		
ÍNDICE DE ACEITAÇÃO:			

5.1.5.. A licitante ficará responsável por todos os tributos, custos e demais despesas, a fim de que os materiais objetos do presente certame sejam entregues.

5.1.6. A exigência de apresentação de amostra se faz necessária em virtude de que os materiais ora licitados são destinados à utilização da população, o que demanda uma série de cuidados especiais.

5.1.7. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, verificada a aceitabilidade da melhor oferta, o Pregoeiro publicará nova data para a retomada da sessão para análise dos documentos de HABILITAÇÃO da (s) licitante (s) vencedora (s), após o julgamento e aceite de suas amostras pela Equipe Técnica.

5.1.8. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital, o Pregoeiro considerará a licitante inabilitada.

5.1.9. Sendo INABILITADA a proponente cuja proposta tenha sido classificada e sua amostra aprovada, será solicitada a próxima classificada a apresentação de amostra, nos termos e prazos previstos no Anexo IX do presente edital e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de uma das licitantes.

5.1.10. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante classificada e habilitada será declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o(s) item(s).

6. EXECUÇÃO DO OBJETO

CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.1. Os itens deverão ser entregues **SEMANALMENTE, às segundas-feiras**, no horário das **08:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00 horas**, em locais situados no município de Trabiju – SP indicados pelo DEPARTAMENTO DE COMPRAS, conforme especificação constante na Ordem de Fornecimento.

6.1.1 Quando o dia da entrega se tratar de feriado ou ponto facultativo, a referida entrega deverá ser realizada no dia útil subsequente.

6.2. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, de forma embalada.

6.3. Os itens entregues deverão conter todas as informações necessárias à perfeita caracterização dos mesmos, em Língua Portuguesa, como marca, procedência, e demais especificações necessárias para a perfeita caracterização dos materiais.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

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

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

8.1. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no dia da execução dos mesmos, momento pelo qual o(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, verificará a conformidade da execução constante no Edital e no Termo de Referência.

8.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente após a notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

8.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

Liquidação

8.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, após o recebimento provisório e definitivo, se for o caso, ocorrerá a liquidação da despesa, nos termos da legislação vigente.

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

8.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

Prazo de pagamento

8.10. O pagamento será efetuado no prazo de **até 30 (trinta) dias** contados da finalização da liquidação da despesa.

8.11. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária, incidentes e proporcionais aos dias de atraso.

Forma de pagamento

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

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

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

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, pelo sistema de REGISTRO DE PREÇOS, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

Exigências de habilitação

9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar o atendimento dos requisitos previstos no edital de licitação.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor aceito para contratação deverá estar compatível como valor de mercado, estabelecido através de pesquisa de preços e expresso no mapa comparativo de preços;

10.2. Será considerada vencedora a proposta de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, desde que a empresa ofertante comprove sua regularidade com os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, e tenha como cumprir os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

10.3. O custo estimado total da aquisição é de **R\$ 3.987.040,17 (três milhões e novecentos e oitenta e sete mil e quarenta reais e dezessete centavos)**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Trata-se de contratação no Sistema de Registro de Preços, sendo, portanto, dispensada a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o estabelecido no artigo 17 do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1. Desempenharão as funções de gestores e fiscais dos contratos os servidores designados na Portaria n.º 202/2025, de 10 de outubro de 2024.

13. CONSIDERAÇÕES GERAIS DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

13.1. O licitante vencedor em cada um dos itens deverá garantir o fornecimento do objeto licitado, obedecendo todas as especificações do descriptivo de itens.

13.2. Os preços propostos deverão obedecer às unidades especificadas, levando em consideração todos os custos decorrentes do fornecimento.

13.3. A contratada deverá responder por todas as despesas com encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas, manutenção, transportes, alimentação e estadia, materiais, ferramentas e outros pertinentes ao objeto licitado.

Responsáveis pela elaboração dos ETP

Nome: Marcelo César da Silva

CPF: [REDACTED]

Diretor de Planejamento e Finanças



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2025

PROCESSO LICITATÓRIO Nº .../2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À MANUTENÇÃO DOS DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE:

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM (<input type="checkbox"/>) NÃO(<input type="checkbox"/>)	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	CIDADE:
CEP:	E-MAIL:
TELEFONE:	FAX:
CONTATO DA LICITANTE:	TELEFONE:
BANCO DA LICITANTE:	CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:
Nº DA AGÊNCIA:	

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO AJUSTE:

NOME:
CPF:
CARGO/FUNÇÃO:
ENDERECO:
EMAIL:
TELEFONE:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UN.	MARCA	VALOR UN. (R\$)
1	ABACAXI - PÉROLA B (GRANDE) Abacaxi Pérola B (grande) de acordo com a NTA 17, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	5850	UNID.		
2	ABOBORA MADURA Abobora Madura De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	1050	KG.		
3	ABOBREINHA Abobrinha De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme de suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidades, defeitos graves que alterem a formação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	850	KG		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

4	AÇAFRÃO - 20G A sua característica principal é a forte cor amarela que transfere aos alimentos. Usado para colorir laticínios, bebidas e mostarda, em cozidos, sopas, ensopados, molhos, peixes, pratos à base de feijão, receitas com ovos, maioneses, massas, frango, batatas, couve-flor e até pães. Deve ser dissolvido em um caldo quente antes de ser incorporado a uma receita. É um ingrediente essencial para acentuar o sabor e dar cor a muitos pratos da cozinha indiana, principalmente arroz.	800	PCT		
5	ACELGA Acelga Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e a aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1040	UN		
6	ACHOCOLATADO EM PÓ - 370 GR ACHOCOLATADO EM PÓ - 370 GR Achocolatado em Pó – 370g Acondicionado em embalagem de 370 g em pó homogêneo cor marrom claro a escuro. Valor máximo de 17 g de carboidrato para cada 20 g de produto. Composição mínima: açúcar, cacau em pó, leite em pó, mix de vitaminas e minerais, não deve conter glúten. Embalado em lata. Este não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassados ou abaulamento. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	2150	PCT		
7	ACUCAR CRISTAL - 5KG Açúcar cristal pacote de 05 kg Obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios. Aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos. Deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, devidamente lacrada, contendo 05 kg do produto. A validade mínima deve ser de 6 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores	2710	PCT		
8	ADOÇANTE DIETÉTICO - 100 ML LIQUIDO Adoçante Dietético - 100 ml Produto líquido de 1 ^a qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a resolução RDC 271/05 da ANVISA.	235	FR		
9	ADOCANTE LIQUIDO - 100 ML Adoçante Líquido 100 ml: Produto de 1 ^a qualidade, devendo conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 12 meses, suas condições deve estar de acordo com a resolução RDC 271/05 da ANVISA.	50	FR		
10	ALFACE CRESPA/LISA/MIMOSA/AMERICANA ALFACE CRESPA/LISA/MIMOSA/AMERICANA Alface Crespa/Lisa/Mimosa/Americana Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos	4690	MAC O.		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. Deve ser frescas, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.			
11	ALHO DESCASCADO ALHO DESCASCADO Alho Produto refrigerado, deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser gráudo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas.	1970	KG	
12	ALMEIRÃO Almeirão Elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.	2320	MAC O.	
13	AMEIXA SECA SEM CAROÇO AMEIXA SECA SEM CAROÇO –Pacote de 1 kg - deve conter somente a fruta seca, sem ingredientes adicionais. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rancoso. No pacote deverá constar data que foi embalado e data de validade. Validade mínima de 2 meses da data da entrega.	340	KG	
14	AMIDO DE MILHO - 500GR Amido de Milho pct. 500 g: Produto amiláceo extraído do milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou rancço. O amido deve produzir leveira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno átotoxic e resistente. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	600	PCT	
15	ARROZ BRANCO TIPO 1 Polido, Classe Longo e Fino (agulhinha) isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasita, livre de umidade, com grãos inteiros. Com Teor de Umidade Recomendada de 14%; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Para aprovação do produto será avaliado teste de cocção: cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes), rendimento (volume): 3,0. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses	3413	PCT	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	da data da entrega.			
16	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Polido, Classe Longo e Fino (agulhinha) isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasita, livre de umidade, com grãos inteiros. Com Teor de Umidade Recomendada de 14%; o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Para aprovação do produto será avaliado teste de cocção: cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes), rendimento (volume): 3,0. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	1137	PCT	
17	ATUM EM LATA – PESO LÍQUIDO: 170G; PESO DRENADO: 120G ATUM EM LATA – Peso líquido: 170g; Peso drenado: 120g Atum ralado com óleo comestível; Composição: Atum, óleo de soja, água, caldo vegetal e sal. Não deverá ultrapassar 2% de óleo, 2% de água, 1% de sal e 0,5% de caldo vegetal; a carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas e de qualquer substâncias contaminantes que possa alterar ou encobrir qualquer alteração; com aspecto próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; deve conter os dados do fornecedor na embalagem, tabela nutricional, lote, data de fabricação, data de validade(24 meses após a data de fabricação).	1400	LT.	
18	AVEIA EM FLOCOS - 500 GR Aveia em Flocos 500 g: Em flocos, composição nutricional mínima em 100g (15g de proteína; 7,5g de lipídios; 55g de Carboídratos; valor calórico 347,5kcal). - pacote ou lata de 400gr. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	460	LATA	
19	AZEITONA EM CONSERVA AZEITONA VERDE PICADA AZEITONA EM CONSERVA - VERDE, INTEIRA E SEM CAROCO, IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM VIDRO LACRADO E VEDADO, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO 120 GR.	1490	FR	
20	AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROCO - 150 GR AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 150G – azeitona em conserva; verde; inteira e sem caroço; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionada em pote plástico resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega;	1610	SACH E	
21	BACON DEFUNADO BACON DEFUMADO, embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).	900	KG	
22	BANANA MAÇÃ BANANA MAÇÂ Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e	650	KG	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.				
23	BANANA NANICA Banana Nanica Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	6375	KG		
24	BANANA NANICA Banana Nanica Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2125	KG		
25	BATATA DOCE Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1900	KG		
26	BATATA INGLESA Batata Inglesa Beneficiada lisa especial: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	5250	KG		
27	BATATA PALHA - PCT 500G BATATA PALHA – 500G Batata, óleo misto vegetal de palma e soja e sal. Não contém glúten.	2100	PCT		
28	BATATA PALITO TRADICIONAL CONGELADA - PCT 1,500 KG BATATA PALITO CONGELADA TRADICIONAL- 1,500G - Batata palito Tradicional Congelada pacote 1,500 kg Batata processada; lisa beneficiada; embalada em saco plástico, esterilizado em atmosfera modificada; pesando no mínimo 2kg; higienizada, em corte palito, congelada; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades,parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs-06/99,de 10/03/99 e cod.consumidor,port.272/05 e suas alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela anvisa	2100	PCT		
29	BERINJELA Berinjela Fresca, atingindo o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e	1070	KILO		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Intacta e limpa.			
30	BETERRABA Beterraba Sem folhas, especial extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	1770	KG	
31	BISCOITO CREAM CRACKER - 350 GR BISCOITO CREAM CRACKER - 350 GR Biscoito Cream Cracker - 350 gr Porção de 30g contenha 20g de carboidratos. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	3710	PCT	
32	BISCOITO CREAM CRACKER 9G BISCOITO CREAM CRACKER 9G EMBALAGEM INDIVIDUALMENTE EM SACHÊ COM 2 UNIDADES (CAIXA COM 180 POCOTES)	15	CX.	
33	BISCOITO DE POLVILHO – PCT 100G BISCOITO DE POLVILHO – Pct 100g Sabores diversos. 0% gordura trans. Ingredientes: polvilho, água filtrada, gordura vegetal de coco, ovos, sal e leite em pó. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 100g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega	2600	PCT.	
34	BISCOITO MAIZENA 9 G BISCOITO MAIZENA 9 G EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACHÊ COM 2 UNIDADES (CAIXA COM 180 PACOTES)	15	CX.	
35	BOLACHA DOCE MAISENA - 300 GR BOLACHA DOCE MAISENA - 350GR Bolacha Doce Maisena – 350 gr. Biscoito de Leite 400 g: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, sabor amargo, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	3260	PCT	
36	BOLACHA DOCE ROSQUINHA DE COCO - 300 GR BOLACHA DOCE ROSQUINHA DE COCO - 300GR Bolacha Doce/ Rosquinha de Coco – 300 gr. Biscoito Tipo Rosquinha de Chocolate, Coco ou Leite: 1 ^a qualidade. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos	4710	PCT	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.				
37	BRÓCOLIS Brócolis É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe é constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente.	1500	KG.		
38	CANELA EM PAU CANELA EM PAU CANELA - EM PAU, OBTIDA DA PLANTA, PEDACOS DE PAUS LIMPOS_A GRANEL, PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO - PCT 20 GR.	370	PCT.		
39	CANJICA DE MILHO EM GRAO - 500GR Canjica de Milho em Grão – 500 gr. Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	530	PCT		
40	CAQUI TIPO CHOCOLATE CAQUI TIPO CHOCOLATE Caqui tipo chocolate. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1 ^a qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal. Entrega conforme calendário anexo.	2900	KG.		
41	CARNE BOVINA EM PEDACOS FRESCA (PANELA - ACEM OU PALETA) - KG Carne Bovina em Cubos: carne de 1 ^a , obtido através do abate de animais saudáveis, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferência da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante. Deve estar resfriada (0° a 7°C) no ato da entrega.. Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura, perlana ou nervura do que carne no processo ou produtos que ficaram expostos a temperatura ambiente por tempo que possa causar risco de contaminação. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 1 kg por pacote. Poderão ser: coxão mole, coxão duro ou patinho. Corte: Cubos.	3975	KG		
42	CARNE BOVINA EM PEDACOS FRESCA (PANELA - ACEM OU PALETA) - KG Carne Bovina em Cubos: carne de 1 ^a , obtido através do abate de	1325	KG		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Os pacotes devem pesar 1 kg, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferencia da mercadoria. As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante. Deve estar resfriada (0° a 7°C) no ato da entrega.. Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura, perlana ou nervura do que carne no processo ou produtos que ficaram espertos a temperatura ambiente por tempo que possa causar risco de contaminação. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 1 kg por pacote. Poderão ser: coxão mole, coxão duro ou patinho Corte: Cubos.				
43	CARNE BOVINA MAGRA BIFE FRESCA (COXÃO MOLE, COXÃO DURO OU PATINHO) KG	6125	KG.		
44	CARNE BOVINA MOIDA FRESCA (ACEM OU MUSCULO) - KG CARNE BOVINA MOIDA FRESCA (ACEM OU MUSCULO) – KG carne bovina com pouca gordura (tipo patinho/acém) , moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.	5400	KG		
45	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA - KG CARNE DE FRANGO- COXA E SOBRE COXA Resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característicos.	4550	KG		
46	CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA	5100	KG.		
47	CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO - KG CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO – KG Peito de frango sem osso, de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. Entregue conforme cronograma de alimentação escolar e com peso identificado.	3863	KG		
48	CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO - KG CARNE DE FRANGO - FILE DE PEITO – KG Peito de frango sem osso, de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. Entregue conforme cronograma de alimentação escolar e com peso identificado.	1287	KG		
49	CARNE DE HAMBURGUER CARNE DE HAMBURGUER Congelado, Com Peso Unitário De 56 Gramas. Embalagem	2650	UNID.		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	Lacrada Com aproximadamente 1kg,			
50	CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 09 (Decreto 12.486 de 20/10/1978), Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Deverá estar congelado e transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: filé de tilápia, tamanho padronizado, sem espinha, pele, osso ou cartilagem. Não deverá apresentar aspecto alterado, mutilado ou deformado, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura mínima de -12°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Características: aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos.	2325	kg	
51	CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA CARNE DE PEIXE- FILE DE TILAPIA o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 09 (Decreto 12.486 de 20/10/1978), Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Deverá estar congelado e transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: filé de tilápia, tamanho padronizado, sem espinha, pele, osso ou cartilagem. Não deverá apresentar aspecto alterado, mutilado ou deformado, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura mínima de -12°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Características: aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos.	775	kg	
52	CARNE SECA CARNE SECA CARNE BOVINA SALGADA - PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA TIPO CHARQUE PONTA DE AGULHA1 QUALIDADE, DESSECADA, DE CONSISTENCIA FIRME DE CONSISTENCIA FIRME C/COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PROPRIA.	1500	KG.	
53	CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO CARNE SUÍNA - PERNIL SEM PELE E SEM OSSO CARNE DE PORCO carne suína pernil, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substancias estranhas que sejam improprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas	4280	KG.	
54	CARNE SUÍNA – TIPO LOMBO SEM PELE E SEM OSSO CARNE DE PORCO, carne suína Lombo, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em bife grosso. Ser livres de substancias estranhas que sejam improprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto,	2450	KG	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.				
55	CEBOLA NACIONAL Cebola Nacional De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	3910	KG		
56	CENOURA Cenoura Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não se apresentando murchas, com manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	2760	KG		
57	CEREAL DE MILHO TIPO SUCRILHOS C/ AÇUCAR - PCT 230 G CEREAL DE MILHO TIPO (SUCRILHOS) COM AÇUCAR – 270G - ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), riboflavina (vitamina b2), ácido fólico (vitamina do complexo b). contem glúten. feito do grão do milho, sem colesterol e gorduras. livre de gorduras trans. deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor. qualidade igual ou superior a marca superbom skarchitos. embalagem: pacote com 270g.	1500	PCT		
58	CEREAL INFANTIL EM PO - 360GR CEREAL INFANTIL EM PO - 360GR Cereal Infantil em Pó – 360 gr. Cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir do 6º mês. O cereal deverá conter nutrientes essenciais de fácil digestibilidade, rico em zinco e ferro de melhor absorção e 9 vitaminas. Incluindo A e C. sabores: arroz, arroz e aveia, multi cereais e milho. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega	200	LT		
59	CHA MATE TOSTADO - 250GR Chá erva mate: Cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, em embalagem a granel. Embalagem primária plástica apropriada, hermeticamente fechada e embalagem secundária caixa de papelão apropriada com aproximadamente 250 gramas.	2630	CAIX A		
60	CHEIRO VERDE Cheiro Verde (Salsa e Cebolinha) de acordo com a NTA 13: fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes.	3750	MAC O		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

61	CHICORIA Chicória Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.	950	MAC O		
62	CHIMICHURRI CHIMICHURRI – 20G Tempero composto por cebola, tomate, pimentão, alho, sal, manjericão, mostarda, salsa, cebolinha verde, louro, alecrim e orégano. NÃO CONTÉM GLÚTEN	1010	PCT		
63	CHOCOLATE EM PÓ 50% MEIO AMARGO - PCT 200G CHOCOLATE EM PO 50% MEIO AMARGO -200G chocolate em po, minimo 50% de cacau, pacote de 500 gramas. ingredientes basicos: cacau em po solvel (minimo de 50%), acucar e outros ingredientes e aditivos que nao descaracterizem o produto e sao permitidos na legislacao. devera ser isento de materia terrosa, detritos, cascas de semente e demais substancias estranhas ao produto. caracteristicas organolepticas: aspecto: po homogeneo; cor: propria; cheiro: caracteristico; sabor: doce, proprio. validade minima: 3 meses a partir da data de entrega. embalagem integra, sem perfuracoes, com identificacao do produto, apresentacao da comprovação do percentual minimo de cacau (descrição no rotulo ou laudo tecnico emitido pelo fabricante e assinado), lista dos ingredientes, informaçoes nutricionais, marca do fabricante e informaçoes do mesmo, prazo de validade e peso liquido.	850	PCT		
64	CHUCHU Chuchu Extra A: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	850	KG		
65	COCO RALADO - 100GR Coco Ralado – 100 gr. Produto isento de açúcar. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	700	PCT		
66	COLORIFICO - 500 GR Colorífico pct. 500g: Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem de polietileno transparente, resistente de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses da data da entrega.	330	PCT		
67	COSTELINHA DE PORCO COSTELINHA DE PORCO CARNE SUINA - TIPO BISTECA, EM BIFE, CONGELADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 5KGS.	2230	KG.		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

68	COUVE-FLOR Couve-Flor Parte da flor da hortaliça, SEM FOLHAS, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratados, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme legislação vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.	1250	KG		
69	COUVE MANTEIGA Couve Manteiga Especial de acordo com a NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	1950	MAC O.		
70	CRAVO DA INDIA CRAVO DA INDIA OBTIDO DO BOTAO FLORAL DE ESPECIME GENUINA, DE COLORACAO PARDO ESCURA,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 16%, ISENTO DE DETRITOS DO PROPRIO PRODUTO, E IMPUREZAS DOS GRAOS OU SEMENTES.PCT 20 GR.	430	PCT.		
71	CREME DE CEBOLA CREME DE CEBOLA - EMBALAGEM 1 KG Creme de Cebola, embalagem 1 kg, embalagem contendo a identificação do produto, com 0 de gorduras trans, ingredientes, ; farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cebola, amido, sal, gordura vegetal, açúcar, noz moscada, realçador de sabor glutamato monossódico, creme de leite, aromatizante, acidulante ácido cítrico, antiumectante dióxido de silício e corante de caramelo	400	PCT		
72	CREME DE LEITE - 200GR CREME DE LEITE- 200g Creme de leite homogeneizado e uperizado com 25% de gordura adicionado de estabilizantes e espessantes.Leite em pó desnatado, espessante goma xantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	2230	CAIX A		
73	ERVILHA CONGELADA - 300 GR ERVILHA CONGELADA – 300GR sem conservantes, embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação doméstica e ter registro de inspeção. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Embalagem com 300g.	1740	PCT		
74	EXTRATO DE TOMATE - 300GR EXTRATO DE TOMATE - 300GR Extrato de Tomate – 300 gr. Produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130 mg em porção de 30 g; 0 g de gorduras totais e 0 g de gorduras trans; mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência	1800	UN		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	pastosa (que não caia facilmente da colher. Embalagem original de fábrica em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.				
75	EXTRATO DE TOMATE 1KG EXTRATO DE TOMATE 1KG Extrato de Tomate 1 kg: Produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal. A composição centesimal aproximada deverá ser: carboidratos = máximo 14 g, sódio = aproximadamente 500 mg. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem original de fábrica em lata ou longa vida. Se em lata, não deve apresentar ferrugem ou estar amassada. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalado em lata	2400	LT.		
76	FARINHA DE MANDIOCA - 500 GR Farinha de Mandioca 500 g: Farinha fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem em polietileno 500g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	740	PCT		
77	FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA Ingredientes: farinha de mandioca, óleo vegetal, alho, sal, colorífero, cebola, pimenta vermelha, pimenta do reino preta, cebolinha verde, aromatizante, realçador de sabor glutamato monossódico e antioxidante BHT. Não contém glúten. Zero gordura trans. Acondicionado em embalagens plásticas aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	1200	PACT		
78	FARINHA DE MILHO - 500GR Farinha de Milho 500 g: Farinha seca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem em polietileno 500g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	480	PCT		
79	FARINHA DE ROSCA - 500GR FARINHA DE ROSCA-500g , com no mínimo 500 g.: Isento de Sujidades e materiais estranhos, pacote com 500g.Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1550	PCT		
80	FARINHA DE TRIGO - 1KG Farinha de Trigo – 1 kg Especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico: tipo especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rancosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes próprios de aproximadamente 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	2900	PCT		
81	FEIJÃO - TIPO MULATINHO/CARIOCA - 1 ^a QUALIDADE - 1 KG Feijão Tipo Mulatinho/Carioca de 1 ^a Qualidade – 1 kg Especial tipo I - grupo anão, embalagem de 1 kg, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor,	3830	PCT		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos brotados, imaturos, manchados, mofados, chochos, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega. Produtos muitos escuros serão recusados.			
82	FEIJÃO PRETO ESPECIAL TIPO 1 – 1 KG Feijão novo de 1 ^a qualidade, constituído de grãos inteiro e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	1220	KG.	
83	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ - 10 G Características Técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem contendo 10 g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega	370	PCT.	
84	FERMENTO EM PO - 200GR FERMENTO EM PO - 200 GR Fermento em Pó – 200 gr. Produto de boa qualidade, isento de umidade, mofo e substâncias nocivas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	370	UN	
85	FUBA TIPO MIMOSO - 500GR Fubá Tipo Mimoso – 500 gr. Produto de 1 ^a qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terras e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve ser fortificado com ferro e ácido fólico. - embalagem de polietileno transparente original de fábrica de 500gr. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	830	PCT	
86	GOIABA – KG GOIABA – KG : Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	2150	KG.	
87	HORTELÃ HORTELÃ Folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas.	300	MÇ	
88	IORGUTE ZERO LACTOSE - 850 GR IORGUTE ZERO LACTOSE – 850G - composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de morango com pedaços (maltodextrina, morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corantes naturais carmim de cochonilha e urucum, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. Embalagem de 140g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com	1150	UN	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria.				
89	KETCHUP - 3.4 KG KETCHUP - 3.4 KG ketchup embalagem frasco com 3,4kg, composição: água, amido, vinagre, açúcar, sal, polpa de tomate, condimentos, conservante benzoato de sódio (ins 211), estabilizante goma xantana (ins 415), corantes: caramel (ins 150b);ponceau (ins 124) e natural de urucum (ins 160b) e aromatizantes. não contém glúten. contém aromatizante idêntico ao natural. colorido artificialmente	540	GL		
90	LARANJA LIMA LARANJA LIMA Laranja lima: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	490	KG		
91	LARANJA PERA Laranja pera: de acordo com a NTA 17; tipo , comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	3400	KG		
92	LEITE CONDENSADO - 395G LEITE CONDENSADO- 395G - leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: caixa de 395g rotulada com papel impresso, 1ª qualidade.	1280	UNID.		
93	LEITE EM PÓ INTEGRAL – 400G LEITE EM PÓ INTEGRAL – 400g Características Técnicas: Leite em pó integral, instantâneo. Embalagem aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 400g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	281	PCT.		
94	LEITE INTEGRAL 1 – LITRO LEITE INTEGRAL 1 – LITRO LEITE LONGA VIDA - UHT INTEGRAL, TEOR DE MATERIA GORDA COMPOSTO CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, GORDURAS TRANS OG, FIBRA ALIMENTAR OG, SÓDIO E CÁLCIO, RECIPIENTE HERMETICO EM TIPO TETRA PAK COM 1 LITRO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	5650	FR		
95	LEITE VEGETAL – SOJA 1 LITRO LEITE VEGETAL – SOJA 1 LITRO Soja + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol, por ser um alimento com soja. Sabor original. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas A, C, D, E, B2, B6, B12, ácido fólico e minerais cálcio e zinco, aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha) estabilizantes goma gelana, citrato de sódio, goma xantana e lecitina de soja. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de	1300	FR		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.				
96	LEITE ZERO LACTOSE (UHT) LEITE ZERO LACTOSE (UHT)- composto por Leite, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e ifosfato de sódio. fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico, acondicionado em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem de 1L. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria.	500	UNID		
97	LIMÃO TAITI (B) Limão Taiti (B) De acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	930	KG.		
98	LINGUIÇA CALABREZA LINGUIÇA CALABREZA Acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característicos	2775	KG.		
99	LINGUIÇA CALABREZA LINGUIÇA CALABREZA Acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característicos	925	KG.		
100	LINGUIÇA CAMBUÍ COZIDA LINGUIÇA TIPO CAMBUÍ COZIDA Linguíça cozida de carne bovina e suína, carne mecanicamente separada de aves, carne suína, gordura suína, amido, água, proteína vegetal, sacarose, condimento natural e aditivos. Sem pimenta.	1000	kg		
101	LINGUIÇA TOSCANO LINGUIÇA TOSCANA Acondicionada em embalagem adequada de acorde com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor característico.	3650	KG		
102	LOURO EM FOLHA SECA LOURO EM FOLHA folhas desidratadas. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem DE 4 a7 gramas.	800	PCT		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

103	MACA NACIONAL Maça Nacional Fuji ou Gala: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	5050	KG		
104	MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA/ARGOLINHA – 400G MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA/ARGOLINHA – 400G Massa seca, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária plástica hermeticamente fechada; atóxico, contendo aproximadamente 500 gramas. Com validade mínima de 6 meses na data da entrega.	500	PCT.		
105	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – 400GR. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – 400GR. pacote de 500 gramas: Isento de sujidades, livre de odores e com sabor característico. Com prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, com contato de atendimento ao consumidor, e peso líquido.	3250	PCT.		
106	MACARRÃO TIPO PARAFUSO/GRAVATINHA COM OVOS – 400 GR. MACARRÃO TIPO PARAFUSO/GRAVATINHA COM OVOS – 400 GR. Macarrão semolado tipo variado 500g: Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas a serem postas na água não deverão turvá-las antes da coccção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da coccção. Tipo parafuso ou gravatinha. Com validade mínima de 06 meses na data da entrega.	5400	PCT.		
107	MAIONESE - BALDE DE 3 KG MAIONESE- 3 KG MAIONESE: Maionese – Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, estabilizante goma xantana, conservador ácido sódico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante pimenta, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalagem de 3KG.	540	UNID.		
108	MAMAO FORMOSA Mamão Formosa Tipo A: de acordo com a NTA 17; tipo, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	1550	KG		
109	MANDIOCA DESCASCADA	940	KG.		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	MANDIOCA DESCASCADA Mandioca Tamanho médio, de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.				
110	MANDIOQUINHA MANDIOQUINHA Mandioquinha Extra AA: de acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	490	KG		
111	MANGA MANGA com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.	2130	KG		
112	MARACUJA Maracujá Azedo Deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murcho, sem imperfeições, de 1ª qualidade.	4900	KG		
113	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR DE BOA QUALIDADE MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500GR DE BOA QUALIDADE Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100), 80% gordura.	2950	POTE		
114	MASSA DE MINI PIZZA CASEIRA MASSA DE MINI PIZZA CASEIRA Produto pronto para consumo, sem quebras ou amassados com laudo contendo todas as especificações necessárias (ingredientes usados na preparação), data de fabricação e validade. Unidade 50g	3100	PCT.		
115	MASSA DE PASTEL - PCT 1 KG MASSA DE PASTEL -1KG massa para pastel, embalagem com 1kg: Isento de Sujidades e materiais estranhos, pacote com 1kg. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade.	2700	PCT		
116	MELANCIA Melancia Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada,	8150	KG		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.				
117	MELÃO Melão fruta in natura, doce, fruta selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida)	3300	KG		
118	MEXERICA MORCOTA MEXERICA MORCOTA- 1ª qualidade, ponto de amadurecimento médio, podadas com cabo para evitar contaminação.	3350	KG		
119	MILHO PARA PIPOCA - 500GR Milho para Pipoca – 500 gr. Beneficiado, polido, limpo. Isento de sujidades, com umidade máxima de 14%, de 1ª qualidade. Validade mínima de 4 meses da data da entrega	840	PCT		
120	MILHO VERDE EM CONSERVA - 260GR MILHO VERDE EM CONSERVA - 260GR Milho Verde em Conserva – 260 gr. Peso drenado : 170g Preparada com grãos selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deve rigorosamente seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de aproximadamente 170 g. Sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses da data da entrega.	1090	LT		
121	MILHO VERDE EM ESPIGA – BDJ 700G MILHO VERDE EM ESPIGA – BDJ 700G BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	4220	BDJ		
122	MORANGO MORANGO NACIONAL, COM COROA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELAO, COM 20 A 30 UNIDADES, PESANDO APROXIMADAMENTE.	3150	BDJ		
123	MOSTARDA - GALÃO DE 3,200 KG MOSTARDA- 3.2 KG Produto líquido, em galão de 3,2kg litro Plástico. Ingredientes: Água, vinagre, açúcar invertido, farinha de mostarda, creme de milho, amido modificado, sal, corante círcuma, estabilizantes gomaxantana e goma guar, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio. O produto deverá ter validade de 4 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Deve estar de acordo com a legislação vigente.	540	GL		
124	MUSSARELA MUSSARELA	1400	KG.		
125	NHOQUE DE BATATA - 1 KG NHOQUE DE BATATA – 1KG Nhoque de batata inglesa tipo caseiro congelado- produto com no máximo 10 dias de fabricação, embalagens à vácuo de 500gr que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.	3100	PCT		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

126	OLEO DE SOJA - 900 ML OLEO DE SOJA REFINADO - 900ML Óleo de Soja Refinado – 900 ml Óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; produto refinado e de acordo com os padrões legais, isento de ranço e substâncias estranhas; embalado em frasco plástico atóxico com 900ml, acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses na data da entrega.	3713	FR		
127	OLEO DE SOJA - 900 ML OLEO DE SOJA REFINADO - 900ML Óleo de Soja Refinado – 900 ml Óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; produto refinado e de acordo com os padrões legais, isento de ranço e substâncias estranhas; embalado em frasco plástico atóxico com 900ml, acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses na data da entrega.	1237	FR		
128	OREGANO - 70GR Orégano 70 g: O produto deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses na data da entrega.	520	PCT		
129	OVOS DE GALINHA FRESCOS - DUZIA Ovos de Galinha Frescos – dúzia Devem estar integros, sem manchas ou sujidades, classe A, fresco, de tamanho uniforme. Tipo 3 (grande 55 g), proveniente de avicultor com inspeção oficial. Embalagem em bandeja de papelão.	3800	DZ		
130	PALMITO EM CONSERVA - POTE 540 G PALMITO EM CONSEVA POTE – 540G palmito frasco embalagem contendo 3,150 kg, com identificação do produto e prazo de validade.descrição do produto: porção da gema apical (parte tenra da palmeira – bactris gasipaes), cortada em pedaços com aproximadamente 90 mm de comprimento sem partes fibrosas, escuras ou defeitos mecânicos. número de toletes por vidro variável em função da espessura dos mesmos, de forma a se obter um peso drenado em torno de 300 a 330 g. salmoura de cobertura com um espaçamento livre de aproximadamente 120 mm, sem turbidez e sem sedimentação sabor: característico, agradável, levemente acido próprio de palmitos elaborados adequadamente. total ausência de sabores estranhos, tais como amargo ou qualquer que afete o produto. • • odor: ausência de odores estranhos inerente à composição do produto. • • aspectos do meio da cobertura: o líquido de cobertura é límpido, próprio do palmito, e não possui em suspensão qualquer substâncias estranha ao produto.	1210	UNID.		
131	PAO DE FORMA (TRADICIONAL)- 500G PAO DE FORMA (TRADICIONAL)- 500g O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No	2170	PCT		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	<p>momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.</p>			
132	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL - 500 G FATIADO, COM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 25G CAD. CONTENDO FARINHA DE TRIGRO INTEGRAL (51%), FARINHA DE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GLÚTEN, FIBRA DE TROIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLOGICO, ÓLEO DE SOJA, SAL E CONSERVANTE PROPIONATO DE CÁLCIO.</p>	700	UN	
133	<p>PÃO DE QUEIJO; CONGELADO; TIPO LANCHE. PÃO DE QUEIJO; CONGELADO; TIPO LANCHE. Descrição: Produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce/azedo, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo minas ou parmesão, amido modificado, soro de leite em pó ou leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo, com peso unitário de 50 (cinquenta) gramas. Características Gerais: Mistura do produto homogênea. Congelados. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, peso unitário de 50 (cinquenta) gramas. O produto deverá estar de acordo com Decreto. 3.029, de 16/04/99, Portaria.593,de 25/08/99,Decreto n.º 6871 de 4 de junho de 2009, Resolução RDC n.º 12 de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA, Resolução RDC n.º 175 de 08 de julho de 2003 da ANVISA, portaria 263 de 22 setembro de 2005 Resolução FNDE n.º 38, de 16 de julho de 2009, bem como outras legislações pertinentes. A rotulagem deverá estar de acordo com a Resolução RDC n.º 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA e Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA, bem como outras legislações pertinentes. Produtos sujeitos a verificação no ato da entrega aos procedimentos da ANVISA. Características Organolépticas: Aparência: Aspecto próprio de cada espécie / Cor: Própria de cada espécie / Odor: Próprio / Sabor: Próprio Características Físico-Químicas (em 100 (cem) gramas): Carboidrato mínimo: 45% / Proteína mínima: 5% / Lipídeo mínimo: 15% / VCT mínimo: 325 Kcal/100 gramas. Características Microbiológicas: Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Características Microscópicas: O produto deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Outras Características: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido 1 (um) Kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo resistente ao transporte e ao armazenamento peso líquido total de 10 (dez) Kg de produto (10 (dez) pacote x 1 (um) Kg). Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a</p>	2600	PCT	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	<p>legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária, deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">• Denominação de venda do produto (nome do produto e marca)• Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)• Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote• Lista de ingredientes (na embalagem primaria), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado;• Conteúdo líquido• Condições de armazenamento• Empilhamento máximo (na embalagem secundaria) <p>VALIDADE: mínima de 60 (sessenta) dias, a</p>				
134	<p>PÃO TIPO BISNAGUINHA PÃO TIPO BISNAGUINHA- DESCRIÇÃO: Bisnaguinhas originais, livre de gorduras trans INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, gordura vegetal, ovo, glicose de milho, sal refinado, glúten, leite integral, estabilizantes lecitina de soja e estearoil 2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido ascórbico. EMBALAGEM: Pacote plástico, flexível, atóxico, resistente, contendo 300 (trezentos) gramas, com data de empacotamento e validade visíveis. VALIDADE: mínimo de 7 (sete) dias da data de entrega do produto. FABRICAÇÃO: não superior a 15 (quinze) dias da entrega do produto.</p>	3500	PCT		
135	<p>PAPRICA DOCE -20G PAPRICA DOCE -20G Páprica, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, corante natural de urucum, aroma natural de fumaça e emulsificante INS 433. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p>	750	PCT		
136	<p>PEPINO Pepino Caipira De acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente</p>	1650	KG		
137	<p>PEPINO JAPONÉS PEPINO JAPONÉS- 1^a qualidade, firme, casca de coloração verde-escura sem manchas ou perfurações, sem partes amolecidas, tamanho médio a grande. Embalada em saquinhos plásticos com quantidade média em torno de 1500g</p>	1100	KG		
138	<p>PÊRA WILLIAMS Pêra Williams Com grau de maturação para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. A casca precisa ser lisa e macia, sem amassados e imperfeições, deve ser doce e suculenta, não deverá estar verde nem totalmente madura, de 1^a qualidade.</p>	4550	KILO		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

139	PIMENTAO VERDE Pimentão Verde Fruto de plantas sãs, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidas perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	650	KG		
140	PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR Pó de Café - CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO SUPERIOR Característica do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos pretoverdes e fermentados, gosto predominante de café Arábica, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona. Embalagem: Podem estar acondicionados em embalagem com ou sem Vácuo (almofada), com validade máxima de 9 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Secundaria: fardos plásticos ou caixas de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento com 10 (dez) pacotes de 500g (quinhentos) gramas, totalizado 5 kg (cinco quilos). A marca deve possuir certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou, na ausência deste, laudo de avaliação do café, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, comprovando as características mínimas do café (nota de Qualidade Global entre 6,0 e 7,2 para café superior, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza). Marcas de referência: Melitta, Santa Clara e Três Corações.	3713	PCT		
141	PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR PO DE CAFE TORRADO E MOIDO - 500GR Pó de Café - CAFÉ TORRADO E MOÍDO TIPO SUPERIOR Característica do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos pretoverdes e fermentados, gosto predominante de café Arábica, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona. Embalagem: Podem estar acondicionados em embalagem com ou sem Vácuo (almofada), com validade máxima de 9 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Secundaria: fardos plásticos ou caixas de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento com 10 (dez) pacotes de 500g (quinhentos) gramas, totalizado 5 kg (cinco quilos). A marca deve possuir certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou, na ausência deste, laudo de avaliação do café, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, comprovando as características mínimas do café (nota de Qualidade Global entre 6,0 e 7,2 para café superior, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza). Marcas de	1237	PCT		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	referência: Melitta, Santa Clara e Três Corações.			
142	PONKAN Ponkan com grau de maturação para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Entrega conforme calendário anexo.	5150	KG.	
143	PRESUNTO FATIADO PRESUNTO FATIADO Fatiado, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10 C; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico	770	KG.	
144	QUEIJO RALADO - 50GR Queijo Ralado – 50 gr. Produto de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	1130	PCT	
145	REPOLHO Repolho Verde ou Roxo liso, especial, de acordo com a NTA 13; fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	1840	KG	
146	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – 400G REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – 400G- produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 400 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada.	1630	GR	
147	SAGU / FÉCULA DE MANDIOCA – 500G SAGU / FÉCULA DE MANDIOCA – 500G – sagu produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. embalagem primária de plástileno transparente de 500 gramas com identificação do produto dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	350	PCT.	
148	SAL MARINHO REFINADO IODADO - 1KG Sal Marinho Refinado Iodado – 1 kg Produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais	1180	PCT	



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

	brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em polietileno de 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
149	SALSICHA DE 1ª QUALIDADE - KG Salsicha - congelada de 1a qualidade	3500	KG		
150	SARDINHA EM CONSERVA - 125G SARDINHA EM CONSERVA - 125g, Pesp dremado: 75g Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível (soja geneticamente modificada a partir de Agrobacterium sp.), água e sal.	1700	LT		
151	SUCO CONCENTRADO 100% SUCO - 500 ML Suco concentrado 100% suco- 500 ml embalagem com 500ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resolução da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da saúde.	2350	FR		
152	SUCO INTEGRAL DE UVA - 1,5 L Suco integral de UVA -1,5 l de coloração intensa e extremamente saboroso. 100% natural, sem adição de açúcar e sem conservantes	980	Lt		
153	TOMATE Tomate Para salada extra A: de acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	5100	KG		
154	TRIGO PARA KIBE - 500GR Trigo para Kibe - 500 gr. Grãos limpos processados em embalagem plástica, transparente, limpas, não violadas, resistentes. Que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data da entrega.	730	PCT		
155	UVA ITALIA UVA ITALIA ITALIA,NACIONAL,DE PRIMEIRA,COM TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES,DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA,COM POLPA INTACTA E FIRME,SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE,ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELAO,DEVENDO SER FORNECIDA POR QUILO	3050	BDJ		
156	VAGEM Vagem Vagem macarrão curta extra A, de acordo com a NTA 14; fresca, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	800	KG		
157	VINAGRE TINTO - 750ML Vinagre Tinto – 750 ml Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas	1920	FR		



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Deve estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.				
---	--	--	--	--

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

OBSERVAÇÕES:

- a) Todas as despesas deverão ser por conta da empresa vencedora.
- b) A empresa que não apresentar a Nota Fiscal Eletrônica poderá ter seu pagamento retido.
- c) Prazo de entrega:
- d) Prazo de Validade da Proposta:

DECLARAÇÕES

1 - Declaro que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do ANEXO I e que são novos, sem uso e não são, de forma nenhuma, resultado de recondicionamento, reaproveitamento.

2 - Declaro que, se vencedora desta licitação, compromete-se a entregar seu objeto dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu ANEXO I, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou materiais suplementares;

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

LOCAL, ____ de ____ de ____.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

ANEXO III – DECLARAÇÃO EPP/ME

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2025

PROCESSO LICITATÓRIO Nº .../2025

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(o) , portador do RG nº , CPF nº , DECLARA sob as penas da Lei:

- a) que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar federal nº 123 de 14 de dezembro de 2006, como condição para aplicação do disposto no item 5.7.1 deste edital, observado o disposto no art. 4º, § 1º, da Lei federal nº 14.133, de 2021;
- b) que em observância do limite de valores estabelecido em lei, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto no art. 4º, § 2º, da Lei federal nº 14.133, de 2021.

_____, de _____ de 2024.

Nome e nº da cédula de identidade do declarante



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

ANEXO IV – DECLARAÇÃO CONJUNTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2025 PROCESSO LICITATÓRIO Nº .../2025

Nome da empresa, CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(o) , portador do RG nº , CPF nº , DECLARA sob as penas da Lei:

1. Que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
2. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica.
3. Que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
4. Que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas.
5. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
6. Que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
7. Declaração da empresa licitante, sob as penalidades cabíveis, de que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos;
8. Que recebeu todos os documentos e informações, conhecer e acatar as condições para o cumprimento das obrigações objeto da Licitação.
9. Que os documentos apresentados por meio do sistema eletrônico são autênticos aos originais.
10. Que não possui servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante.

Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração.

Dados do representante da empresa que assinará a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** e **o TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**, conforme consta no contrato social ou procuração:

Nome:	
R.G nº:	
C.P.F nº:	
Endereço Residencial:	
e-mail:	
Cargo do Representante Legal:	

_____, de _____ de 2025.

Nome e nº da cédula de identidade do declarante



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

ANEXO V – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ____/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2025 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº .../2025

Aos (.....) dias do mês dedo ano de 2024 (dois mil e vinte e quatro), presente de um lado o **MUNICÍPIO DE TRABIJU**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de Trabiju, Estado de São Paulo, sita na com sede a Rua José Letízio, nº 556, Centro, CEP 14935-000, inscrita no C.N.P.J. Nº 46.717.104/0001-12, neste ato legalmente representada pelo seu Prefeito Municipal, o Sr. **MARCELO RODRIGUES FONSECA**, portador da cédula de identidade RG nº/SSP-SP e registrado junto ao Cadastro de Pessoas Físicas (CPF/MF) nº , residente e domiciliado à, neste município de Trabiju, daqui por diante denominado simplesmente, “CONTRATANTE” quando se tratar de ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da **Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, à empresa, inscrita no CNPJ sob nº , I.E. nº, estabelecida na Rua/Av., nº...., Bairro, cidade de, Estado de , Cep:, neste ato representada por seu representante legal, o Sr.(a), nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de , na Rua/Av., nº, Bairro, Cep., portador(a) da cédula de identidade RG nº , e inscrito (a) no CPF sob o nº , considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº .../2024, processo administrativo nº .../2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº .../2024, aplicando, no que couber, subsidiariamente o Decreto Federal nº 11.462/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **xxxxxxxxxxxxxx**, de acordo com a demanda e a disponibilidade orçamentária, devendo ser fornecida a quantidade requisitada, cujas condições de entrega são as constantes do instrumento convocatório respectivo e seus anexos, da proposta apresentada pelo fornecedor registrado, os quais integram esta Ata, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. Os preços registrados, as especificações do objeto, as quantidades, as unidades e as marcas são as ofertadas na proposta vencedora da licitação, de acordo com o seguinte quadro demonstrativo:

ITEM	DESCRÍÇÃO	UN	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
	Total do Proponente				

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE:

2.1. O(s) órgão(s) gerenciador(es) será(ão): _____ .



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

2.2 Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

CLÁUSULA QUARTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada no estudo técnico preliminar.

CLÁUSULA QUINTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA:

5.1. O prazo de validade da ARP será de **12 (doze) meses** contado a partir da assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso para a Administração, o que será atestado mediante pesquisa de preços atualizada, na forma do art. 23 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e de conformidade com o Decreto municipal nº 1.194/2024.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

5.4. Integram esta Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os serviços/produtos com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação ou que mantiveram sua proposta original.

5.4.1. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.6.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na cláusula 7ª.

5.7. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.7.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

6.1. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

6.2.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

6.2.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS:

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.6.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.2 **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- I - Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- II - Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III - Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- IV - Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

V - Recusar-se, injustificadamente, ao atendimento da demanda solicitada, dentro da quantidade estimada na ata;

VI - Deixar, injustificadamente, de assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

8.1.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho fundamentado.

8.2. O cancelamento do registro de preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I - Por razão de interesse público;

II - A pedido do fornecedor;

III - Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.2.1. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, sem aplicação de penalidades, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

8.2.2. A ata de registro de preços poderá ser rescindida nas hipóteses previstas para a rescisão dos contratos em geral.

CLÁUSULA NONA – DOS CONTRATOS DERIVADOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9.1. A existência de preços registrados implicará no compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e na proposta, vencedora do certame, mas não obrigará a contratação, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

9.2. Os contratos ou instrumentos similares celebrados em decorrência do registro de preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, observadas as disposições do Decreto municipal nº 1.194/2024, e deste Edital, e deverão ser assinados dentro do prazo de vigência da ARP.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

9.3. Os contratos poderão ser alterados de acordo com o previsto em lei e neste Edital, inclusive quanto aos acréscimos de que tratam os arts. 124 a 136, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, cujo limite é aplicável ao contrato individualmente considerado e não à ARP.

9.4. Como condição indispensável para a eficácia do contrato e seus aditamentos, derivados da ARP, deverão ser divulgados no Portal Nacional das Contratações Pública (PNCP), dentro de 20 (vinte) dias, contados da data de sua assinatura, nos termos do art. 94, inciso I, da Lei federal nº 14.133, de 2021, e ser publicados no Diário Oficial do Município.

9.5. É vedado efetuar acréscimos de itens e de quantitativos fixados na ARP, quanto a estes, salvo nos contratos ou instrumentos similares dela decorrentes.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ADESÃO DE ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES:

10.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades pertencentes à esfera de governo do município de Trabiju que não participaram do procedimento, poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os requisitos determinados no §2º do art. 86 da Lei 14.133/2021.

10.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

10.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

10.3. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

10.4. As aquisições ou contratações adicionais deverão observar os limites estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especificamente estabelecidos nos §3º e §4º do art. 86.

10.5. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO, ENTREGA E PAGAMENTO

11.1. A empresa detentora da ARP deverá seguir as normas descritas no Edital e Termo de Referência do órgão gerenciador, assim como fornecer e manter atualizado e-mail e telefone para contato e encaminhamento dos instrumentos similares do contrato, como nota de empenho, ordem de compra, autorização de fornecimento ou ordem de execução de serviço.

11.2. O prazo e as condições para entrega dos itens deverá ser de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, que poderá ser prorrogado por até igual período, conforme art. 90 § 1º da Lei Federal nº 14.133/21, mediante solicitação devidamente justificada e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

11.2.1. O recebimento do objeto sujeitar-se-á à fiscalização pelo agente público fiscal da contratação, a quem competirá conferir e aceitar o bem recebido, tanto no aspecto qualitativo como quantitativo, de acordo com as normas e condições do termo de referência, para efeito de atesto de entrega correta, de acordo com as formalidades legais.

11.3. O pagamento far-se-á nos moldes previstos no termo de referência, mediante depósito bancário do respectivo valor em conta corrente da empresa fornecedora ou detentora da ARP, dentro do prazo de até **30 (trinta) dias** após correta emissão e o aceite, pelo agente responsável pela fiscalização, da nota fiscal e/ou fatura.

11.4. A empresa detentora da ARP deverá se comprometer, integralmente, com eventuais danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto do contrato derivado da Ata, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento do agente público especialmente designado.

11.5. Toda entrega de produto fora do estabelecido ou com qualquer irregularidade, será imediatamente notificado à empresa fornecedora ou detentora da ARP, que ficará obrigada a



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

substitui-lo, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas também, as sanções administrativas previstas na cláusula décima.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

12.1 - Caso sejam efetivadas as contratações derivadas do registro de preço desta licitação serão as despesas suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro.

12.2 – As consignações orçamentárias acima mencionadas serão oneradas pontualmente em cada contratação efetuada através das Ordens de Serviços e/ou Notas de Empenhos.

12.3 - Nos exercícios posteriores, as despesas correrão à mesma conta ou daquela que for destinada a custear este tipo de despesa no orçamento do município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre as secretariais demandantes, fato que não ensejará em alteração da ata, devendo, neste caso, ser adequada a dotação orçamentária por simples apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Aplicam-se à ARP e às contratações dela decorrentes as sanções e/ou penalidades previstas na Lei federal nº 14.133, de 2021, e no Decreto municipal nº 1.194/2024.

14.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

14.2. A empresa detentora da ARP ou a empresa contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) Dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial ou total do contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- h) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e,
- k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 11.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de no mínimo, 0,5% (cinco décimos por cento) e, máximo, de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar, no âmbito da Administração Pública deste Município de Trabiju, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

14.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 13.3 do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

14.5. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 11.3.

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

14.7. A aplicação das sanções previstas no item 11.3, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

14.8. Na aplicação da sanção prevista no item 11.3, alínea “b”, do presente Edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.9. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 11.3 a empresa detentora da ARP ou a empresa contratada será intimada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.10. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

14.11. Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

14.12. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

14.13. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;

b) pagamento da multa;

c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

14.14. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “g” e “k” do item 14.2 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ribeirão Bonito/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS CONSÍCÓES GERAIS

16.1. Os fornecimentos deverão ser efetuados mediante expedição, pelo MUNICÍPIO, de “Autorização de Fornecimento” e ou Nota de Empenho, dos quais constarão todas as especificações necessárias.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

16.2. O MUNICÍPIO não se responsabilizará pela entrega de produto, sem a respectiva nota de empenho.

16.3. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fornecer quaisquer dos itens dos quais originou o presente registro de preços, nas quantidades indicadas pelo MUNICÍPIO.

16.4. No período de validade do Registro de Preços, fica facultado ao Município contratar ou não os fornecimentos, como lhe facilita a Lei.

E por estarem as partes em comum acordo com as cláusulas aqui pactuadas, segue este instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e validade, assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam todos os efeitos jurídicos e legais.

Trabiju/SPdede 2024.

PREFEITO MUNICIPAL

EMPRESA/DETENTORA ATA

Testemunhas

ANEXO - CADASTRO DE RESERVA

Registro dos licitantes que aceitarem cotar com preços e condições iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
	Especificação	Marca	Modelo	Un.	Qde.	Valor Un.



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO N.º (DE ORIGEM):

OBJETO:

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

A) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

B) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

C) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

D) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa(s);

E) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

A) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

B) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200

licitacao@trabiju.sp.gov.br

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



Prefeitura Municipal de Trabiju

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua José Letízio nº 556, Centro, Trabiju – SP Fone: (016) 3349-9200
licitacao@trabiju.sp.gov.br

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro (amos), na qualidade de responsável (is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:

CONTRATANTE: (nome, cargo, e-mail e assinatura)

CONTRATADA: (nome, cargo, e-mail e assinatura)