DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE ITABERÁ

Conforme Lei Municipal nº 2.873, de 26 de setembro de 2018

www.itabera.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/itabera

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Licitações e Contratos 2
Aviso de Licitação 2
Credenciamento 2
Vigilância Sanitária 2
Lauda 2
Contas Públicas e Instrumentos de Gestão Fiscal 3
Audiência Pública 3

Poder Legislativo 6
Licitações e Contratos 6
Dispensas - Aviso de Abertura 6

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Itaberá, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Itaberá poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.itabera.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/itabera
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Itaberá
CNPJ 46.634.374/0001-60
Rua Cel. Amantino, 483
Telefone: (15) 3562-1222 | 3562-1223
Site: www.itabera.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/itabera

Câmara Municipal de Itaberá
CNPJ 00.389.576/0001-92
Rua Josephina Silva Mello, 550
Telefone: (15) 3562-9320
Site: www.itabera.sp.leg.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Itaberá garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.itabera.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/itabera

PODER EXECUTIVO

Licitações e Contratos

Aviso de Licitação

PREGÃO Nº 52/2025 - PROCESSO Nº 109/2025

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ torna público para conhecimento dos interessados que na sala de reuniões do Setor de Licitações, localizado na Rua Coronel Amantino, nº 483, centro, na cidade de Itaberá/SP, será realizado o PREGÃO PRESENCIAL nº 52/2025 de objeto a contratação de empresa para organização e execução de concurso público de provas objetivas, dissertativas e práticas, destinado ao provimento de vagas para diversos cargos públicos para compor o quadro permanente de servidores do Município de Itaberá. A licitação irá ocorrer às 14h00min do dia 18 de agosto de 2025, no endereço supracitado. Edital completo no site: www.itabera.sp.gov.br. Pedro Augusto Barreira Lobo - Sec. Mun. Administração.

.....

Credenciamento

CREDENCIAMENTO Nº 01/2025 - PROCESSO Nº 30/2025

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ torna público para conhecimento dos interessados que houve alteração na data de recebimento do Credenciamento de empresas para realização de exames de média complexidade. As empresas poderão solicitar o credenciamento a partir do dia 11 de agosto de 2025, em dias úteis e em horário de expediente da Prefeitura Municipal de Itaberá, nos termos do edital de licitação. Edital retificado no site: www.itabera.sp.gov.br. Marina Gomes Moreira Freitas - Sec. Mun. Saúde.

.....

Vigilância Sanitária

Lauda

Comunicado de DEFERIMENTO referente à protocolo: E20250012722 Data de Protocolo: 30/07/2025 CEVS: 352170501-561-000358-1-5 Data de Validade: 30/07/2026 Razão Social: **ARENA DE ESPORTES E ENTRETENIMENTO NOGUEIRA LTDA** CNPJ/CPF: 51.441.896/0001-85 Endereço: Rua DAS HORTENCIAS, 120 ÁGUA DA CRUZINHA Município: ITABERA CEP: 18440000 UF: SP **Resp. LEGAL: MICHELE PROENÇA NOGUEIRA** CPF: ***013318**.

A Coordenadora da VIGILÂNCIA MUNICIPAL DE ITABERA/SP, Vani Cristiano Lima.

Defere o(a) Licença Sanitária Inicial do Estabelecimento.

O(s) responsável(s) assume(m) cumprir a legislação vigente e observar as boas práticas referentes as atividades prestadas, respondendo civil e criminalmente pelo não cumprimento de tais exigências, ficando inclusive sujeito(s) ao cancelamento deste documento.

ITABERA, quinta-feira, 31 de julho de 2025.

.....

.....

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ

EDITAL DE CONVOCAÇÃO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA

O Secretário Municipal de Planejamento do Município de Itaberá, Srº **CLAUDIO PEREIRA GOMES JUNIOR,** em conformidade com o disposto no artigo 165, §1º da Constituição Federal, e com base nas diretrizes metodológicas recomendadas pelo Governo do Estado de São Paulo para a elaboração do Plano Plurianual – PPA 2026-2029, **TORNA PÚBLICO** a realização de **AUDIÊNCIA PÚBLICA**, com a finalidade de:

I – Apresentar à população o processo de construção do PPA 2026-2029;

II – Promover a participação social no levantamento das demandas e necessidades do município;

III – Coletar sugestões que subsidiem o diagnóstico municipal e a formulação dos programas, ações, metas e indicadores previstos no PPA;

IV – Assegurar a transparência, a escuta qualificada e o controle social no planejamento das políticas públicas municipais.

A realizar-se no auditório da **Câmara Municipal de Itaberá, situado a Rua Josephina Silva Mello nº 550 - Centro, nesta cidade de Itaberá (SP), no dia 05 de agosto de 2025, às 18h30min.**

A audiência pública será aberta à participação de todos os cidadãos, representantes da sociedade civil, entidades públicas e privadas, associações de bairro, conselhos municipais, sindicatos, conselhos setoriais e demais interessados.

Durante a audiência será disponibilizado formulário para o envio de propostas da população, bem como a exposição dos eixos estratégicos, diretrizes de governo, desafios identificados e objetivos que nortearão o ciclo de planejamento 2026- 2029.

As contribuições da sociedade serão analisadas pela equipe técnica municipal e poderão ser incorporadas ao PPA, conforme critérios de viabilidade técnica, jurídica, orçamentária e aderência às políticas públicas municipais e estaduais.

Assinado por 1 pessoa: CLAUDIO PEREIRA GOMES JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://itabera.1doc.com.br/verificacao/A3E0-464F-8910-49E5 e informe o código A3E0-464F-8910-49E5

Mais informações poderão ser obtidas junto à Secretaria Municipal de Planejamento, pelo telefone (15)3562-1222 ou e-mail planejamento@itabera.sp.gov.br.

Publique-se este Edital no Diário Oficial do Município e no site oficial do Poder Executivo.

Itaberá, 22 de julho de 2.025.

CLAUDIO PEREIRA GOMES JUNIOR
Secretário Municipal de Planejamento

Assinado por 1 pessoa: CLAUDIO PEREIRA GOMES JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://itabera.1doc.com.br/verificacao/A3E0-464F-8910-49E5 e informe o código A3E0-464F-8910-49E5

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: A3E0-464F-8910-49E5

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

CLAUDIO PEREIRA GOMES JUNIOR (CPF 359.XXX.XXX-29) em 22/07/2025 10:48:20 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: AC SAFEWEB RFB v5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://itabera.1doc.com.br/verificacao/A3E0-464F-8910-49E5

PODER LEGISLATIVO

Licitações e Contratos

Dispensas - Aviso de Abertura

CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

Aviso de Intenção de Contratação com Dispensa de Licitação e Manifestação de Interesse de Compra Direta no Processo nº 22/2025, originário do Protocolo nº 874/2025.

A **Câmara Municipal de Itaberá**, Estado de São Paulo, torna público, com especial atenção aos potenciais interessados e com vistas ao cumprimento das disposições do art. 75, § 3º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que está contratando, por dispensa de licitação por valor, na forma do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021, os seguintes produtos:

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA
01	**CENOURA** integra, firme, de aspecto fresco, sem desidratação, murchamento, brotos, bifurcações excessivas ou rachaduras. Cor laranja intensa e uniforme, textura crocante. Odor característico de cenoura fresca, ausente de odores estranhos (fermentado, mofo, terra em excesso).
02	**MAIONESE** tradicional, cremosa, emulsionada, à base de óleo vegetal, ovos, vinagre e temperos. Embalagem com 500g. Aparência homogênea, lisa, brilhante, sem separação de fases (óleo/água). Cor levemente amarelada e uniforme. Consistência cremosa, consistente, untuosa, espessa o suficiente para aderir aos alimentos, mas facilmente espalhável. Não deve ser gelatinosa ou excessivamente líquida. Sabor e odor característico de maionese fresca, suavemente ácido e salgado, sem sabores ou odores estranhos (rançoso, metálico, azedo, ardido, etc.).
03	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL** fabricado pelo processo de panificação convencional, ideal para sanduíches, torradas e consumo em geral. Formato retangular, com fatias uniformes e sem rasgos, com casca. Peso líquido por pacote de 500g. Cor casca levemente dourada a marrom-clara; miolo branco a creme claro, uniforme. Textura macia, suave, homogênea, sem ser pegajoso ou excessivamente seco. As fatias devem ser maleáveis e não se esfarelar facilmente. Sabor e odor característico de pão de forma tradicional, suave, levemente adocicado, sem sabores ou odores estranhos (azedo, rançoso, mofo, químico, etc.).
04	**PÃO FRANCÊS** fabricado pelo processo tradicional, com fermentação adequada. Formato ovalado e peso individual aproximado de 50g por unidade. Casca crocante, fina e dourada, sem sinais de queimadura ou bolhas excessivas. Miolo macio, poroso, de coloração branco-cremosa, sem estar compacto ou úmido demais. Sabor e odor característico de pão fresco, levemente salgado, sem sabores ou odores estranhos (ácido, rançoso, mofo, etc.). Consistência leve, mas firme, sem desfarelar-se facilmente.
05	**PEITO DE FRANGO** separada da carcaça, sem osso e sem pele. Filés inteiros, com tamanho uniforme, formato regular, sem aparas excessivas. Cor rosada, uniforme, característica de carne de frango fresca e saudável, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura firme, mas macia, sem ser pegajosa ou excessivamente flácida. Odor característico de carne de frango fresca, ausente de odores estranhos (azedo, rançoso, putrefato, químico, etc.). Produto Resfriado mantido em temperatura entre 0°C e 4°C.
06	**PRESUNTO** cozido fatiado, sem capa de gordura, fabricação a partir de carne suína (pernil). Cor rosada, uniforme em toda a massa muscular, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura macia, tenra, suculenta, homogênea, sem fibrosidade excessiva, sem cartilagens, nervos ou ossos. Sabor e odor característico de presunto cozido, suavemente salgado e defumado, isento de sabores e odores estranhos (azedo, rançoso, metálico, amargo, etc.).

CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

07	**QUEIJO MUÇARELA** fatiado, fabricado a partir de leite pasteurizado, com massa filada e maturação adequada. Cor branco a branco amarelado, uniforme em toda a massa. Textura macia, elástica, lisa, homogênea, sem olhaduras ou rachaduras. Sabor e odor láctico, suave, característico de queijo muçarela fresco, isento de sabores e odores estranhos (azedo, rançoso, metálico, etc.).

Os interessados poderão se manifestar, **ofertando proposta de preços** e apresentando sugestões e questionamentos, **pelo período de 01 de agosto a 05 de agosto de 2025**, protocolando-os na recepção da Câmara, estabelecida na Rua Josephina Silva Mello, 550, centro, em Itaberá/SP, ou, preferencialmente, enviando-os pelo e-mail compras@itabera.sp.leg.br, pelo qual também poderão ser solicitados esclarecimentos adicionais.

Os documentos de habilitação, referentes a comprovação de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista, e de comprovação de inexistência de impedimentos para licitar e contratar com o Poder Público, serão exigidos do fornecedor selecionado anteriormente a elaboração do contrato.

As condições detalhadas do objeto contratual, da habilitação e das condições de execução e de pagamento constam do Termo de Referência e do Padrão de Orçamento, Anexos I e II deste Aviso.

Plenário da Câmara Municipal de Itaberá, aos 31 de julho de 2025.

MARCOS VINICIUS SANTOS MORAIS

Assinado de forma digital por MARCOS VINICIUS SANTOS MORAIS
Dados: 2025.07.31 10:01:08 -03'00'

Marcos Vinícius Santos Morais
Agente de Contratações

CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

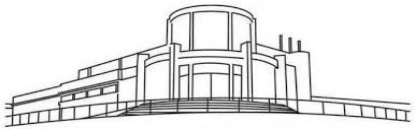
Anexo I

Termo de Referência do Processo nº 22/2025, originário do Protocolo nº 874/2025.

Objeto:

Contratação dos produtos conforme segue:

Item	Descrição Detalhada	Qtde.	Unid.
1	**CENOURA** integra, firme, de aspecto fresco, sem desidratação, murchamento, brotos, bifurcações excessivas ou rachaduras. Cor laranja intensa e uniforme, textura crocante. Odor característico de cenoura fresca, ausente de odores estranhos (fermentado, mofo, terra em excesso).	4,0	Kg
2	**MAIONESE** tradicional, cremosa, emulsionada, à base de óleo vegetal, ovos, vinagre e temperos. Embalagem com 500g. Aparência homogênea, lisa, brilhante, sem separação de fases (óleo/água). Cor levemente amarelada e uniforme. Consistência cremosa, consistente, untuosa, espessa o suficiente para aderir aos alimentos, mas facilmente espalhável. Não deve ser gelatinosa ou excessivamente líquida. Sabor e odor característico de maionese fresca, suavemente ácido e salgado, sem sabores ou odores estranhos (rançoso, metálico, azedo, ardido, etc.).	17	Unid.
3	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL** fabricado pelo processo de panificação convencional, ideal para sanduíches, torradas e consumo em geral. Formato retangular, com fatias uniformes e sem rasgos, com casca. Peso líquido por pacote de 500g. Cor casca levemente dourada a marrom-clara; miolo branco a creme claro, uniforme. Textura macia, suave, homogênea, sem ser pegajoso ou excessivamente seco. As fatias devem ser maleáveis e não se esfarelar facilmente. Sabor e odor característico de pão de forma tradicional, suave, levemente adocicado, sem sabores ou odores estranhos (azedo, rançoso, mofo, químico, etc.).	17	Unid.
4	**PÃO FRANCÊS** fabricado pelo processo tradicional, com fermentação adequada. Formato ovalado e peso individual aproximado de 50g por unidade. Casca crocante, fina e dourada, sem sinais de queimadura ou bolhas excessivas. Miolo macio, poroso, de coloração branco-cremosa, sem estar compacto ou úmido demais. Sabor e odor característico de pão fresco, levemente salgado, sem sabores ou odores estranhos (ácido, rançoso, mofo, etc.). Consistência leve, mas firme, sem desfarelar-se facilmente.	9,0	Kg
5	**PEITO DE FRANGO** separada da carcaça, sem osso e sem pele. Filés inteiros, com tamanho uniforme, formato regular, sem aparas excessivas. Cor rosada, uniforme, característica de carne de frango fresca e saudável, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura firme, mas macia, sem ser pegajosa ou excessivamente flácida. Odor característico de carne de frango fresca, ausente de odores estranhos (azedo, rançoso,	14,0	Kg



CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

	putrefato, químico, etc.). Produto Resfriado mantido em temperatura entre 0°C e 4°C.		
6	**PRESUNTO** cozido fatiado, sem capa de gordura, fabricação a partir de carne suína (pernil). Cor rosada, uniforme em toda a massa muscular, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura macia, tenra, suculenta, homogênea, sem fibrosidade excessiva, sem cartilagens, nervos ou ossos. Sabor e odor característico de presunto cozido, suavemente salgado e defumado, isento de sabores e odores estranhos (azedo, rançoso, metálico, amargo, etc.).	7,0	Kg
7	**QUEIJO MUÇARELA** fatiado, fabricado a partir de leite pasteurizado, com massa filada e maturação adequada. Cor branco a branco amarelado, uniforme em toda a massa. Textura macia, elástica, lisa, homogênea, sem olhaduras ou rachaduras. Sabor e odor láctico, suave, característico de queijo muçarela fresco, isento de sabores e odores estranhos (azedo, rançoso, metálico, etc.).	7,0	Kg

Local de entrega:

a) Os produtos deverão ser entregues na sede da Câmara Municipal.
b) Os produtos devem seguir todas as especificações do termo de referência.

Das condições de habilitação:

São condições de habilitação a serem comprovadas pela contratada, anteriormente a assinatura de contrato ou emissão de documento substituto, e mantidas durante todo período de execução contratual:
a) Inscrição no cadastra Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, com objeto compatível ao da execução do objeto contratual.
b) Formalização de constituição jurídica compatível com a natureza da empresa.
c) Regularidade fiscal federal, por meio de apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa Conjunta, e regularidade fiscal estadual ou municipal, conforme a natureza do objeto.
d) Comprovante de regularidade trabalhista e fundiária mediante apresentação de Certidão relativa a Débitos Trabalhistas, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho e de Certificado de Regularidade do FGTS.
e) Declaração de: **e.1)** cumprimento das condições de habilitação; **e.2)** número de WhatsApp, e-mail e outros canais para comunicação oficial virtual, **e.3)** de não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
f) Certidão Negativa de Falência, expedida pelo Fórum de sua sede e com validade não inferior a 180 dias contados retroativamente a data de apresentação.
g) Comprovante, a ser obtido por diligências da contratante, de não estar impedida ou suspensa do direito de contratar com a Administração Pública.

Das garantias e das penalidades:

As garantias do objeto serão as estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor.

CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

As sanções previstas no art. 156, da Lei nº 14.133, de 2021, serão aplicadas pelo Presidente da Câmara Municipal, mediante utilização dos procedimentos dispostos na Lei Municipal nº 2.996, de 20 de julho de 2020.

Das obrigações da contratada:

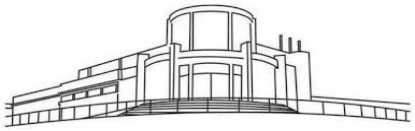
a) Executar o objeto de acordo com Termo de Referência e eventuais cláusulas contratuais, dentro dos padrões de qualidade exigidos ou exigíveis em conformidade a natureza do objeto, aceitando acréscimos ou supressões nos limites previstos em Lei.
b) Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes a execução do objeto, inclusive Normas Técnicas e afins, responsabilizando-se, perante a contratante ou terceiros, por todos os prejuízos decorrentes de sua atuação, respondendo por culpa, dolo ou, objetivamente, nos casos de imposição legal.
c) Responder por todos os impostos e taxas devidos em decorrência da execução do objeto, bem como as contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e indenizações por acidentes de trabalho e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado.
d) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
e) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.
f) A contratada obrigada a repassar as eventuais reduções de preços a contratante, de forma que, em nenhuma hipótese, os valores cobrados da contratante poderão ser superiores que aqueles anunciados nas gôndolas para pagamento a vista.
g) Os eventuais reajustes de preços praticados com amparo majoração de preços praticada pelo fornecedor industrial dos gêneros alimentícios deverá ser informada a contratante na apresentação da respectiva Nota Fiscal de cobrança.
h) A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o estabelecido nos arts. 124 e 125 da lei n° 14.133/2021

Das obrigações da contratante:

a) Fornecer a contratada todos os dados e especificações necessárias à completa e correta execução do objeto.
b) Comunicar à contratada, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto do instrumento.
c) Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratual, indicando gestor contratual, prestando oportunamente informações e orientações e, nas hipóteses pertinentes, apresentar notificações escritas para fins de regularização ou instauração de procedimentos de imposição de sanções.
d) Efetuar o pagamento devido à contratada, na forma e prazos estabelecidos neste Termo, após a emissão e aceitação da Nota Fiscal Eletrônica

Recursos orçamentários e condições de pagamento:

a) As despesas inerentes a execução contratual correção por conta da dotação: **3.3.90.30.07.**
b) O pagamento será efetivado em até cinco dias úteis do recebimento definitivo dos serviços, após emissão da Nota Fiscal correspondente.



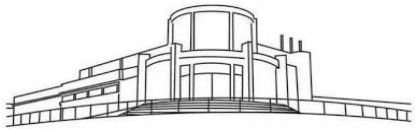
CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

c) O pagamento será feito mediante crédito em conta bancária, conforme dados fornecidos pela contratada.
d) Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal motivará a exigência de correção por parte da contratada e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

Vigência do contrato:

a) A vigência do contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses, a partir da sua publicação, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para o contratante, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer dos contratantes.

Município de Itaberá - SP
Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.

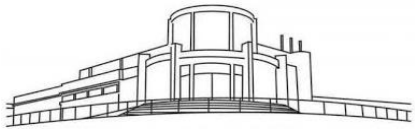


CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

Anexo II

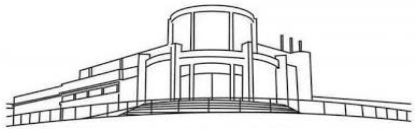
Formulário de Proposta de Preços do Processo nº 22/2025, originário do Protocolo nº 874/2025.

Item	Descrição Detalhada	Qtd.	Unid.	Marca	Valor Unitário	Valor Total
01	**CENOURA** integra, firme, de aspecto fresco, sem desidratação, murchamento, brotos, bifurcações excessivas ou rachaduras. Cor laranja intensa e uniforme, textura crocante. Odor característico de cenoura fresca, ausente de odores estranhos (fermentado, mofo, terra em excesso).	4,0	Kg			
02	**MAIONESE** tradicional, cremosa, emulsionada, à base de óleo vegetal, ovos, vinagre e temperos. Embalagem com 500g. Aparência homogênea, lisa, brilhante, sem separação de fases (óleo/água). Cor levemente amarelada e uniforme. Consistência cremosa, consistente, untuosa, espessa o suficiente para aderir aos alimentos, mas facilmente espalhável. Não deve ser gelatinosa ou excessivamente líquida. Sabor e odor característico de maionese fresca, suavemente ácido e salgado, sem sabores ou odores estranhos (rançoso, metálico, azedo, ardido, etc.).	17	Unid.			
03	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL** fabricado pelo processo de panificação convencional, ideal para sanduíches, torradas e consumo em geral. Formato retangular, com fatias uniformes e sem rasgos, com casca. Peso líquido por pacote de 500g. Cor casca levemente dourada a marrom-clara; miolo branco a creme claro, uniforme. Textura macia, suave, homogênea, sem ser pegajoso ou excessivamente seco.	17	Unid.			



CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

	As fatias devem ser maleáveis e não se esfarelar facilmente. Sabor e odor característico de pão de forma tradicional, suave, levemente adocicado, sem sabores ou odores estranhos (azedo, rançoso, mofo, químico, etc.).					
04	**PÃO FRANCÊS** fabricado pelo processo tradicional, com fermentação adequada. Formato ovalado e peso individual aproximado de 50g por unidade. Casca crocante, fina e dourada, sem sinais de queimadura ou bolhas excessivas. Miolo macio, poroso, de coloração branco-cremosa, sem estar compacto ou úmido demais. Sabor e odor característico de pão fresco, levemente salgado, sem sabores ou odores estranhos (ácido, rançoso, mofo, etc.). Consistência leve, mas firme, sem desfarelar-se facilmente.	9,0	Kg			
05	**PEITO DE FRANGO** separada da carcaça, sem osso e sem pele. Filés inteiros, com tamanho uniforme, formato regular, sem aparas excessivas. Cor rosada, uniforme, característica de carne de frango fresca e saudável, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura firme, mas macia, sem ser pegajosa ou excessivamente flácida. Odor característico de carne de frango fresca, ausente de odores estranhos (azedo, rançoso, putrefato, químico, etc.). Produto Resfriado mantido em temperatura entre 0°C e 4°C.	14,0	Kg			
06	**PRESUNTO** cozido fatiado, sem capa de gordura, fabricação a partir de carne suína (pernil). Cor rosada, uniforme em toda a massa muscular, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura	7,0	Kg			



CÂMARA MUNICIPAL DE ITABERÁ

	macia, tenra, suculenta, homogênea, sem fibrosidade excessiva, sem cartilagens, nervos ou ossos. Sabor e odor característico de presunto cozido, suavemente salgado e defumado, isento de sabores e odores estranhos (azedo, rançoso, metálico, amargo, etc.).					
07	**QUEIJO MUÇARELA** fatiado, fabricado a partir de leite pasteurizado, com massa filada e maturação adequada. Cor branco a branco amarelado, uniforme em toda a massa. Textura macia, elástica, lisa, homogênea, sem olhaduras ou rachaduras. Sabor e odor láctico, suave, característico de queijo muçarela fresco, isento de sabores e odores estranhos (azedo, rançoso, metálico, etc.).	7,0	Kg			
Valor proposto: execução total de R$ _____ (... por extenso ...) compreendidos todos os custos.						
Empresa:						
CNPJ:						
Responsável pelo orçamento:						
E-mail:						
Telefone:						
Validade da proposta: 30 (trinta) dias.						

_____ (local), _____ de _____ de 2025.

_____

(a) assinatura do responsável

Município de Itaberá - SP
Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.