DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE LOURDES

Conforme Lei Municipal nº 1.465, de 19 de setembro de 2017

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

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Licitações e Contratos 2
Pregão 2
Termo de Referência 63

EXPEDIENTE

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

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Lourdes
CNPJ 59.767.921/0001-27
Rua José Marques Nogueira, 606
Telefone: (18) 3699-9000
Site: www.lourdes.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/lourdes

Câmara Municipal de Lourdes
CNPJ 01.626.421/0001-95
Rua José Marques Nogueira, 441
Telefone: (18) 3699-1161
Site: www.lourdes.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 Lourdes garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.lourdes.sp.gov.br

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

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

EDITAL

Processo nº 15/2024
Pregão Presencial SRP nº 2/2024
Licitação nº 5/2024
Edital nº 5/2024
Tipo de Licitação: Menor Valor Unitário
Início do processo – 22/02/2024
Data da realização – 08/03/2024
Horário: 8:00 horas
Objeto: registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar da EMEF Massami Emoto, CMEI Nair Beloti de Souza e CMEI Sabrina Rodrigues da Silva.

USO DO PREGÃO PRESENCIAL
A opção pela modalidade presencial tem por base legal o disposto no artigo 176, inciso II, da lei Federal nº 14.133/2021 e se justifica pela necessidade da compra dos serviços pela municipalidade, observando que se trata de objeto imprescindível e essencial para a manutenção e busca da excelência do serviço público prestado aos munícipes, conforme as especificações do Temo de Referência. O principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação, sem prejuízo à competitividade. Como se sabe a legislação prevê o uso da modalidade pregão, preferencialmente na sua forma eletrônica, todavia, a norma admite a adoção do pregão presencial de forma a permitir, entre outras peculiaridades que podem ocorrer na forma eletrônica, a inibição por exemplo da apresentação de propostas insustentáveis em face do tipo de serviços, que podem atrasar os procedimentos e aumentar custos, além de atrasos na execução. Na forma presencial tem-se menos procedimentos burocráticos, além do que, na forma presencial há maior possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão do pregão e facilidade na negociação de preços, além do que a verificação das condições de habilitação técnica das licitantes, evitando inclusive apresentação de propostas que não preenchem as condições de habilitação através de documentos verossímeis e adequados ao objeto, evitando propostas que não sustentam, causando morosidade e embaraços no certame, além do que o Pregão ainda que na modalidade presencial cumpre inclusive as disposições de Lei tais como o princípio da publicidade além da gravação da sessão que garante a transparência dos atos na realização da mesma, que são cumpridos na forma da Lei.

COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS - MEs E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPPs

1. PREÂMBULO

1.1. O MUNICÍPIO DE LOURDES, situado na Rua José Marques Nogueira nº. 606, bairro Centro, no Município de Lourdes, Estado de São Paulo, torna público a abertura de procedimento licitatório, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL POR SISTEMA DE PREÇOS**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, que tem como objeto da presente licitação o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar da EMEF Massami Emoto, CMEI Nair Beloti de Souza e CMEI Sabrina Rodrigues da Silva, nos termos, condições, quantidade e especificações constantes do presente Edital e seus Anexos, o qual será processado e julgado em conformidade com a Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2.021, Lei Complementar Federal nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, Decreto Municipal nº 5.912 de 3 de abril de 2023, além das condições específicas deste Edital. Objetivando ampla participação e

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

competitividade no certame licitatório de que trata o presente Edital, bem como, seleção de proposta mais vantajosa para a administração pública.
Casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com base nos princípios constitucionais e na legislação de direito privado.

1.2. UNIDADE REQUISITANTE/INTERESSADA: Departamento Municipal de Educação.

1.3. LOCAL: Sala de Reuniões da Divisão de Licitações e Contratos do Município de Lourdes, situado na Rua José Marques Nogueira, nº. 606, bairro Centro, Lourdes-SP.

1.4. DATA E HORÁRIO DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES E CREDENCIAMENTO: 8 de março de 2024, das 8:00 às 8:20 horas. Finda a etapa de credenciamento, nenhuma empresa mais poderá ser credenciada.

1.4.1. DATA E HORÁRIO DA SESSÃO DE LANCES: 8 de março de 2024, às 8:40 horas.

1.5. ANEXOS:

I - Descrição do objeto/modelo de proposta;
II - Modelo de Declaração Unificado;
III - Minuta do Contrato;
IV - Termo de Ciência e Notificação;
V - Dados Necessário para assinatura do Contrato

2. OBJETO

2.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar da EMEF Massami Emoto, CMEI Nair Beloti de Souza e CMEI Sabrina Rodrigues da Silva.

3. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS, VALOR ESTIMADO (ART. 23) E DO PRAZO DO CONTRATO (ART. 105 E SEGUINTES)

3.1. Os recursos financeiros para as despesas com a execução do objeto serão atendidos pela dotação própria do orçamento vigente para 2024, indicadas pelo Setor de Contabilidade.

3.2 - Para os exercícios seguintes, serão alocados os recursos necessários nas respectivas leis orçamentárias, inclusive sendo condição exigível para fins de prorrogação.

3.3. O valor total estimado para a presente contratação tem como parâmetro de preços constante dos autos, aferido nos termos do artigo 23 da Lei Federal no 14.133/21, não sendo divulgados sob a justificativa de não permitir eventual frustração da competitividade.

3.4. O prazo da presente ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da **assinatura**, podendo ser prorrogado desde que exista interesse e necessidade para a administração, bem como constatação de recursos financeiros e orçamentários, com limite no prazo decenal previsto no artigo 107, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

4. VALIDADE DA PROPOSTA

4.1. O prazo de validade da proposta deverá ser de 60 (sessenta) dias, contados da data de entrega do envelope-proposta.

5. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

5.1. A participação neste Pregão é ampla para todas as empresas do ramo de atividade, inclusive com a possibilidade de micro e empresas de pequeno porte nos termos da Lei, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

5.2. Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, àqueles que preenchem os requisitos do Decreto Federal nº 8.538/2015, Art. 3º c.c. Art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147/2014.

5.3. Será de responsabilidade da participante observar o disposto no § 2º, do artigo 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021, para participar do certame na condição de ME/EPP/MEI.

5.4. Será vedada a participação de empresas:

5.4.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.4.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.4.3. enquadradas nas disposições no artigo 9º da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ou ainda,

5.4.4. que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação.

5.5. Serão aceitos os envelopes recebidos por correio ou protocolizados antecipadamente junto ao Setor de Licitações, desde que isso ocorra antes do horário previsto para a realização da sessão pública, não havendo necessidade de representante credenciado, no entanto, a empresa estará automaticamente renunciando aos direitos consagrados àquelas empresas que estarão credenciadas.

5.6. Por força do que dispõe o Capítulo V, artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, as microempresas e empresas de pequeno porte terão tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, especialmente no que se refere à preferência nas aquisições de bens e serviços pelos Poderes Públicos.

5.7. Não haverá reserva de cota tendo em vista a inexistência de no mínimo 3 (três) empresas locais e regionais do ramo, bem como em defesa do princípio da economicidade dos recursos públicos.

5.8. - Os signatários deste instrumento, por força da Lei Federal nº 13.709/2018, dão ciência da utilização de dados para fins de transparência e publicidade exigidas em lei.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

6. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

6.1. O proponente que desejar fazer lances verbais deverá se credenciar junto à Pregoeiro por meio de um representante munido de documento que o constitua para tanto, com expressa indicação para praticar todos os atos pertinentes ao certame, conforme Modelo contido no Anexo II. O Credenciamento deverá vir acompanhado da comprovação da capacidade do outorgante para constituir mandatário.

6.1.1. A ausência da documentação referida ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implica a desclassificação do licitante, mas o impede de dar lances e manifestar-se no certame.

6.1.2. As empresas que não se fizerem representar na sessão de lances e que forem classificadas no item terão seus lances registrados como tendo **declinado,** se houver lance menor.

6.2. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

6.2.1. tratando-se de representante legal: cópia simples do estatuto social, contrato social completo, requerimento de empresa individual completo ou outro instrumento de registro comercial registrado na Junta Comercial completa ou qualquer outro ato constitutivo de empresa registrado no órgão competente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

6.2.3. sendo pessoa física deverá apresentar cópia simples do CPF e RG (podendo ser substituído por outro documento que contenha estes dados);

6.2.4. tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular, emitido pelo representante da empresa ou pela pessoa física, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "**6.2.1.**", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

6.2.5. cópia da certidão da junta comercial do ente estadual, emitida a menos de 90 (noventa) dias comprovando a condição de enquadramento da licitante, observado a responsabilidade do licitante disposta no § 2º do artigo 4º da Lei Federal nº 14.133/2021

6.2.5.1. A critério do pregoeiro, poderá ser realizado diligência para fins de comprovação do enquadramento, inclusive quando não apresentado os documentos probantes, observando a responsabilidade do participante no tocante ao disposto no artigo 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2.5.2 também poderá ser exigido demais documentos para fins de confirmação do enquadramento, inclusive comprovação do faturamento anual.

6.3. O representante legal ou o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

6.4. Será admitido apenas um representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

6.5. Instaurada a sessão, os licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão **Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação,** conforme modelo contido no **Anexo II.**

6.6. O representante legal ou o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

6.7. Será admitido apenas um representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

6.8. Os documentos do Credenciamento deverão está fora dos envelopes propostas e habilitação.

6.9. Não será admitido o credenciamento para concorrer no mesmo item, de empresas que possuam vínculo entre seus sócios, diretores ou representantes, evitando a frustração da competitividade.

6.10. A Administração informa que as pregoantes que não se fizerem representar por pessoa devidamente acreditada poderão encaminhar os envelopes 01- Proposta e 02- Habilitação Jurídica pessoalmente ou via correios, sabendo desde já que o não comparecimento pessoal na Sessão do presente certame gera expressa renúncia ao direito de renovação dos lances e abdicação do direito de eventualmente recorrer da decisão tomada, uma vez que no caso do Pregão (art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021), deve ser manifestado imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso.

6.11. No horário e local, indicados no preâmbulo, será aberta a Sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 15 (quinze) minutos.

6.12. O prazo previsto acima poderá ser reduzido caso, comprovadamente, todos os participantes já tenham se apresentado para o credenciamento. Estando todas as licitantes representadas por credenciados e, por decisão do Pregoeiro, poderá ser iniciado o ato de abertura dos envelopes contendo as propostas, dando-se por encerrado o credenciamento.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 2 (dois) envelopes (**Envelope A:** PROPOSTA DE PREÇOS; **Envelope B:** DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO), devidamente fechados e rubricados no fecho e atender aos seguintes requisitos:

7.1.1. Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:

7.1.1.1. No Envelope A:
MUNICÍPIO DE LOURDES
PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº. 2/2024
ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ:

7.1.1.2. No Envelope B:
MUNICÍPIO DE LOURDES

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº. 2/2024
ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ:

7.1.2. No envelope "A" (Proposta de Preços) deverá conter o seguinte:

7.1.2.1. Proposta de Preços que deverá ser apresentada em uma via, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que comprometam o entendimento, datada, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante da proponente.

7.1.2.1.1. A proposta de preços de que trata o subitem anterior, poderá ser apresentada pela proponente licitante, em seu impresso próprio timbrado, contendo todas as informações previstas no subitem 7.1.3., ou por meio do impresso/formulário "Proposta" (Anexo I), anexo ao presente Edital, fornecido pelo Município de Lourdes.

7.1.3. A Proposta de Preços deverá conter em seu bojo o seguinte:

7.1.3.1. nº. do Processo Licitatório, do Edital de Licitação e do Pregão Presencial; data e horário de apresentação dos envelopes, credenciamento e sessão de lances, tipo de licitação "Menor Preço Unitário" e resumo do objeto da licitação;

7.1.3.2. dados da pessoa jurídica proponente: nome/razão social, inscrição no CNPJ do Ministério da Fazenda, inscrição estadual, inscrição municipal, endereço completo (rua, nº., bairro, complemento, cep, cidade, estado), telefone/fax e endereço eletrônico (e-mail);

7.1.3.3. dados do responsável legal/procurador da pessoa jurídica proponente: nome completo, cargo/função, número da C.I.(RG) e do CPF, estado civil, endereço completo (rua, nº., bairro, complemento, cep, cidade, estado), telefone e endereço eletrônico (e-mail);

7.1.3.4. dados do responsável pela assinatura da ata de registro de preços (caso a proponente seja vencedora do certame): nome completo, cargo/função, nº. da C.I.(RG) e do C.P.F., estado civil, endereço completo (rua, nº., bairro, complemento, cep, cidade, estado), telefone e endereço eletrônico (e-mail);

7.1.3.5. descrição do objeto licitado, descrito no Anexo I (Termo de Referência), contendo: preço unitário (de forma numérica) e ao final da proposta, o valor total global da proposta (de forma numérica);

7.1.3.5.1. o preço ofertado deverá ser expresso em moeda corrente nacional (real), admitindo-se no máximo duas casas após a vírgula.

7.1.3.5.2. em caso de divergências entre os valores lançados na proposta, deverão prevalecer os valores por extenso quando consignados, salvo quando o representante credenciado da empresa tiver condições para esclarecer de forma diversa, cabendo a(o) Pregoeira(o), proceder às necessárias alterações.

7.1.3.5.3. indicação/especificação dos materiais, produto, equipamentos ou serviços, marca, modelo e prazo de validade dos produtos de no mínimo 6 (seis) meses.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

7.1.3.5.4. No preço proposto pela Proponente Licitante, serão considerados todos os encargos de natureza previdenciária, fiscal, comercial, trabalhista, tributário; bem como, materiais, embalagens, fretes, seguros, tarifas, carga/descarga, transporte, emolumentos, fornecimento de mão-de-obra especializada, administração, lucros, máquinas e ferramental, transporte de material, de pessoal, hospedagem, alimentação, enfim, toda e qualquer despesa necessária ao fornecimento/execução do objeto do presente Edital, ainda que não especificada no referido Instrumento Editalício. O preço proposto será considerado completo e suficiente para a prestação dos serviços, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou à má interpretação por parte da Proponente Licitante.

7.1.3.6. condições de pagamento em conformidade com as disposições do presente Edital;

7.1.3.7. Informações sobre Conta Bancária (n°. da conta, n°. agência, nome da cidade onde se encontra localizada a agência e nome do banco) que a critério do Município de Lourdes, poderão ser utilizadas para fins de pagamento por meio de depósito bancário. Os dados da conta bancária deverão ser de titularidade da proponente licitante;

7.1.3.8. prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega do envelope "PROPOSTA";

7.1.3.9. **prazo para entrega do objeto:**

As entregas deverão ser feitas conforme os horários e dias da semana estipulados nas tabelas abaixo:

2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
7:00 às 12:00	7:00 às 12:00	7:00 às 12:00	7:00 às 12:00	7:00 às 12:00

Alimentos hortifrutigranjeiros só serão recebidos de 2ª à 4ª feira.
NÃO serão recebidas mercadorias fora desse horário, EXCETO se for combinado previamente.

7.1.3.9.1. independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta, implica em submissão a todas condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância à legislação mencionada no preâmbulo do referido Instrumento Editalício.

7.1.3.10. local, data, assinatura e identificação do signatário (representante legal da pessoa jurídica proponente).

7.1.4. A Proposta de Preço, deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

7.1.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

7.1.6. O Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação, desde que em conformidade com a legislação pertinente.

8. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES E DOS LANCES

8.1. A reunião para recebimento dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação e Credenciamento será pública, dirigida pelo Pregoeiro e realizada de acordo com a legislação que fundamenta o Pregão de que trata o presente Edital.

8.2. Declarado o encerramento para recebimento do credenciamento, nenhum outro será aceito.

8.3. No dia, hora e local designados neste Edital para o início da sessão de lances, os interessados já credenciados anteriormente, comparecerão a sessão para formulação de lances verbais.

8.4. Serão abertos inicialmente, os envelopes contendo as Propostas de Preços e seu conteúdo será rubricado pelo Pregoeiro, e os valores registrados em software apropriado para acompanhamento, inclusive para a realização de cálculo para seleção da melhor proposta para a sessão de lances, sendo facultativa a presença de representantes nesta sessão.

8.5. Em caso de empate a apresentação dos lances se fará pela ordem de credenciamento, respeitadas as determinações da Lei Complementar Federal n°. 123, de 14-12-2006 e suas alterações, quanto às microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

8.6. A ordem dos lances se fará da maior para a menor proposta.

8.7. No dia, hora e local designados para a sessão de lances, feito a leitura dos preços ofertados, o Pregoeiro indicará, através de sistema próprio, as empresas classificadas, chamando pela ordem de classificação uma a uma para a apresentação de lances verbais. O Pregoeiro poderá, ao longo da sessão de disputa de lances, mediante prévia comunicação aos representantes das empresas licitantes e expressa menção na Ata da Sessão, alterar o valor de lances estabelecido neste subitem, conforme o caso, para mais ou para menos, ou mesmo dispensá-lo.

8.8. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

8.9. A proposta de todas as licitantes participantes do certame licitatório de que trata o presente Edital, ficará à disposição dos representantes das referidas licitantes, para fins de exame.

9. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO AS "ME's" E "EPPs"

9.1. Constitui tratamento diferenciado à Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI), o estabelecido na Lei Complementar Federal n°. 123, de 14-12-2006 e suas alterações.

9.2. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, por ocasião da participação no certame de que trata o presente Edital, deverão apresentar

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o(a) proponente for declarado(a) o vencedor(a) do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa

9.4. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.3. deste Edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Artigo 155 da Lei 14.133, de 1 de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.5. Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, que quiser valer-se da Lei Complementar Federal nº. 123, de 14 de Dezembro de 2006 e suas alterações, deverá apresentar, também fora dos Envelopes nºs. 1 e 2, DECLARAÇÃO assinada pelo representante legal e pelo contador da empresa ou Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do respectivo Estado, de que está enquadrada de acordo com a sua condição, como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

9.5.1. O credenciamento da proponente licitante na condição de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), somente será procedido pela(o) Pregoeiro, se a referida proponente comprovar essa condição jurídica.

9.5.2. As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte, em conformidade com o Artigo 72 da Lei Complementar n° 123, de 14-12-2006 e suas alterações, deverão credenciar-se acrescidas das expressões "ME" ou "EPP" à sua firma ou denominação e apresentar conforme o caso, os documentos de que trata o subitem 9.5. do presente Edital. Aplica-se ao Microempreendedor Individual - MEI, o disposto neste subitem, por se tratar de modalidade de Microempresa.

9.5.2.1. O descumprimento da lei pela proponente licitante, não acrescendo ao nome credenciado as extensões ME, EPP ou MEI, sem prejuízo das sanções cabíveis, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando a(o) Pregoeira(o) de conceder a referida proponente, os benefícios da Lei Complementar Federal n°. 123, de 14-12-2006 e suas alterações, aplicáveis ao certame licitatório de que trata o presente Edital.

9.5.3. A responsabilidade pela declaração de enquadramento como Microempresa - ME, Empresa de Pequeno Porte - EPP ou Microempreendedor Individual - MEI, é única e exclusiva da proponente licitante que, inclusive, se sujeita a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

10. DO JULGAMENTO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E OUTROS PROCEDIMENTOS

10.1. No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

10.2. Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro em envelopes separados, a proposta de preços (Envelope nº 01) e os documentos de habilitação (Envelope nº 02).

10.3. Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

10.4. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

10.5. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, observado as especificações técnicas constantes do Termo de Referência anexo e demais condições definidas neste Edital, observando que o modo de disputa a ser utilizado é o "**ABERTO**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.6. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

10.7. As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances.

10.8. Para efeito de seleção será considerado o unitário do item.

10.9. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

10.10. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

10.11. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances **R$ 0,01 (um centavo de real)**, aplicável inclusive em relação ao primeiro, valor este que poderá ser alterado a critério do pregoeiro.

10.12. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário do item.

10.13. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

10.14. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

10.15. A convocação da microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, ocorrerá prontamente durante

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

a fase de lance – portanto as licitantes não enquadradas deverão observar no momento da oferta do lance o percentual de redução.

10.16. A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem "**10.15**".

10.17. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem "**10.15.**".

10.18. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 8, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

10.19. O pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens "**10.15.**" e "**10.17.**", ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 8, com vistas à redução do preço.

10.21. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

10.21.1. Como critério de aceitabilidade da proposta classificada, será observado (**artigo 59 da Lei 14.133/21**):
a) vícios insanáveis;
b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação – permitida a diligência no caso de inexequíveis;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

10.21.2. Em ocorrendo a desclassificação devido a proposta ser em valor superior ao estimado, poderá ser convocado os demais licitantes convocados para negociação.

10.22. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação apresentada na própria sessão.

10.23. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades sanáveis nos documentos de habilitação ou propostas poderão ser saneadas na Sessão Pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:
a) substituição e apresentação de documentos ilegíveis, ou
b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

10.24. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

10.25. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

10.26. Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados neste edital para fins de habilitação, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

10.26.1. Para efeito de assinatura do contrato, a licitante habilitada deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

10.26.2. A comprovação de que trata o subitem "**10.24.**" deste item deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

10.27. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o item (ou os itens) objetos do certame.

10.28. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação e amostra (quando exigida), o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem "**10.14.**" deste edital, 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 aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

10.29. Conhecida a vencedora, o Pregoeiro consultará as demais classificadas se aceitam fornecer ao preço daquela, mantidas as quantidades ofertadas., conforme regra o artigo 61, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.30. Em seguida, abrirá os envelopes nº 02 das licitantes que aceitaram e decidirá sobre as respectivas habilitações, observadas as disposições do subitem 12 supra.

10.31. A Prefeitura procederá com o registro em documento próprio que ficará anexo ao contrato, das licitantes habilitadas que aceitarem registrar seus preços idênticos a vencedora, observada a ordem de classificação, a que;

10.32. O registro a que se refere este item tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata.

10.33. Se houver mais de um licitante na situação de que trata item "**10.28.**", serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva, conforme regra o § 1º, do Artigo 61, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.34. A critério do pregoeiro ou setor solicitante o certame poderá ser suspenso a qualquer momento para solicitação de apresentação de amostras ou diligência, inclusive com exigência de apresentação de documentos complementares, vedado a inclusão de documentos que deveria constar no processo desde a realização da sessão pública.

10.35. Se a proposta não for aceitável ou se a LICITANTE deixar de enviar a Proposta de Preços atualizada ou não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro DESCLASSIFICARÁ e examinará a proposta subsequente e, assim,

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital, conforme regra o artigo 59, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. No envelope II – Habilitação (Documentação) deverá constar os seguintes documentos:

a) HABILITAÇÃO JURÍDICA - ARTIGO 66, LEI FEDERAL 14.133/2021

1- Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
2- Contrato social/ Declaração de Firma Individual/Declaração de Microempreendedor
OBSERVAÇÃO: Estes documentos serão dispensado se apresentados no credenciamento.

b) HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA– ARTIGO 68, LE FEDERAL 14.133/2021

1- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - **CNPJ**;
2- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à **Dívida Ativa da União (DAU**) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
3- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço **(FGTS);**
4- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
5- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
6- Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal, relativa à sede da licitante;
7- Certidão de regularidade de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado;
8- Certidão de regularidade de Débitos Tributários NÃO inscritos na Dívida Ativa do Estado;
9- O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

c) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
1- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
2- No caso de empresa licitante que esteja em recuperação judicial, apresentar nos termos da Lei, cópia do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste edital, nos termos da Sumula 50 do TCE/SP.

d) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA
1- Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação – DISPENSADA SE CONSTAR NA UNIFICADA.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

2- Certidões ou atestado(s) de capacidade operacional, emitido(s) em nome da empresa licitante fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando execução de serviços compatíveis em características com o objeto da licitação, para todos os itens;
- Os atestados deverão conter as seguintes informações mínimas: nome e cargo da pessoa que os assina;
-Fica esclarecido que as licitantes poderão apresentar tantos atestados quantos entenderem necessários para a comprovação da capacidade técnico-operacional exigida neste subitem;
-As certidões ou atestados poderão ser substituído por outra prova de que a empresa possui experiência na execução do objeto, de características semelhantes, a exemplo nota fiscal;

11.2. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

11.2.1. Os documentos apresentados devem estar **com seu prazo de validade em vigor.** Se este prazo não constar de cláusula específica deste Edital, do próprio documento ou de Lei específica, será considerado o prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar de sua expedição.

11.2.2. Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

11.2.3. Os documentos emitidos via Internet poderão ser conferidos pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio.

11.2.4. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo;

11.2.4.1. se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

11.2.4.2. se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz;

11.2.4.3. se a licitante for a matriz e a fornecedora for a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente, salvo aqueles documentos que são expedidos somente em nome da matriz e que suprem à regularidade da filial.

11.2.5. Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

11.2.6. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado.

11.2.7. Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no presente Edital, se necessário, ao Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, poderá diligenciar junto aos respectivos órgãos e repartições públicas.
11.2.8. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

11.2.9. Não serão aceitos nenhum tipo de protocolo referente às certidões elencadas acima. Serão aceitas como prova de regularidade certidões positivas, com efeito, de negativas.

11.2.10. Os documentos deverão ser entregues e apresentados, preferencialmente, na ordem exigida no edital.

11.2.11. A licitante responderá pela veracidade de todas as informações que prestar, sob pena de crime de falsidade material (**Art. 297 e 298 do Código Penal**) ou ideológica (**Art. 299 do Código Penal**), ou ainda, de ser desclassificada, ou ver anulada a adjudicação, ou rescindido o seu Contrato

12. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

12.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para solicitar esclarecimentos ou providências em relação ao presente PREGÃO PRESENCIAL ou ainda para impugnar este Edital, desde que o faça com antecedência de até 03 (três) dias úteis, da data fixada para a abertura da sessão pública do certame.

12.2. As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao pregoeiro e protocolizadas em dias úteis, das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, no Protocolo Municipal, sito a Rua Jose Marques Nogueira, nº 606, Centro, Lourdes/SP – CEP 15285-000, ou encaminhadas através de e-mail no endereço eletrônico: licitacao@lourdes.sp.gov.br, observando que a administração não se responsabiliza por eventual não recebimento do e-mail.

12.3. Caberá ao Chefe do Poder Executivo decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

12.4. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização deste PREGÃO PRESENCIAL.

12.5. A impugnação deverá, obrigatoriamente, estar acompanhada de CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, e de CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada), bem como do respectivo ato constitutivo e procuração, na hipótese de procurador, que comprove que o signatário, efetivamente, representa e possui poderes de representação da impugnante.

12.6. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente via internet, endereçados exclusivamente ao e-mail: licitacao@lourdes.sp.gov.br, nos termos do artigo 164, da Lei Federal nº 14.133/2021, subsidiariamente.

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

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

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

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

12.10. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas nos mesmos veículos de divulgação do Comunicado de Abertura da Licitação e vincularão os participantes e a administração.

12.11. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá prazo, durante o qual, qualquer licitante poderá de forma motivada, na própria sessão manifestar sua intenção de recorrer.

13.2. A falta de manifestação motivada quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito.

13.3. Uma vez aceita a intenção de recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.4. Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail licitacao@lourdes.sp.gov.br.

13.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

13.6. Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, o Pregoeiro terá até 5 (cinco) dias para:

13.7. Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;

13.8. Motivadamente, reconsiderar a decisão;

13.9. Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade competente;

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

13.11. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar a contratação.

13.12. Não havendo recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O licitante, detentor ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

14.2. dar causa à inexecução parcial do contrato;

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

14.3. dar causa à inexecução parcial do contrato ou da ata de registro de preço que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
14.4. dar causa à inexecução total do contrato ou da ata de registro de preço;

14.5. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

14.6. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

14.8. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

14.9. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

14.10. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou da ata de registro de preço;

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

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

14.13. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º/08/2013.

14.14. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

14.15. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, qual seja:

14.15.1. Advertência – inciso I, quando dar causa a inexecução parcial do contrato;
14.15.2. Multa de até 10% sobre o valor total do contrato - inciso II;
14.15.3. Multa de até 0,5% (meio por cento) ao dia, do valor do contrato, caso haja atraso na assinatura do contrato, da comprovação de atendimento ao exigido quanto a rede credenciada, atraso na execução dos serviços, ainda que seja parcial ao solicitado, limitado a 30% (trinta por cento).
14.15.4. Impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos – inciso III, quando cometido as infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155;
14.15.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 03 (três) anos, quando cometido as infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

14.16. A sanção de que trata a alínea `**14.15.2.**" e "**14.15.3.**", não poderá ser aplicada sem que seja garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.17. As sanções das alíneas "**14.15.4.**" e "**14.15.5.**" não poderá ser aplicada sem que seja aberto processo de responsabilização, garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.18. A aplicação das sanções deverá ser precedida de análise jurídica e somente pelo Prefeito Municipal, conforme § 6º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.19. A sequência do rol previsto nas alíneas do subitem 1, não é obrigatório, podendo ser aplicada a sanção mais severa em conformidade com a falha cometida pelo CONTRATADO.

14.20. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções

14.21. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da contratada, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.22. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será declarado vencedor.

15.2. Se o primeiro proponente classificado não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação do segundo proponente classificado, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até o encontro de uma proposta que atenda a todas as exigências do edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto da licitação

15.3. A homologação do resultado da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

15.4. A homologação do resultado desta licitação não obriga esta Administração à aquisição do objeto licitado.

15.5. os credenciamentos e execuções deverão ser realizadas conforme previsão do Anexo (Termo de Referência) a ser prevista esta condição do contrato ou documento equivalente na forma da Lei.

16. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

16.1. Fica assegurado a Prefeitura Municipal o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

16.2. A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.

16.3. Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

16.4. A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

16.5. A nulidade da contratação opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

16.6. Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

16.7. A revogação ou anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

16.8. A autoridade competente para anular ou revogar a licitação é o Prefeito municipal.

17. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. A ata de registro de preços deverá ser executada 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.

17.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da ata, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediantes simples apostila.

17.3. 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.

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

17.5. Após a assinatura da ata de registro de preços ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de execução, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

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

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

17.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento da ata de registro de preços todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

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

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

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

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

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

17.14. O fiscal administrativo da ata de registro de preços 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.

17.15. Caso ocorra 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.

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

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

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

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

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

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

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

17.22. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos da ata de registro de preços.

17.23. O contratado deverá indicar preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

17.24. A indicação do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

17.25. Exercerão a fiscalização da ata e registrarão todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas pelas Secretarias Municipais, responsável pela execução dos serviços.

17.26. As exigências e a atuação da fiscalização em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto da ata de registro de preços.

17.27 A presente da ata de registro de preços terá como gestora a servidora Naiara Oliveira da Silva Zacarias e como fiscal Mariana Ferrari Carvalho nos termos do artigo 117, da Lei Federal n.° 14.133/2021.

18. DO REAJUSTE, REPACTUAÇÃO OU REEQUILIBRIO DE PREÇOS E ADITIVO CONTRATUAL

18.1 Durante a vigência da ata de registro de preços, os valores contratados não serão reajustados, salvo se para pedido de repactuação ou reequilíbrio que deverá ser solicitado nos termos da Lei em processo levado a termo a ser analisado pela Prefeitura, observado o disposto nos casos enquadrados no Artigo 124, II, "d" da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

18.1.1. Nem hipótese alguma haverá aplicação de reequilíbrio de preço para pedidos já efetuados pela administração.

18.1.2 a não concessão do reequilíbrio de preço, não implica em justificativa para recusa na execução do objeto.

18.1.3 O reequilíbrio de preço somente será concedido quanto comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro nas situações de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis – observando que reajuste no preço dos insumos, folha de pagamento e demais despesas dentro dos índices padrões (inflação, previsão em convenção) não serão considerados para concessão de reequilíbrio.

18.1.4 Inexiste reequilíbrio para redução de taxa de administração negativa.

18.2 Havendo a prorrogação da ata de registro de preço, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14133/2021, inclusive renovando as quantidades iniciais, poderá, através de requerimento específico, solicitar a correção das bases contratuais, pedido que será recebido e analisado pela Administração.

18.3 Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem área econômica extraordinária, tampouco fato previsível.

18.4 A CONTRATADA fica ciente que, havendo necessidade, o presente contrato poderá ser aditado nos percentuais previstos no artigo 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.5 Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados somente no Protocolo Municipal da Prefeitura Municipal de Lourdes.

19 - DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento ao licitante contratado será efetuado no prazo de **até 30 (trinta) dias**, contado a partir da efetiva entrega dos produtos ora licitado e recebimento da nota fiscal, devidamente certificada pelos fiscais.

19.2. O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado pela Secretaria do Município, após a comprovação da entrega do objeto licitado nas condições exigidas, mediante atestação do responsável pelo recebimento, e apresentação dos documentos fiscais devidos, no prazo de até **30 (trinta) dias**.

19.3. A nota fiscal deverá ser emitida pela contratada em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal.

19.4. O Município, identificando qualquer divergência na nota fiscal, deverá devolvê-la à adjudicatária para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.

19.5. O pagamento devido pelo Município será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela adjudicatária ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. O resultado e demais atos do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município e no Portal da Prefeitura Municipal, através do endereço www.lourdes.sp.gov.br

20.2. As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que a interpretação não viole a lei e não comprometa o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

20.3. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro.

20.4. Será facultado o Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive parecer técnico à (s) Secretaria (s) requerente (s) do certame com relação aos produtos cotados, bem como solicitar aos órgãos competentes, elaboração de parecer técnico destinado a fundamentar a decisão.

20.5. O Pregoeiro poderá, ainda, relevar erros formais, ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação e não gerem a majoração do preço proposto.

20.6. Os licitantes devem acompanhar rigorosamente todas as fases do certame, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem enviada nos termos previstos na lei e no presente Edital ou seus anexos, bem como será responsável pela apresentação dos documentos solicitados nos prazos previstos.

20.7. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

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

20.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal, exceto quando explicitamente disposto em contrário.

20.10. A autoridade competente poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba às Licitantes direito à indenização.

20.11. A anulação do procedimento licitatório induz a do Contrato ou da ata de registro de preço, ressalvado o disposto no parágrafo único, art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

20.12. O resultado da licitação será divulgado nos mesmos veículos de comunicação dispostos no presente Edital e estará disponível junto ao Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal.

20.13. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.14. A proponente deverá indicar ao Pregoeiro todos os meios de contato (telefone/endereço eletrônico (e-mail), para comunicação, e obriga-se a manter os dados devidamente atualizados durante todo o decurso processual. Será de sua inteira responsabilidade o retorno imediato de todos os atos comunicados, os quais serão considerados recebidos, não lhe cabendo qualquer alegação de não recebimentos dos documentos.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

20.15. O Pregoeiro não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Município quanto do emissor.

20.16. Não havendo expediente, ocorrendo qualquer fato superveniente, que impeça a realização do certame na data e horário marcado, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

20.17. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

21- DAS RESPONSABILIDADES

21.1. São obrigações da Contratante:

21.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
21.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
21.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
21.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
21.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
21.1.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

21.2. A Contratada obriga-se a:

21.2.1. Efetuar a execução do objeto do contrato em perfeitas condições, nas quantidades, prazo e local indicados, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, constando, detalhadamente, as indicações do produto/serviço;
21.2.2. Ressarcir prejuízos de quaisquer naturezas causados ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução do contrato, inclusive por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos ou representantes, a preços atualizados, dentro de 10 (dez) dias contados a partir da comprovação de sua responsabilidade (caso não o faça dentro do prazo estipulado, a CONTRATANTE poderá descontar o valor do ressarcimento da fatura a vencer ou cobrar em juízo);
21.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente contrato sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;
21.2.4. Designar responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante, para tratar com a CONTRATANTE;
21.2.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução dos serviços contratados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.
21.2.6. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender com brevidade.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

21.2.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições e exigências constantes deste Termo de Referência.
21.2.8. Responsabilizar-se civil e criminalmente por qualquer descumprimento das disposições legais, inclusive por acidentes decorrentes da sua ação ou omissão e pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços.
21.2.9. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução dos serviços fornecidos.
21.2.10. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
21.2.11. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, motivos que impossibilitem o cumprimento de suas obrigações, acompanhada de devida comprovação;
21.2.12. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
21.2.13. Emitir Nota Fiscal/Fatura apartada conforme a natureza da despesa;
21.2.14. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

22. DAS AMOSTRAS
22.1. As empresas vencedoras deverão apresentar amostras de todos os itens, no prazo de 5 (cinco) dias após a adjudicação da licitação, com exceção dos itens hortifrúti e granjeiros que estão isentos da apresentação das amostras, mas ficarão sujeitos à devolução dos produtos no ato de entrega, caso os produtos entregues não estejam de acordo com o descritivo do edital.
Nos itens com sugestão de marcas, se as mesmas forem apresentadas, ficam dispensadas da apresentação de amostras.
Maiores detalhes estão descritos nos Termos de Referências em anexo.

23 - DO FORO

23.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Buritama/SP, renunciando a outros por mais privilegiados que sejam, para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital.

Lourdes-SP, 22 de fevereiro de 2024.

Odécio Rodrigues da Silva
Prefeito Municipal

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

ANEXO I

(MODELO DE IMPRESSO OFICIAL PROPOSTA)

A proposta deverá ser apresentada no papel timbrado da empresa

DESCRIÇÃO DO OBJETO

PROCESSO Nº 15/2024

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 2/2024

OBJETO: registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar da EMEF Massami Emoto, CMEI Nair Beloti de Souza e CMEI Sabrina Rodrigues da Silva conforme descrições nos Termos de Referências deste Edital.

Item	Quant	Unid.	Objeto	Descrição do Objeto	Marca	Valor Unitário	total
COTA PRINCIPAL							
1	600	kg	Abacate	Abacate de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
2	1800	kg	Abacaxi	Abacaxi de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
3	560	kg	Abóbora cabotchã	Abóbora cabotchã, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
4	200	kg	Abobrinha Menina	Abobrinha menina, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos e danos por praga. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

5	50	kg	Abobrinha paulista	Abobrinha paulista, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos e danos por praga. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
6	400	Kg	Acelga	Acelga, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; manchado e murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
7	1300	Kg	Açúcar cristal	Açúcar cristal, obtido da cana de açúcar. Deve apresentar aspecto sólido, com cristais bem definidos, cor branca, sabor e aroma próprios do produto. Deve ser isento de fermentação, sujidade, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, umidade e bolor. Não deve apresentar rendimento insatisfatório, coloração não característica e misturas. A embalagem primária deve ser em sacos de polietileno resistente, transparente, atóxico, vedado, acondicionada em pacotes de 5kg. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, data de fabricação, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
8	300	Unid.	Água de coco	Água de coco em embalagem Tetra pak de 200ml.			
9	610	Kg	Alface	Alface crespa ou lisa, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos ou manchas na folha. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
10	300	Kg	Alho descascado	Alho, de boa qualidade. Não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, substâncias terrosas, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento. Deve ter tamanho e coloração uniformes, cor e sabor característicos. Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 27/10/78).			
11	400	Kg	Ameixa	Ameixa de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
12	90	Unid.	Amido de milho	Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de matérias terrosas, sujidades, parasitas, umidade, bolor, fermentação, ranço, resíduos, impurezas e			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				cheiro não característico. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de sacos plásticos reforçados ou caixas, estando intacta, com peso líquido de 0,500 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em condições de acordo com a NTA 37 (Decreto 12.486 de 27/10/78).			
13	4600	kg	Arroz agulhinha	Arroz agulhinha, longo fino, tipo I, beneficiado, polido. O produto deve conter no mínimo, 90% de grãos inteiros, coloração branca e os grãos devem apresentar-se soltos após o cozimento. Não deve apresentar grãos mofados, manchados, impurezas (grãos queimados, pedras, cascos e caruncho), cheiro forte, intenso e não característico, sujidades, matérias terrosas, grãos ou sementes de outras espécies, preparação dietética final inadequada - empapamento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg, em sacos de polietileno, transparente e resistente, e em embalagem secundária de fardos de 30 kg de plástico reforçado ou papelão. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do Ministério da Agricultura e Abastecimento.			
14	15	lata	Atum em lata	Atum em lata. Contendo os ingredientes: Atum, água, sal e extrato vegetal. Embalagem deverá ser em latas com peso líquido de 170 g. O produtos deverá obedecer a legislação vigente.			
15	140	kg	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.			
16	140	Unid.	Azeite extra virgem	Azeite de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, embalagem contendo no mínimo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.			
17	6500	kg	Banana nanica	Banana nanica, de boa qualidade. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, sem defeito, isento de pontos apodrecidos. Com adequado grau de maturação, cor, aroma e sabor característicos. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionados em caixas, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
18	200	kg	Batata doce	Batata doce, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
19	2300	kg	Batata inglesa	Batata inglesa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
20	1000	litro	Bebida láctea sabor morango	Bebida láctea, sabor morango, com consistência cremosa ou líquida. Acondicionada em embalagem primária de saco plástico de polietileno de alta densidade, contendo 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a Instrução Normativa nº 36, de 31 de outubro de 2000.			
21	300	kg	Beterraba	Beterraba, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
22	40	pacote	Biscoito água e sal	Biscoito tipo água e sal. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 400 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			
23	20	pacote	Biscoito água e sal integral	Biscoito tipo água e sal integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			
24	230	pacote	Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate	Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate C/ 330g Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 330 g. No rótulo			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			
25	130	pacote	Biscoito Amanteigado Sabor Leite	Biscoito Amanteigado Sabor Leite C/ 330g Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 330 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			
26	80	pacote	Biscoito de maisena	Biscoito doce sem recheio tipo maisena. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo e açúcar. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade, excesso de dureza ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 400 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12 de 20/10/78).			
27	130	pacote	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			
28	90	pacote	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate ZERO LACTOSE	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

29	130	pacote	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			
30	80	pacote	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco ZERO LACTOSE	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).			
31	520	kg	Brócolis japonês	Brócolis de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, murcho e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
32	360	kg	Cacau em pó 100%	Cacau em pó 100% cacau, sem adição de açúcar. Ingredientes: Cacau em Pó. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA			
33	500	kg	Carne em bifes (IQF)	**Carne bovina, corte patinho em bifes.** Congelado individualmente cada bife a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg, congelado ou conforme recomendação do fabricante, com aproximadamente 120g cada unidade. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade,			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.			
34	1900	kg	Carne em cubos (IQF)	**Carne bovina corte patinho em cubos.** Congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg, com dimensões dos cubos aproximadas em 3x3x3cm. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.			
35	1700	kg	Carne em tiras (IQF)	**Carne bovina corte patinho em tiras.** Congelado individualmente cada tira a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isento de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias no momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.			
36	2700	kg	Carne moída (IQF)	**Carne bovina corte patinho moída,** congelado individualmente a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.			
37	2100	kg	Carne suína sem osso,	Carne suína em cubos sem osso, sem gordura e sem couro, com medidas aproximadas de 3cm x 3cm x 3cm,			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

			sem gordura e sem couro (IQF)	congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.			
38	1100	kg	Cebola	Cebola, de boa qualidade, branca. O produto deve se apresentar são e limpo, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor característicos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Não apresentarem rachaduras, cortes na casca, ferimento e podridão. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Resolução – CNNPA nº 12, de 1978).			
39	600	kg	Cenoura	Cenoura, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor, pontos apodrecidos, danos por praga, murcho, ombro verde ou roxo e com deformação grave. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
40	600	kg	Cheiro verde	Cheiro verde, fresco, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
41	360	kg	Chocolate em pó com Cacau	Chocolate em pó com no mínimo 35% de Cacau. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA			
42	380	kg	Chuchu	Chuchu, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
43	110	pacote	Coco ralado	Coco ralado, desidratado, obtido por processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, sem sinais de ranço ou amargor. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica integra, atóxica, de 100 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 272 de 22/09/2005 e alterações posteriores.			
44	110	kg	Colorífico	Colorífico, em pó fino, de coloração vermelho intenso. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, até 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.			
45	240	kg	Couve	Couve, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos, amarelada e murcha. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
46	560	kg	Couve flor	Couve flor, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
47	2700	kg	Coxa e sobrecoxa de frango	Coxa e sobrecoxa de frango, sem tempero. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de manchas, parasitas, sujidades, penas, carne amolecida e esverdeada. Não deve apresentar excesso de gelo. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, lacrada, resistente, peso máximo de 2 kg cada, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso. A temperatura na entrega deve ser de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto nº 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.			
48	700	Unid.	Creme de leite	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				seguir a instrução normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA.			
49	60	kg	Creme de leite	Creme de leite pasteurizado, obtido por procedimento tecnológico adequado. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA.			
50	90	Unid.	Creme de leite ZERO LACTOSE	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado COM ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA.			
51	100	kg	Ervilha congelada	Ervilha selecionada lavada pré-cozida (branqueada) congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno de até 2 kg. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente.			
52	100	Unid.	Extrato de tomate (300g)	Extrato de tomate. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando cor, aroma e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento de **300 g**. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
53	220	Unid.	Extrato de tomate (2kg)	Extrato de tomate. Ingredientes: Polpa de tomate concentrada, sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes, não necessita de refrigeração. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando cor, aroma e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, de **2kg**. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). MARCAS HOMOLOGADAS: FUGINI, AJINOMOTO, QUERO			
54	170	kg	Farinha de Aveia	Farinha de Aveia. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.			
55	90	kg	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
56	80	kg	Farinha de milho	Farinha de milho, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
57	160	kg	Farinha de trigo	Farinha de trigo especial, isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).			
58	60	kg	Farinha de trigo integral	Farinha de trigo integral isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).			
59	1600	kg	Feijão carioca	Feijão carioca, tipo 1, constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de 1 kg. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87. MARCAS HOMOLOGADAS: PICININ, PEDRETTI, TIO NOBRE, EMPÓRIO SÃO JOÃO			
60	80	kg	Feijão preto	Preto Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros, de safra nova e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. MARCAS HOMOLOGADAS: PICININ, PEDRETTI, TIO NOBRE, EMPÓRIO SÃO JOÃO			
61	90	Unid.	Fermento químico em pó	Fermento químico em pó. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária de potes hermeticamente fechados de **250g**. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
62	2700	kg	Filé de Peito de frango	Peito de frango, sem osso. O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Temperatura na entrega de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto nº 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura,			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.			
63	1430	kg	Filé de tilápia (IQF)	Filé de tilápia, congelado individualmente cada filé a -12°C (IQF), com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. A embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico, embalagem de até 5 kg, com carimbo de inspeção estadual e/ou federal e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Percentual de degelo igual ou inferior a 10%. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98 e da resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99. No rótulo da embalagem primaria do pescado congelado comercializado deve atender a instrução normativa MAPA n° 22 de 24/11/05, devendo apresentar, identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.			
64	60	kg	Formula infantil 1 0 à 6 meses	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES COM PREBIÓTICOS Fórmula infantil com ferro para lactentes até o 6º mês de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídios, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. Primaria: Latas de 0,4 a 0,8 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente			
65	60	kg	Formula infantil a base de soja 0 à 12 meses	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEINAS ISOLADA DE SOJA Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Primaria: Latas de 0,4 a 0,8 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente			
66	156	kg	Fubá mimoso	Fubá de milho, fino, obtido do grão de milho moído, de cor amarela. Deve apresentar aspecto, cor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 06 meses a contar da data de entrega.			
67	1000	kg	Goiaba	Goiaba, cor vermelha, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
68	60	kg	Grão de bico	Grão de Bico constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				ser de plástico transparente, resistente, atóxico de no mínimo 500 g. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87.			
69	500	kg	Kiwi	Kiwi, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
70	1400	kg	Laranja **com casca**	Laranja fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
71	2600	kg	Laranja descascada	Laranja fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A FRUTA DEVERÁ ESTAR DESCASCADA. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
72	50	Unid.	Leite de coco	Leite de coco. Sendo o ingrediente principal o leite de coco. Deve ser apresentado em embalagem de garrafa de vidro de 200 ml. Na embalagem deverá conter número de lote, data e fabricação e validade do produto, bem como as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente.			
73	400	litro	Leite de soja	Alimento à base de soja (leite de soja) sabor original, embalagem longa vida (tetrapack – frasco), contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega.			
74	7200	litro	Leite integral pasteurizado	Leite integral pasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem primária de pacote plástico, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº22, de 24/11/05, do MAPA. Temperatura de entrega de até +5ºC.			
75	1700	litro	Leite integral UHT	Leite integral ultrapasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº22, de 24/11/05, do MAPA.			
76	1620	litro	Leite Integral Zero Lactose	Leite ultrapasteurizado com Zero por cento de lactose. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa nº22, de 24/11/05, do MAPA.			
77	3700	kg	Maçã fuji	Maçã fugi, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
78	3700	kg	Maçã Gala	Maçã gala, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
79	310	kg	Macarrão Ave Maria	Macarrão com formato ave Maria. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento após a cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
80	160	kg	Macarrão espaguete	Macarrão formato espaguete. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

81	460	kg	Macarrão Parafuso	Macarrão formato parafuso. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
82	160	kg	Macarrão Penne	Macarrão formato penne. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
83	360	kg	Macarrão talharim Massa caseira	Macarrão talharim massa caseira. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante naturais urucum. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
84	2300	kg	Mamão formosa	Mamão formosa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
85	500	kg	Mamão papaia	Mamão papaia, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
86	560	kg	Mandioca	Mandioca, descascada e congelada de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme.			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

			Descascada congelada	Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, lacrados, intactos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
87	900	kg	Manga Palmer	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
88	900	kg	Manga tommy	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
89	600	Unid.	Manteiga 500g	Alimento processado, obtido pelo processo de emulssão com os seguintes ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio (sal). Embalagem primária deverá ser de 500g			
90	260	kg	Massa de lasanha **RESFRIADA**	Massa de lasanha **RESFRIADA**. Contendo os ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Ovo em pó, Sal, Especiarias. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 70 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC Nº 93, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000.			
91	6000	kg	Melancia	Melancia, tipo comum, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, passado, amassado, com polpa branca, oco, queimado de sol grave e imaturo. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
92	2600	kg	Melão	Melão, tipo amarelo, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
93	1200	pacote	Milho para pipoca	Milho para pipoca. Matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, de 500g. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 6 meses na data de entrega.			
94	180	kg	Milho Verde congelado	Milho verde congelado selecionado lavado e **PRÉ-COZIDO** (branqueado) congelado, embalada e estocado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, DAUCY, SWIFT			
95	1240	kg	Milho verde na espiga	Milho Verde Espiga, deve ser fornecido em espiga, sem a palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos com coloração amarelo vivo. As espigas de milho devem ser recém colhidas e estar livres de sujidades, contaminação por insetos ou lagartas e danos fisiológicos ou mecânicos.			
96	800	kg	Morango	Morango, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em embalagem plastica, atóxica, conforme quantidade solicitada O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
97	1100	unid	Óleo de soja	Óleo de soja refinado, 100% natural. Produto obtido de vegetal de uma única espécie. Não deve apresentar embalagem frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, ranço, substâncias estranhas e volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em frasco plástico, resistente, atóxico, com capacidade para 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978 e RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005).			
98	1100	dúzias	Ovo	Ovos de galinha, tipo grande e fresco. Produto isento de rachaduras, sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem primária atóxica em dúzias e em embalagem secundária de papelão atóxica resistente e não reutilizadas, com registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/2003, 360/03 da ANVISA/MS.			
99	15	pacote	Pão De Forma 100% INTEGRAL	Pão De Forma 100% integral – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
100	650	kg	Pão de queijo	Pão de queijo congelado. Contendo os ingredientes: polvilho, fécula de mandioca, ovo, óleo de soja, soro de leite em pó, queijo, sal, manteiga. **CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR NO MÍNIMO 25G.** Embalagem de 1 kg.			
101	60	kg	Pepino Japonês	Pepino japonês comum, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
102	300	kg	Pepino	Pepino comum, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
103	800	kg	Pera	Pêra, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
104	120	kg	Pimentão verde	Pimentão verde fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
105	120	kg	Pimentão vermelho	Pimentão vermelho fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

106	360	kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela, peça de 4 kg - de primeira qualidade. O produto deve estar isento de sujidades, bolor. Deve ter cor, cheiro e sabor característico. A embalagem primária deve ser em plástico inviolável, selado à vácuo, transparente, atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 11 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a instrução normativa nº 22, de 24/11/05, do MAPA.			
107	230	kg	Quiabo	Quiabo, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
108	500	kg	Repolho	Repolho, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
109	500	kg	Sal	Sal refinado extra iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, parasitas, larvas e misturas inadequadas ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária plástica de 1 kg, atóxica, resistente, transparente, termo soldado e intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as NTA 71 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores.			
110	5700	litro	Suco de laranja	Suco de Laranja natural, integral, **SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ÁGUA E CONSERVANTES**. Suco obtido da extração da polpa da laranja. Deverá ser entregue em embalagem de 1litro até 5 litros. No rotulo deverá haver informação nutricional data de fabricação e prazo de validade.			
111	1800	kg	Tangerina	Tangerina de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou com dano por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
112	200	kg	Tapioca	Tapioca hidratada sem conservantes. Ingredientes: Fécula de mandioca, água. A embalagem primária deve ser em saco			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.			
113	320	pacote	Tempero açafrão (cúrcuma):	Açafrão em pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, **embalagem de 40g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde obedecendo o Decreto 12.486 de 27/10/78. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
114	40	pacote	Tempero canela Em pó	Canela em pó. **Embalagem de 40g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
115	60	pacote	Tempero chimichurri desidratado	Tempero contendo: Pimenta doce, Cebola, Alho, Cebolinha, Pimenta calabresa, salsa desidratada em flocos e orégano. Deve apresentar aspecto, cheiro e sabor característico. **Embalagem de 300g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
116	40	pacote	Tempero cominho Desidratado	O Cominho em Pó é composto pelos seguintes ingredientes: cominho em pó. Deve apresentar aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagem de 35, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
117	40	pacote	Tempero erva doce Desidratada	Erva doce desidratada. **Embalagem de 20g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
118	40	pacote	Tempero louro em folhas desidratado	Louro em folhas desidratado. **Embalagem de 7g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
119	70	pacote	Tempero Orégano Desidratado	Orégano desidratado. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. **Embalagem de 100g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro e 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
120	70	pacote	Tempero vinagrete desidratado	Cebola, sal refinado, farinha de milho, pimenta do reino, alho, açúcar, realçador glutamato monossódico, óleo de girassol, cúrcuma, tomate, pimentão vermelho, pimentão verde, salsa ácido cítrico (INS 330), antiumectante dióxido de silício (INS 551) e aroma de limão. **Embalagem de 300g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.			
121	1900	kg	Tomate Rasteiro	Tomate, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo.			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

				Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
122	100	pacote	Trigo para kibe	Trigo para quibe. Produto obtido do grão de trigo são e limpo. Deve estar isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, mofo e umidade. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500g, atóxica, transparente, resistente. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto nº 12486 de 20/10/78).			
123	1300	kg	Uva Niagara	Uva Niagara, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
124	1300	kg	Uva Vitória	Uva vitória, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
125	220	kg	Vagem	Vagem, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).			
126	400	Unid.	Vinagre	Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Deve estar isento de sujidades, e apresentar cor, sabor e odor característicos. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 0,750ml. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
COTA RESERVADA PARA MEs e EPPs							
127	2500	Unid.	Lanche frio com presunto e mussarela	Lanche frio, feito com pão francês de 50g (Suas condições deverão estar de acordo com a RDC n° 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores), presunto, mussarela, cenoura ralada, alface e tomate, molho especial**. **Na composição do molho NÃO PODE HAVER OVO. Os lanches deverão ser embalados individualmente			

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

128	2500	Unid.	Lanche frio com frango	Lanche frio feito com pão francês de 50g (Suas condições deverão estar de acordo com a RDC n° 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores), peito frango desfiado, cenoura ralada, alface e tomate, molho especial**. **Na composição do molho NÃO PODE HAVER OVO. Os lanches deverão ser embalados individualmente			
129	2800	Unid.	Pão francês	Pão francês, com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e a massa deve estar íntegra (não esfarelando ao toque dos dedos). Não deve apresentar amassamento do produto, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, mofo, bolor, e sabor, aroma e cheiro não característicos. O pão não deverá estar queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve ser fresco (novo) no ato da entrega. A embalagem primária deve ser em sacos plásticos, transparentes. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC n° 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores			
130	1500	Unid.	Pão tipo hot dog alongado	Pão de hot dog, alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Não deve apresentar tamanho irregular e a massa deve estar íntegra (não esfarelando ao toque dos dedos). Não deve apresentar amassamento do produto, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, mofo, bolor, e sabor, aroma e cheiro não característicos. O pão não deverá estar queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC n° 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores			

DADOS DA PESSOA JURÍDICA PROPONENTE:

Nome Empresarial/Razão Social:	
Inscrição C.N.P.J. nº.:	
Inscrição Estadual nº.:	Inscrição Municipal nº.:
Endereço completo (rua, nº., bairro, complemento, cep, cidade, estado):	
Telefone/fax:	E-mail:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL/PROCURADOR DA PESSOA JURÍDICA PROPONENTE:

Nome:	Cargo ou Função	
C. I. (RG) nº:	CPF nº.	Estado Civil:
Endereço completo (rua, nº., bairro, complemento, cep, cidade, estado:		
Telefone:	E-mail:	

DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome:	Cargo ou Função	
C. I. (RG) nº:	CPF nº.	Estado Civil:
Endereço completo (rua, nº., bairro, complemento, cep, cidade, estado:		
Telefone:	E-mail:	

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

Condições de Pagamento (em conformidade com as disposições do Edital supracitado)

Informações sobre Conta Bancária (para fins de pagamento, em conformidade com as disposições do Edital supracitado):	
N°. CONTA:	**N°. AGÊNCIA:**
NOME DO BANCO:	**NOME DA CIDADE:**

Prazo de Validade da Proposta de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua entrega através do Envelope "Proposta" (em conformidade com as disposições do Edital supracitado).

Observação: A proponente acima qualificada, devidamente representada por seu representante legal abaixo assinado, declara para os devidos fins que, a presente proposta, encontra-se de acordo os termos, condições, quantidades e especificações constantes do Edital de Pregão Presencial SRP nº. __/2024 e seus Anexos e que está ciente de que sua entrega ao Município de Lourdes, configura total aceitação aos referidos termos, condições, quantidades e especificações.

Local e Data _____/_____/2024

_____
Assinatura e Identificação do Signatário
(Representante Legal da Pessoa Jurídica Proponente)

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
(papel timbrado da licitante)

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº __/2024 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº __/2024.
MODALIDADE: ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar da EMEF Massami Emoto, CMEI Nair Beloti de Souza e CMEI Sabrina Rodrigues da Silva.

Ao Pregoeiro e Equipe de Apoio
Prefeitura Municipal de Lourdes/SP

Pelo presente instrumento, a empresa _____, CNPJ nº _____, com sede na _____, através de seu representante legal infra-assinado, que:

( ) Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se **enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14**, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação. (*)

(*) Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

-Declaramos, sob as penas da lei, que atende plenamente os requisitos de habilitação constantes no edital referente ao Pregão Presencial nº __/2024, inclusive quanto a autenticação via certificado digital dos documentos apresentados nesta condição

· Declaramos, para os fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade.

· Declaramos, para os fins que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

· Declaramos, para os fins que a empresa não foi declarada inidônea por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.

- Declaramos, para todos os fins de direito, que verificamos atentamente e compreendemos as condições e as disposições contidas no Edital e seus anexos e manifestamos nosso acordo com as mesmas.

· Declaramos, para os devidos fins que não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

· Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

· Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a) _____, Portador(a) do RG sob nº _____ e CPF nº _____, cuja função/cargo é _____ (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato.

· Declaramos, para os devidos fins que a Conta Corrente p/ Depósito: _____ Banco: _____ Agência: _____

· Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente e este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, encaminhar contrato assinado para o seguinte endereço:

E-mail: _____ Telefone: ( ) _____
Rua: _____ nº _____ Bairro _____ cidade: _____ cep _____

Caso altere o citado e-mail, telefone ou endereço comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Departamento de Licitações deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

- Credenciamos o (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade (RG) nº _____ e CPF sob nº _____, a participar da licitação na modalidade Pregão Presencial SRP nº. __/2024, do Município de Lourdes - (SP), na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, bem como formular propostas, lances verbais e praticar todos os demais atos inerentes ao certame

- Nomeamos e constituímos o senhor(a) _____, portador(a) do CPF/MF sob n.º _____, para ser o(a) responsável para acompanhar a execução do contrato, referente ao **PREGÃO PRESENCIAL SRP N.º __/2024** e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e no Contrato.

_____-__, ___ de _____ de 2024.
(Local e Data)

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

ANEXO III
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº __/2024

PROCESSO Nº __/2024
PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº __/2024

O Município de Lourdes, Órgão Público Municipal de Direito Público Interno, CNPJ n.º 59.767.921/0001-27, com sede na Rua José Marques Nogueira, n.º 606, bairro Centro, município de Lourdes, Estado de São Paulo, neste ato representada pela Prefeita Municipal, Senhor Odécio Rodrigues da Silva, portador do RG nº 4.481.548-7 e do CPF nº 704.565.008-63, ora denominado **CONTRATANTE,** e do outro lado, a empresa abaixo qualificada, ora denominada **DETENTORA**:

QUALIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social:	
C.N.P.J.:	
Inscrição Estadual:	
Endereço:	
Bairro:	
CEP:	
Cidade – UF:	
Telefone:	
E-mail:	

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:

Nome:	
C.I.(RG):	
CPF:	
Estado Civil:	
Endereço:	
Bairro:	
CEP:	
Cidade – UF:	
Telefone:	
E-mail:	

nos termos do Art. 105 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, pelas condições estabelecidas no Edital de Licitação nº __/2024, em conjunto com seus anexos e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

A presente da ata de registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar da EMEF Massami Emoto, CMEI Nair Beloti de Souza e CMEI Sabrina Rodrigues da Silva, conforme descrições no Termo de Referência deste Edital.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA, PRAZO, FORMA DE EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO.

A vigência da presente ara de registro de preço será de 01 (um) ano, iniciando na data da sua assinatura, podendo ser prorrogada, nos termos de artigo 84 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, inclusive renovando as quantidades iniciais..

§ 1º - A execução das entregas será pelo período de vigência da Ata de Registro de Preços, observando devendo os serviços serem executados conforme consta no Termo de Referência que compõe o processo de licitação nº __/2024.

§ 2º – A presente ata de registro de preços terá como sua gestora, a servidora Naiara Oliveira da Silva Zacarias, ocupante do cargo de Secretaria de Administração e fiscal a servidora Mariana Ferrari Carvalho, ocupante do cargo de Nutricionista, conforme dispõe o artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR CONTRATUAL

O valor do contrato será de R$ _____ (_____).

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento ao licitante contratado será efetuado no prazo de até __ (_____) dias, contado a partir da efetiva entrega dos produtos ora licitado e recebimento da nota fiscal, devidamente certificada pelos fiscais.

§ 1º. O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado pela Secretaria da Fazenda do Município, após a comprovação da entrega do objeto licitado nas condições exigidas, mediante atestação do responsável pelo recebimento, e apresentação dos documentos fiscais devidos, **no prazo de até 30 (trinta) dias**.

§ 2º. A nota fiscal deverá ser emitida pela contratada em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal.

§ 3º. O Município, identificando qualquer divergência na nota fiscal, deverá devolvê-la à adjudicatária para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.

§ 4º. O pagamento devido pelo Município será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela adjudicatária ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

CLÁUSULA QUINTA – RECURSO FINANCEIRO E GARANTIAS CONTRATUAIS

As despesas decorrentes da presente da ata de registro de preços serão efetuadas exclusivamente à conta de recursos financeiros próprios da dotação orçamentária vigente a seguir:

Parágrafo único – Não será exigido garantia para a execução contratual.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

CLÁUSULA SEXTA – DO CRITÉRIO DE REAJUSTE, REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO DE PREÇO E ADITIVO CONTRATUAL

Durante a vigência da ata de registro de preços, os valores contratados não serão reajustados, salvo se para pedido de repactuação ou reequilíbrio que deverá ser solicitado nos termos da Lei em processo levado a termo a ser analisado pela Prefeitura, observado o disposto nos casos enquadrados no Artigo 124, II, "d" da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021:

I - Nem hipótese alguma haverá aplicação de reequilíbrio de preço para pedidos já efetuados pela administração.

II - a não concessão do reequilíbrio de preço, não implica em justificativa para recusa na entrega do objeto.

III - O reequilíbrio de preço somente será concedido quanto comprovado o desequilíbrio econômico- financeiro nas situações de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis – observando que reajuste no preço dos insumos, folha de pagamento e demais despesas dentro dos índices padrões (inflação, previsão em convenção) não serão considerados para concessão de reequilíbrio.

§ 1º - Havendo a prorrogação do contrato e, decorridos __ (_____) meses da contratação, a Contratada poderá, através de requerimento específico, solicitar a correção das bases contratuais, pedido que será recebido e analisado pela Administração que, em sendo acolhido, autorizará a correção pelo índice do INPC/IBGE relativo ao período ou outro índice que venha substituí-lo, descontados os eventuais reequilíbrios concedidos

§ 2º - Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível.

§ 3º - A CONTRATADA fica ciente que, havendo necessidade, o presente contrato poderá ser aditado ou suprimido nos percentuais previstos no artigo 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.

§ 4º - Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados somente no Protocolo Municipal da Prefeitura Municipal de Lourdes.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Constituem direitos da **CONTRATANTE** receber o objeto desta ata de registro de preços nas condições avençadas e da **CONTRATADA** perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados.

§ 1º Constituem obrigações da CONTRATANTE:

a) Efetuar o pagamento ajustado,

b) Dar ao CONTRATADO as condições necessárias à regular execução da ata de registro de preços, fornecendo todos os documentos e informações necessárias, inclusive materiais.

c) Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para sua correção.

d) Fiscalizar o fiel cumprimento das disposições de execução contratual firmadas neste instrumento, daquelas fixadas no Termo de Referência e na legislação pertinente, através do Diretor de Obras e Serviços, não eximindo a licitante de total responsabilidade quanto a execução dos mesmos;

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

§ 2º – Constituem obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas no Termo de Referência:
a) Efetuar o objeto da ata de registro de preços em perfeitas condições, nas quantidades, prazo e local indicados, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, constando, detalhadamente, as indicações do produto/serviço;
b) Ressarcir prejuízos de quaisquer naturezas causados ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução do contrato, inclusive por culpa ou dolo de seus empregados ou representantes, a preços atualizados, dentro de 10 (dez) dias contados a partir da comprovação de sua responsabilidade (caso não o faça dentro do prazo estipulado, a CONTRATANTE poderá descontar o valor do ressarcimento da fatura a vencer ou cobrar em juízo);
c) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente contrato sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;
d) Designar responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante, para tratar com a CONTRATANTE;
e) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender com brevidade.
f) Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições e exigências constantes deste Termo de Referência.
g) Responsabilizar-se civil e criminalmente por qualquer descumprimento das disposições legais, inclusive por acidentes decorrentes da sua ação ou omissão e pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços.
j) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução dos serviços fornecidos.
h) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
i) Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, motivos que impossibilitem o cumprimento de suas obrigações, acompanhada de devida comprovação;
j) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
l) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

CLAUSULA OITAVA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata deverá ser executada 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.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da ata de registro de preços, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediantes simples apostila.

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.

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

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

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

O fiscal técnico da ata de registro de preços acompanhará a execução da Ata, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal técnico da ata de registro de preços anotará no histórico de gerenciamento da ata de registro de preços todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

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

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

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata de registro de preços nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

O fiscal técnico da ata de registro de preços comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término da ata de registro de preços sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

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

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.

Caso ocorra 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.

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

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

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

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

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

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

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

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Exercerão a fiscalização da ata e registrarão todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas pelas Secretarias Municipais, responsável pela execução dos serviços.

As exigências e a atuação da fiscalização em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

O presente contrato terá como gestora a Sra Naiara Oliveira da Silva Zacarias, ocupante do cargo de Secretaria de Administração e fiscal Mariana Ferrari Carvalho, ocupante do cargo de Nutricionista, conforme dispõe o artigo 117, da Lei Federal nº 14133/2021.

CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO CONTRATUAL

O descumprimento do disposto na ata de registro de preços ou cometimento das faltas disposta no artigo 155, da Lei Federal nº 14133/2021, implica na aplicação das sanções previstas no artigo 156 da mesma Lei, qual seja:

a) Advertência – inciso I, quando dar causa a inexecução parcial do contrato;
b) Multa de até 10% sobre o valor total do contrato - inciso II;
c) Multa de até 0,5% (meio por cento) ao dia, do valor do contrato, caso haja atraso na assinatura do contrato, da comprovação de atendimento ao exigido quanto a rede credenciada, atraso na execução dos serviços, ainda que seja parcial ao solicitado, limitado a 30% (trinta por cento) – inciso II.
d) Impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos – inciso III, quando cometido as infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155;

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 03 (três) anos, quando cometido as infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.

§ 1º - A sanção de que trata a alínea 'b", não poderá ser aplicada sem que seja garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021
§ 2º - As sanções das alíneas "c" e "d" não poderá ser aplicada sem que seja aberto processo de responsabilização, garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
§ 3º - A aplicação das sanções deverá ser precedida de análise jurídica e somente pelo Diretor Geral, conforme § 6º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14133/2021.
§ 4º - A sequência do rol previsto nas alíneas do subitem 1, não é obrigatório, podendo ser aplicada a sanção mais severa em conformidade com a falha cometida pelo CONTRATADO.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 137, da Lei Federal nº 14133/2021.

§ 1º - A extinção poderá ocorrer nas formas definidas no artigo 138, da Lei Federal nº 141333/2021, observando a obrigatoriedade de conclusão de termo quando esta ocorrer de forma unilateral ou consensual.

§ 2º - Havendo a extinção por culta exclusiva da CONTRATANTE, esta deverá ressarcir o Ata de Registro de Preços de eventuais prejuízos devidamente comprovados, além de prover o pagamento dos serviços executados até a data da extinção.

§ 3º - Ocorrendo a rescisão por ato unilateral da CONTRANTE, além das sanções previstas no contrato e em lei, poderá acarretar as consequências previstas no artigo 139, da Lei Federal nº 14133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICAVEL E ORIGEM

O presente contrato é regido pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, em especial, pelos artigos 89 e seguintes, sendo os casos omissos resolvidos a luz desta legislação.

PARÁGRAFO ÚNICO – O contrato tem por origem o processo de licitação nº ___/2024, sendo que o mesmo passa a ser parte integrante deste, inclusive a proposta do CONTRATADO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ELEIÇÃO DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Buritama/SP para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato, excluindo-se quaisquer outro por mais privilegiado que seja.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Para atendimento dos objetivos desta Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA não poderá subcontratar outras empresas, sem que haja prévia anuência da CONTRATANTE, nos termos do artigo 122, da Lei Federal nº 14.133/2021.

§ 1º – Em qualquer caso, a CONTRATADA assume, para todos os efeitos de direito, a responsabilidade direta e integral pela execução dos serviços.

§ 2º – Eventuais divergências nas especificações contidas nesta avença deverão ser resolvidas pela CONTRATANTE, a seu critério, em conformidade com a legislação vigente, ressalvada indenização por eventuais perdas e danos.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, em 3 (três) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Lourdes, ___ de _____ de 2024.

Odécio Rodrigues da Silva
Prefeito Municipal
Contratante

Naiara Oliveira da Silva Zacarias
Secretária de Administração
Gestora de Contratos

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista
Fiscal do Contrato

_____

_____
CONTRATADA

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

ANEXO IV
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE LOURDES
CONTRATADO:
PREGAO PRESENCIAL SRP Nº (DE ORIGEM): __/2024
OBJETO: registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar da EMEF Massami Emoto, CMEI Nair Beloti de Souza e CMEI Sabrina Rodrigues da Silva.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)_____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito 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 extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, 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) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

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.

Lourdes-SP, __ de _____ de 2024

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:
Cargo:
RG:
CPF
Data de Nascimento:
Endereço residencial completo:
E-mail institucional:
E-mail pessoal:
Telefone(s):
Assinatura:

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pela CONTRATANTE Nome: Cargo: RG CPF: Data de Nascimento: Endereço residencial completo: E-mail institucional: E-mail pessoal: Telefone(s): Assinatura:

Pela CONTRATANTE: Nome: Cargo: RG: CPF: Data de Nascimento: Endereço residencial completo: E-mail institucional: E-mail pessoal: Telefone(s): Assinatura:

Pela CONTRATADA: Nome: Cargo: RG: CPF: Data de Nascimento: Endereço residencial completo: E-mail institucional: E-mail pessoal: Telefone(s): Assinatura:

Advogado:
(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

Município de Lourdes
PAÇO MUNICIPAL "SEBASTIÃO MARQUES NOGUEIRA"
CNPJ – 59.767.921/0001-27 - e-mail –
licitacao@lourdes.sp.gov.br
www.lourdes.sp.gov.br

ANEXO V
DADOS NECESSÁRIO PARA A ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Contratada:
Razão Social:
CNPJ
Endereço:
e-mail Institucional
Telefone:
Nome do representante (responsável pela assinatura do contrato)
Cargo
CPF
RG
Data de nascimento
Endereço residencial completo
Email pessoal
Telefone

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos não perecíveis para o provimento da alimentação para os alunos do CMEI Nair Belote de Souza para o ano de 2024. **Os vencedores deverão apresentar amostras dos produtos para aprovação do Conselho de Alimentação Escolar tendo este, o prazo de 15 dias para aprovar os produtos que apresentarem todas as características adequadas. Em caso de desclassificação, o segundo lugar será convocado para apresentar sua amostra.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Açúcar cristal	Açúcar cristal, obtido da cana de açúcar. Deve apresentar aspecto sólido, com cristais bem definidos, cor branca, sabor e aroma próprios do produto. Deve ser isento de fermentação, sujidade, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, umidade e bolor. Não deve apresentar rendimento insatisfatório, coloração não característica e misturas. A embalagem primária deve ser em sacos de polietileno resistente, transparente, atóxico, vedado, acondicionada em pacotes de 5kg. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, data de fabricação, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	150
2	Amido de milho	Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de matérias terrosas, sujidades, parasitas, umidade, bolor, fermentação, ranço, resíduos, impurezas e cheiro não característico. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de sacos plásticos reforçados ou caixas, estando intacta, com peso líquido de 0,500 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em condições de acordo com a NTA 37 (Decreto 12.486 de 27/10/78).	UNIDADE	20
3	Arroz agulhinha	Arroz agulhinha, longo fino, tipo I, beneficiado, polido. O produto deve conter no mínimo, 90% de grãos inteiros, coloração branca e os grãos devem apresentar-se soltos após o cozimento. Não deve apresentar grãos mofados, manchados, impurezas (grãos queimados, pedras, cascos e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, sujidades, matérias terrosas, grãos ou sementes de outras espécies, preparação dietética final inadequada - empapamento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg, em sacos de polietileno, transparente e resistente, e em embalagem secundária de fardos de 30 kg de plástico reforçado ou papelão. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do Ministério da Agricultura e Abastecimento.	KG	800
4	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	30
5	Azeite extra virgem	Azeite de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, embalagem contendo no mínimo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNIDADE	30
6	Biscoito água e sal	Biscoito tipo água e sal. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias	PACOTE	20

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 400 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).		
7	Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate	Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate C/ 330g Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 330 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	30
8	Biscoito Amanteigado Sabor Leite	Biscoito Amanteigado Sabor Leite C/ 330g Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 330 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	30
9	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	30
10	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	30
11	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate ZERO LACTOSE	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	20
12	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco ZERO LACTOSE	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes,	PACOTE	20

		data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).		
13	Biscoito de maisena	Biscoito doce sem recheio tipo maisena. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo e açúcar. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade, excesso de dureza ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de 400 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12 de 20/10/78).	PACOTE	30
14	Cacau em pó 100%	Cacau em pó 100% cacau, sem adição de açúcar. Ingredientes: Cacau em Pó. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA	KG	30
15	Chocolate em pó com Cacau	Chocolate em pó com no mínimo 35% de Cacau. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA	KG	30
16	Coco ralado	Coco ralado, desidratado, obtido por processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, sem sinais de ranço ou amargor. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica integra, atóxica, de 100 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 272 de 22/09/2005 e alterações posteriores.	PACOTE	30
17	Colorífico	Colorífico, em pó fino, de coloração vermelho intenso. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, até 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	30
18	Creme de leite	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.	UNIDADE	50
19	Creme de leite ZERO LACTOSE	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado COM ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.	UNIDADE	20
20	Ervilha congelada	Ervilha selecionada lavada pré-cozida (branqueada) congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno de até 2 kg. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente.	KG	20
21	Extrato de tomate (300g)	Extrato de tomate. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando cor, aroma e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento de **300 g**. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	UNIDADE	50
22	Extrato de tomate (2kg)	Extrato de tomate. Ingredientes: Polpa de tomate concentrada, sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes, não necessita de refrigeração. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando cor, aroma e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, de **2kg**. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). MARCAS HOMOLOGADAS: FUGINI, AJINOMOTO, QUERO	UNIDADE	20

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

23	Farinha de Aveia	Farinha de Aveia. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	60
24	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	15
25	Farinha de milho	Farinha de milho, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	10
26	Farinha de trigo	Farinha de trigo especial, isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).	KG	30
27	Farinha de trigo integral	Farinha de trigo integral isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).	KG	20
28	Feijão carioca	Feijão carioca, tipo 1, constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de 1 kg. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87. MARCAS HOMOLOGADAS: PICININ, PEDRETTI, TIO NOBRE, EMPÓRIO SÃO JOÃO	KG	300
29	Fermento químico em pó	Fermento químico em pó. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária de potes hermeticamente fechados de **250g**. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	UNIDADE	20
30	Fubá mimoso	Fubá de milho, fino, obtido do grão de milho moído, de cor amarela. Deve apresentar aspecto, cor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 06 meses a contar da data de entrega.	KG	28
31	Grão de bico	Grão de Bico constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de no mínimo 500 g. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87.	KG	20
32	Leite integral UHT	Leite integral ultrapasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA.	LITRO	600
33	Leite Integral Zero Lactose	Leite ultrapasteurizado com Zero por cento de lactose. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção	LITRO	120

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA.		
34	Macarrão Ave Maria	Macarrão com formato ave Maria. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento após a cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
35	Macarrão espaguete	Macarrão formato espaguete. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
36	Macarrão Parafuso	Macarrão formato parafuso. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
37	Macarrão Penne	Macarrão formato penne. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
38	Macarrão talharim Massa caseira	Macarrão talharim massa caseira. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante naturais urucum. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
39	Manteiga 500g	Alimento processado, obtido pelo processo de emulssão com os seguintes ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio (sal). Embalagem primária deverá ser de 500g	UNIDADE	150
40	Massa de lasanha **RESFRIADA**	Massa de lasanha **RESFRIADA**. Contendo os ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Ovo em pó, Sal, Especiarias. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 70 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC Nº 93, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000.	KG	30
41	Milho para pipoca	Milho para pipoca. Matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, de 500g. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 6 meses na data de entrega.	PACOTE	200

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

42	Milho Verde congelado	Milho verde congelado selecionado lavado e **PRÉ-COZIDO (**branqueado) congelado, embalada e estocado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, DAUCY, SWIFT	KG	50
43	Óleo de soja	Óleo de soja refinado, 100% natural. Produto obtido de vegetal de uma única espécie. Não deve apresentar embalagem frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, ranço, substâncias estranhas e volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em frasco plástico, resistente, atóxico, com capacidade para 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978 e RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005).	UNIDADE	250
44	Sal	Sal refinado extra iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, parasitas, larvas e misturas inadequadas ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária plástica de 1 kg, atóxica, resistente, transparente, termo soldado e intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as NTA 71 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores.	KG	100
45	Tapioca	Tapioca hidratada sem conservantes. Ingredientes: Fécula de mandioca, água. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	50
46	Tempero açafrão (cúrcuma):	Açafrão em pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, **embalagem de 40g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde obedecendo o Decreto 12.486 de 27/10/78. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
47	Tempero canela Em pó	Canela em pó. **Embalagem de 40g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
48	Tempero chimichurri (Desidratado)	Tempero contendo: Pimenta doce, Cebola, Alho, Cebolinha, Pimenta calabresa, salsa desidratada em flocos e orégano. Deve apresentar aspecto, cheiro e sabor característico. **Embalagem de 300g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
49	Tempero cominho (Desidratado)	O Cominho em Pó é composto pelos seguintes ingredientes: cominho em pó. Deve apresentar aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagem de 35, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
50	Tempero erva doce (Desidratada)	Erva doce desidratada. **Embalagem de 20g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
51	Tempero louro em folhas (desidratado)	Louro em folhas desidratado. **Embalagem de 7g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
52	Tempero Orégano (desidratado)	Orégano desidratado. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. **Embalagem de 100g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro e 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	20
53	Tempero vinagrete (desidratado)	Cebola, sal refinado, farinha de milho, pimenta do reino, alho, açúcar, realçador glutamato monossódico, óleo de girassol, cúrcuma, tomate, pimentão vermelho, pimentão verde, salsa ácido cítrico (INS 330), antiumectante dióxido de silício (INS 551) e aroma de limão. **Embalagem de 300g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
54	Trigo para kibe	Trigo para quibe. Produto obtido do grão de trigo são e limpo. Deve estar isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, mofo e umidade. O produto	PACOTE	10

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500g, atóxica, transparente, resistente. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto nº 12486 de 20/10/78).		
55	Vinagre	Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Deve estar isento de sujidades, e apresentar cor, sabor e odor característicos. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 0,750ml. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	100
56	Leite de soja	Alimento à base de soja (leite de soja) sabor original, embalagem longa vida (tetrapack – frasco), contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega.	LITRO	200

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos perecíveis para o provimento da alimentação para os alunos do CMEI Nair Belote de Souza para o ano de 2024. **Os vencedores deverão apresentar amostras dos produtos para aprovação do Conselho de Alimentação Escolar tendo este, o prazo de 15 dias para aprovar os produtos que apresentarem todas as características adequadas. Em caso de desclassificação, o segundo lugar será convocado para apresentar sua amostra.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Bebida láctea sabor morango	Bebida láctea, sabor morango, com consistência cremosa ou líquida. Acondicionada em embalagem primária de saco plástico de polietileno de alta densidade, contendo 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a Instrução Normativa nº 36, de 31 de outubro de 2000.	LITRO	200
2	Carne em cubos (IQF)	**Carne bovina corte patinho em cubos.** Congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg, com dimensões dos cubos aproximadas em 3x3x3cm. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	350
3	Carne em tiras (IQF)	**Carne bovina corte patinho em tiras.** Congelado individualmente cada tira a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isento de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias no momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	350
4	Carne moída (IQF)	**Carne bovina corte patinho moída,** congelado individualmente a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de	KG	350

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n° 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.		
5	Carne suína Sem osso Sem gordura Sem couro (IQF)	**Carne suína em cubos sem osso, sem gordura e sem couro, com medidas aproximadas de 3cm x 3cm x 3cm,** congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n° 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.	KG	300
6	Coxa e sobrecoxa de frango	Coxa e sobrecoxa de frango, sem tempero. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de manchas, parasitas, sujidades, penas, carne amolecida e esverdeada. Não deve apresentar excesso de gelo. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, lacrada, resistente, peso máximo de 2 kg cada, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso. A temperatura na entrega deve ser de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto n° 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.	KG	350
7	Filé de Peito de frango	Peito de frango, sem osso. O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Temperatura na entrega de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto n° 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.	KG	350
8	Filé de tilápia (IQF)	Filé de tilápia, congelado individualmente cada filé a -12°C (IQF), com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. A embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico, embalagem de até 5 kg, com carimbo de inspeção estadual e/ou federal e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Percentual de degelo igual ou inferior a 10%. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98 e da resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99. No rótulo da embalagem primaria do pescado congelado comercializado deve atender a instrução normativa MAPA n° 22 de 24/11/05, devendo apresentar, identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	KG	300
9	Leite integral pasteurizado	Leite integral pasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem primária de pacote plástico, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA. Temperatura de entrega de até +5ºC.	LITRO	1200
10	Pão de queijo	Pão de queijo congelado. Contendo os ingredientes: polvilho, fécula de mandioca, ovo, óleo de soja, soro de leite em pó, queijo, sal, manteiga. **CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR NO MÍNIMO 25G.** Embalagem de 1 kg.	KG	150
11	Queijo mussarela	Queijo mussarela, peça de 4 kg - de primeira qualidade. O produto deve estar isento de sujidades, bolor. Deve ter cor, cheiro e sabor característico. A embalagem primária deve ser em plástico inviolável, selado à vácuo,	KG	60

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		transparente, atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 11 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.		
12	Suco de laranja	Suco de Laranja natural, integral, **SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ÁGUA E CONSERVANTES**. Suco obtido da extração da polpa da laranja. Deverá ser entregue em embalagem de 1litro até 5 litros. No rotulo deverá haver informação nutricional data de fabricação e prazo de validade.	LITRO	1200

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO

ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos hortifrúti para o provimento da alimentação para os alunos do CMEI Nair Belote de Souza, para o ano de 2024. **Os vencedores ficarão isentos da apresentação de amostras, ficando sujeitos à devolução no ato de entrega, caso os alimentos entregues não estejam de acordo com o descrito.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Abacate	Abacate de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
2	Abacaxi	Abacaxi de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
3	Abóbora cabotchã	Abóbora cabotchã, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
4	Abobrinha Menina	Abobrinha menina, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos e danos por praga. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
5	Acelga	Acelga, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; manchado e murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
6	Alface	Alface crespa ou lisa, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos ou manchas na folha. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
7	Alho descascado	Alho, de boa qualidade. Não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, substâncias terrosas, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento. Deve ter tamanho e coloração uniformes, cor e sabor característicos. Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 27/10/78).	KG	50
8	Ameixa	Ameixa de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos,	KG	200

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
9	Banana nanica	Banana nanica, de boa qualidade. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, sem defeito, isento de pontos apodrecidos. Com adequado grau de maturação, cor, aroma e sabor característicos. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionados em caixas, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1000
10	Batata doce	Batata doce, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
11	Batata inglesa	Batata inglesa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
12	Beterraba	Beterraba, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	50
11	Brócolis japonês	Brócolis de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, murcho e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	60
12	Cebola	Cebola, de boa qualidade, branca. O produto deve se apresentar são e limpo, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor característicos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Não apresentarem rachaduras, cortes na casca, ferimento e podridão. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Resolução – CNNPA nº 12, de 1978).	KG	150
13	Cenoura	Cenoura, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor, pontos apodrecidos, danos por praga, murcho, ombro verde ou roxo e com deformação grave. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
14	Cheiro verde	Cheiro verde, fresco, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
15	Couve	Couve, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos, amarelada e murcha. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	20
16	Chuchu	Chuchu, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que	KG	150

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		afete a sua aparência, murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
17	Couve flor	Couve flor, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
18	Goiaba	Goiaba, cor vermelha, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	300
19	Kiwi	Kiwi, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
20	Laranja **com casca**	Laranja fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	700
21	Maçã fuji	Maçã fugi, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	600
22	Maçã Gala	Maçã gala, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	600
23	Mamão formosa	Mamão formosa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
24	Mandioca Descascada congelada	Mandioca, descascada e congelada de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, lacrados, intactos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
25	Manga tommy	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	250

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

20	Manga Palmer	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	250
21	Melancia	Melancia, tipo comum, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, passado, amassado, com polpa branca, oco, queimado de sol grave e imaturo. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1500
22	Melão	Melão, tipo amarelo, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
23	Milho verde na espiga	Milho Verde Espiga, deve ser fornecido em espiga, sem a palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos com coloração amarelo vivo. As espigas de milho devem ser recém colhidas e estar livres de sujidades, contaminação por insetos ou lagartas e danos fisiológicos ou mecânicos.	KG	120
24	Morango	Morango, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em embalagem plastica, atóxica, conforme quantidade solicitada O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
25	Ovo	Ovos de galinha, tipo grande e fresco. Produto isento de rachaduras, sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem primária atóxica em dúzias e em embalagem secundária de papelão atóxica resistente e não reutilizadas, com registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/2003, 360/03 da ANVISA/MS.	Dúzias	200
26	Pepino Japonês	Pepino japonês comum, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
27	Pera	Pêra, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
28	Pimentão verde	Pimentão verde fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	20
29	Pimentão vermelho	Pimentão vermelho fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado	KG	20

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
30	Quiabo	Quiabo, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	40
31	Repolho	Repolho, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
32	Tangerina	Tangerina de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou com dano por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
33	Tomate Rasteiro	Tomate, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
34	Uva Niagara	Uva Niagara, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
35	Uva Vitória	Uva vitória, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
36	Vagem	Vagem, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

Rua José Luiz de Oliveira, 95 - CEP 15285-000 – Centro – LOURDES/SP
FONE: 18-3699-1204

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos não perecíveis para o provimento da alimentação para os alunos do CMEI Sabrina Rodrigues da Silva para o ano de 2024. **Os vencedores deverão apresentar amostras dos produtos para aprovação do Conselho de Alimentação Escolar tendo este, o prazo de 15 dias para aprovar os produtos que apresentarem todas as características adequadas. Em caso de desclassificação, o segundo lugar será convocado para apresentar sua amostra.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Açúcar cristal	Açúcar cristal, obtido da cana de açúcar. Deve apresentar aspecto sólido, com cristais bem definidos, cor branca, sabor e aroma próprios do produto. Deve ser isento de fermentação, sujidade, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, umidade e bolor. Não deve apresentar rendimento insatisfatório, coloração não característica e misturas. A embalagem primária deve ser em sacos de polietileno resistente, transparente, atóxico, vedado, acondicionada em pacotes de 5kg. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, data de fabricação, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	150
2	Amido de milho	Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de matérias terrosas, sujidades, parasitas, umidade, bolor, fermentação, ranço, resíduos, impurezas e cheiro não característico. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de sacos plásticos reforçados ou caixas, estando intacta, com peso líquido de 0,500 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em condições de acordo com a NTA 37 (Decreto 12.486 de 27/10/78).	UNIDADE	20
3	Arroz agulhinha	Arroz agulhinha, longo fino, tipo I, beneficiado, polido. O produto deve conter no mínimo, 90% de grãos inteiros, coloração branca e os grãos devem apresentar-se soltos após o cozimento. Não deve apresentar grãos mofados, manchados, impurezas (grãos queimados, pedras, cascos e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, sujidades, matérias terrosas, grãos ou sementes de outras espécies, preparação dietética final inadequada - empapamento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg, em sacos de polietileno, transparente e resistente, e em embalagem secundária de fardos de 30 kg de plástico reforçado ou papelão. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do Ministério da Agricultura e Abastecimento.	KG	800
4	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05,	KG	60

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
5	Azeite extra virgem	Azeite de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, embalagem contendo no mínimo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNIDADE	30
6	Cacau em pó 100%	Cacau em pó 100% cacau, sem adição de açúcar. Ingredientes: Cacau em Pó. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA	KG	30
7	Chocolate em pó com Cacau	Chocolate em pó com no mínimo 35% de Cacau. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA	KG	30
8	Coco ralado	Coco ralado, desidratado, obtido por processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, sem sinais de ranço ou amargor. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica integra, atóxica, de 100 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 272 de 22/09/2005 e alterações posteriores.	PACOTE	30
9	Colorífico	Colorífico, em pó fino, de coloração vermelho intenso. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, até 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	30
10	Creme de leite	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.	UNIDADE	50
11	Creme de leite ZERO LACTOSE	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado COM ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.	UNIDADE	20
12	Ervilha congelada	Ervilha selecionada lavada pré-cozida (branqueada) congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno de até 2 kg. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente.	KG	20
13	Extrato de tomate (300g)	Extrato de tomate. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando cor, aroma e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento de **300 g**. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	UNIDADE	50
14	Farinha de Aveia	Farinha de Aveia. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	60
15	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	15
16	Farinha de milho	Farinha de milho, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	10
17	Farinha de trigo	Farinha de trigo especial, isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou	KG	30

		pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).		
18	Farinha de trigo integral	Farinha de trigo integral isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).	KG	20
19	Feijão carioca	Feijão carioca, tipo 1, constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de 1 kg. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87. MARCAS HOMOLOGADAS: Picinin, Pedretti, Tio nobre, Empório São João	KG	300
20	Fermento químico em pó	Fermento químico em pó. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária de potes hermeticamente fechados de **250g**. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	UNIDADE	20
21	Formula infantil 1 (0 à 6 meses)	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES COM PREBIÓTICOS Fórmula infantil com ferro para lactentes até o 6º mês de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídios, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. Primaria: Latas de 0,4 a 0,8 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente	KG	60
22	Formula infantil a base de soja (0 à 12 meses)	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEINAS ISOLADA DE SOJA Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Primaria: Latas de 0,4 a 0,8 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente	KG	60
23	Fubá mimoso	Fubá de milho, fino, obtido do grão de milho moído, de cor amarela. Deve apresentar aspecto, cor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 06 meses a contar da data de entrega.	KG	28
24	Grão de bico	Grão de Bico constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de no mínimo 500 g. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87.	KG	20
25	Leite integral UHT	Leite integral ultrapasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA.	LITRO	300
26	Leite Integral Zero Lactose	Leite Integral ultrapasteurizado com Zero por cento de lactose. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA.	LITRO	1200
27	Macarrão Ave Maria	Macarrão com formato ave Maria. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de	KG	80

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento após a cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
28	Macarrão espaguete	Macarrão formato espaguete. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
29	Macarrão Parafuso	Macarrão formato parafuso. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
30	Macarrão Penne	Macarrão formato penne. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
31	Macarrão talharim Massa caseira	Macarrão talharim massa caseira. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante naturais urucum. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
32	Manteiga 500g	Alimento processado, obtido pelo processo de emulssão com os seguintes ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio (sal). Embalagem primária deverá ser de 500g	UNIDADE	150
33	Massa de lasanha **RESFRIADA**	Massa de lasanha **RESFRIADA**. Contendo os ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Ovo em pó, Sal, Especiarias. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 70 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC Nº 93, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000.	KG	30
34	Milho para pipoca	Milho para pipoca. Matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, de 500g. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 6 meses na data de entrega.	PACOTE	200
35	Milho Verde congelado	Milho verde congelado selecionado lavado e **PRÉ-COZIDO (**branqueado) congelado, embalada e estocado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, DAUCY, SWIFT	KG	50

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

36	Óleo de soja	Óleo de soja refinado, 100% natural. Produto obtido de vegetal de uma única espécie. Não deve apresentar embalagem frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, ranço, substâncias estranhas e volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em frasco plástico, resistente, atóxico, com capacidade para 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978 e RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005).	UNIDADE	250
37	Sal	Sal refinado extra iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, parasitas, larvas e misturas inadequadas ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária plástica de 1 kg, atóxica, resistente, transparente, termo soldado e intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as NTA 71 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores.	KG	100
38	Tapioca	Tapioca hidratada sem conservantes. Ingredientes: Fécula de mandioca, água. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	50
39	Tempero açafrão (cúrcuma):	Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, **embalagem de 40g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde obedecendo o Decreto 12.486 de 27/10/78. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
40	Tempero canela Em pó	Canela em pó. **Embalagem de 40g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
41	Tempero cominho (Desidratado)	O Cominho em Pó é composto pelos seguintes ingredientes: cominho em pó. Deve apresentar aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagem de 35, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
42	Tempero erva doce (Desidratada)	Erva doce desidratada. **Embalagem de 20g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
43	Tempero louro em folhas (desidratado)	Louro em folhas desidratado. **Embalagem de 7g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
44	Tempero Orégano (desidratado)	Orégano desidratado. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. **Embalagem de 100g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro e 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	20
45	Tempero vinagrete (desidratado)	Cebola, sal refinado, farinha de milho, pimenta do reino, alho, açúcar, realçador glutamato monossódico, óleo de girassol, cúrcuma, tomate, pimentão vermelho, pimentão verde, salsa ácido cítrico (INS 330), antiumectante dióxido de silício (INS 551) e aroma de limão. **Embalagem de 300g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	10
46	Trigo para kibe	Trigo para quibe. Produto obtido do grão de trigo são e limpo. Deve estar isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, mofo e umidade. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500g, atóxica, transparente, resistente. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto nº 12486 de 20/10/78).	PACOTE	10
47	Vinagre	Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Deve estar isento de sujidades, e apresentar cor, sabor e odor característicos. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 0,750ml. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de	UNIDADE	100

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos perecíveis para o provimento da alimentação para os alunos do CMEI Sabrina Rodrigues da Silva para o ano de 2024. **Os vencedores deverão apresentar amostras dos produtos para aprovação do Conselho de Alimentação Escolar tendo este, o prazo de 15 dias para aprovar os produtos que apresentarem todas as características adequadas. Em caso de desclassificação, o segundo lugar será convocado para apresentar sua amostra.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Carne em cubos (IQF)	**Carne bovina corte patinho em cubos.** Congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg, com dimensões dos cubos aproximadas em 3x3x3cm. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	350
2	Carne em tiras (IQF)	**Carne bovina corte patinho em tiras.** Congelado individualmente cada tira a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isento de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias no momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	350
3	Carne moída (IQF)	**Carne bovina corte patinho moída,** congelado individualmente a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n° 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.	KG	350
4	Carne suína Sem osso Sem gordura Sem couro	**Carne suína em cubos sem osso, sem gordura e sem couro, com medidas aproximadas de 3cm x 3cm x 3cm,** congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem	KG	300

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

	(IQF)	sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n° 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.		
5	Coxa e sobrecoxa de frango	Coxa e sobrecoxa de frango, sem tempero. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de manchas, parasitas, sujidades, penas, carne amolecida e esverdeada. Não deve apresentar excesso de gelo. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, lacrada, resistente, peso máximo de 2 kg cada, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso. A temperatura na entrega deve ser de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto n° 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.	KG	350
6	Filé de Peito de frango	Peito de frango, sem osso. O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Temperatura na entrega de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto n° 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.	KG	350
7	Filé de tilápia (IQF)	Filé de tilápia, congelado individualmente cada filé a -12°C (IQF), com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. A embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico, embalagem de até 5 kg, com carimbo de inspeção estadual e/ou federal e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Percentual de degelo igual ou inferior a 10%. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98 e da resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99. No rótulo da embalagem primaria do pescado congelado comercializado deve atender a instrução normativa MAPA n° 22 de 24/11/05, devendo apresentar, identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	KG	300
8	Leite integral pasteurizado	Leite integral pasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem primária de pacote plástico, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA. Temperatura de entrega de até +5ºC.	LITRO	3000
9	Suco de laranja	Suco de Laranja natural, integral, sem adição de açúcar, água, sem conservantes. Suco obtido da extração da polpa da laranja. Deverá ser entregue em embalagem de 1litro até 5 litros. No rotulo deverá haver informação nutricional data de fabricação e prazo de validade.	LITRO	500

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

Rua José Luiz de Oliveira, 95 - CEP 15285-000 – Centro – LOURDES/SP
FONE: 18-3699-1204

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos hortifrúti e granjeiros para o provimento da alimentação para os alunos do CMEI Sabrina Rodrigues da Silva para o ano de 2024. **Os vencedores ficarão isentos da apresentação de amostras, ficando sujeitos à devolução no ato de entrega, caso os alimentos entregues não estejam de acordo com o descrito.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Abacate	Abacate de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
2	Abacaxi	Abacaxi de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
3	Abóbora cabotchã	Abóbora cabotchã, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
4	Abobrinha Menina	Abobrinha menina, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos e danos por praga. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
5	Acelga	Acelga, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; manchado e murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
6	Alface	Alface crespa ou lisa, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos ou manchas na folha. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
7	Alho descascado	Alho, de boa qualidade. Não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, substâncias terrosas, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento. Deve ter tamanho e coloração uniformes, cor e sabor característicos. Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes,	KG	50

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		conforme quantidade solicitada. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 27/10/78).		
8	Ameixa	Ameixa de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
9	Banana nanica	Banana nanica, de boa qualidade. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, sem defeito, isento de pontos apodrecidos. Com adequado grau de maturação, cor, aroma e sabor característicos. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionados em caixas, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1000
10	Batata doce	Batata doce, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
11	Batata inglesa	Batata inglesa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
12	Beterraba	Beterraba, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	50
11	Brócolis japonês	Brócolis de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, murcho e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	60
12	Cebola	Cebola, de boa qualidade, branca. O produto deve se apresentar são e limpo, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor característicos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Não apresentarem rachaduras, cortes na casca, ferimento e podridão. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Resolução – CNNPA nº 12, de 1978).	KG	150
13	Cenoura	Cenoura, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor, pontos apodrecidos, danos por praga, murcho, ombro verde ou roxo e com deformação grave. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
14	Cheiro verde	Cheiro verde, fresco, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
15	Couve	Couve, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos	KG	20

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos, amarelada e murcha. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
16	Chuchu	Chuchu, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
17	Couve flor	Couve flor, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
18	Goiaba	Goiaba, cor vermelha, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	300
19	Kiwi	Kiwi, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
20	Laranja **com casca**	Laranja fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	700
21	Maçã fuji	Maçã fugi, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	600
22	Maçã Gala	Maçã gala, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	600
23	Mamão formosa	Mamão formosa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
24	Mamão papaia	Mamão papaia, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
25	Mandioca Descascada congelada	Mandioca, descascada e congelada de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de	KG	80

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, lacrados, intactos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
20	Manga tommy	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	250
21	Manga Palmer	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	250
22	Melancia	Melancia, tipo comum, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, passado, amassado, com polpa branca, oco, queimado de sol grave e imaturo. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1500
23	Melão	Melão, tipo amarelo, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
24	Milho verde na espiga	Milho Verde Espiga, deve ser fornecido em espiga, sem a palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos com coloração amarelo vivo. As espigas de milho devem ser recém colhidas e estar livres de sujidades, contaminação por insetos ou lagartas e danos fisiológicos ou mecânicos.	KG	120
25	Morango	Morango, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em embalagem plástica, atóxica, conforme quantidade solicitada O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
26	Ovo	Ovos de galinha, tipo grande e fresco. Produto isento de rachaduras, sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem primária atóxica em dúzias e em embalagem secundária de papelão atóxica resistente e não reutilizadas, com registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/2003, 360/03 da ANVISA/MS.	Dúzias	200
27	Pepino Japonês	Pepino japonês comum, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	30
28	Pera	Pêra, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
29	Pimentão verde	Pimentão verde fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve	KG	20

		apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
30	Pimentão vermelho	Pimentão vermelho fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	20
31	Quiabo	Quiabo, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	40
32	Repolho	Repolho, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
33	Tangerina	Tangerina de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou com dano por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
34	Tomate Rasteiro	Tomate, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
35	Uva Niagara	Uva Niagara, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
36	Uva Vitória	Uva vitória, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
37	Vagem	Vagem, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à	KG	30

		superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail**:** educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos não perecíveis para o provimento da alimentação para os alunos do EMEF Mass ami Emoto para o ano de 2024. **Os vencedores deverão apresentar amostras dos produtos para aprovação do Conselho de Alimentação Escolar tendo este, o prazo de 15 dias para aprovar os produtos que apresentarem todas as características adequadas. Em caso de desclassificação, o segundo lugar será convocado para apresentar sua amostra.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Açúcar cristal	Açúcar cristal, obtido da cana de açúcar. Deve apresentar aspecto sólido, com cristais bem definidos, cor branca, sabor e aroma próprios do produto. Deve ser isento de fermentação, sujidade, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, umidade e bolor. Não deve apresentar rendimento insatisfatório, coloração não característica e misturas. A embalagem primária deve ser em sacos de polietileno resistente, transparente, atóxico, vedado, acondicionada em pacotes de 5kg. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, data de fabricação, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1000
2	Água de coco	Água de coco em embalagem Tetra pak de 200ml.	UNIDADE	300
3	Amido de milho	Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de matérias terrosas, sujidades, parasitas, umidade, bolor, fermentação, ranço, resíduos, impurezas e cheiro não característico. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de sacos plásticos reforçados ou caixas, estando intacta, com peso líquido de 0,500 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em condições de acordo com a NTA 37 (Decreto 12.486 de 27/10/78).	UNIDADE	50
4	Arroz agulhinha	Arroz agulhinha, longo fino, tipo I, beneficiado, polido. O produto deve conter no mínimo, 90% de grãos inteiros, coloração branca e os grãos devem apresentar-se soltos após o cozimento. **Não** deve apresentar grãos mofados, manchados, impurezas (grãos queimados, pedras, cascos e carunchos), cheiro forte não característico, matérias terrosas, grãos ou sementes de outras espécies, preparação dietética final inadequada - empapamento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg, em sacos de polietileno, transparente e resistente, e em embalagem secundária de fardos de 30 kg de plástico reforçado. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do Ministério da Agricultura e Abastecimento.	KG	3000
5	Atum em lata	Atum em lata. Contendo os ingredientes: Atum, água, sal e extrato vegetal. Embalagem deverá ser em latas com peso líquido de 170 g. O produtos deverá obedecer a legislação vigente.	LATA	15
6	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	50

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

7	Azeite extra virgem	Azeite de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, embalagem contendo no mínimo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNIDADE	80
8	Biscoito água e sal	Biscoito tipo água e sal. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	20
9	Biscoito água e sal integral	Biscoito tipo água e sal integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	20
10	Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate	Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate C/ 330g Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	200
11	Biscoito Amanteigado Sabor Leite	Biscoito Amanteigado Sabor Leite C/ 330g Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, água e sal. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitas. São rejeitados os biscoitos mal cozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	100
12	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	100
13	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	100
14	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate ZERO LACTOSE	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor chocolate ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos,	PACOTE	60

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).		
15	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco ZERO LACTOSE	Biscoito doce sem recheio tipo rosquinha sabor coco ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, sal e fermento químico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matéria terrosa e parasitos. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado de no mínimo 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12486 de 20/10/78).	PACOTE	60
16	Biscoito de maisena	Biscoito doce sem recheio tipo maisena. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo e açúcar. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade, excesso de dureza ou biscoitos quebrados em excesso. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado de no mínimo 300 g Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Decreto 12 de 20/10/78).	PACOTE	50
17	Cacau em pó 100%	Cacau em pó 100% cacau, sem adição de açúcar. Ingredientes: Cacau em Pó. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA	KG	300
18	Chocolate em pó com Cacau	Chocolate em pó com no mínimo 35% de Cacau. A embalagem primária deve ser em polietileno, resistente de até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. MARCAS HOMOLOGADAS: DONA JURA, MELKEN, DECORA	KG	300
19	Coco ralado	Coco ralado, desidratado, obtido por processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, sem sinais de ranço ou amargor. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica integra, atóxica, de 100 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 272 de 22/09/2005 e alterações posteriores.	PACOTE	50
20	Colorífico	Colorífico, em pó fino, de coloração vermelho intenso. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, até 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	50
21	Creme de leite	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.	UNIDADE	600
22	Creme de leite	Creme de leite pasteurizado, obtido por procedimento tecnológico adequado. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.	KG	60
23	Creme de leite ZERO LACTOSE	Creme de leite, obtido por procedimento tecnológico adequado COM ZERO LACTOSE, para alunos com intolerância à lactose. Embalagem de 200g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem primária deve ser em caixa cartonada, resistente, atóxica, e suas	UNIDADE	50

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		condições deverão estar de acordo com a portaria MA - 146, de 07/03/96 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.		
24	Ervilha congelada	Ervilha selecionada lavada pré-cozida (branqueada) congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente.	KG	60
25	Extrato de tomate	Extrato de tomate. Ingredientes: Polpa de tomate concentrada, sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes, não necessita de refrigeração. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, apresentando cor, aroma e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, de **2kg**. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). MARCAS HOMOLOGADAS: FUGINI, AJINOMOTO, QUERO	UNIDADE	200
26	Farinha de Aveia	Farinha de Aveia. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	50
27	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	60
28	Farinha de milho	Farinha de milho, crua, branca, fina. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, misturas, resíduos e/ou impurezas. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característico. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar de acordo com a NTA 34 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	60
29	Farinha de trigo	Farinha de trigo especial, isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).	KG	100
30	Farinha de trigo integral	Farinha de trigo integral, isenta de matéria terrosa e sujidades. Isento de misturas, umidade, bolor, impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada ou pacotes de papel resistente, de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 35 (Resolução 12 de 1978).	KG	20
31	Feijão carioca	Feijão carioca, tipo 1, constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de 1 kg. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87. MARCAS HOMOLOGADAS: PICININ, PEDRETTI, TIO NOBRE, EMPÓRIO SÃO JOÃO	KG	1000
32	Feijão preto	Preto Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros, de safra nova e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. MARCAS HOMOLOGADAS: PICININ, PEDRETTI, TIO NOBRE, EMPÓRIO SÃO JOÃO	KG	80
33	Fermento químico em pó	Fermento químico em pó. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária de potes hermeticamente fechados de 250g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	UNIDADE	50
34	Fubá mimoso	Fubá de milho, fino, obtido do grão de milho moído, de cor amarela. Deve apresentar aspecto, cor e aroma característico. Isento de sujidades,	KG	100

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		parasitas, larvas, umidade e bolor. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 06 meses a contar da data de entrega.		
35	Grão de bico	Grão de Bico constituído de grãos inteiros, limpos e secos, de safra nova. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais e/ou vegetais, mofo, grãos quebrados e sementes de outras espécies. Deve apresentar cor, aspecto e aroma característico. A embalagem primária deve ser de plástico transparente, resistente, atóxico de no mínimo 500 g. O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº. 161 de 24/07/87.	KG	20
36	Leite de coco	Leite de coco. Sendo o ingrediente principal o leite de coco. Deve ser apresentado em embalagem de garrafa de vidro de 200 ml. Na embalagem deverá conter número de lote, data e fabricação e validade do produto, bem como as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente.	UNIDADE	50
37	Leite integral UHT	Leite integral ultrapasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA.	LITRO	800
38	Leite Integral Zero Lactose	Leite ultrapasteurizado com Zero por cento de lactose. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem longa vida, cartonada, tipo Tetra Brik, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA.	LITRO	300
39	Macarrão Ave Maria	Macarrão com formato ave Maria. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento após a cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
40	Macarrão espaguete	Macarrão formato espaguete. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	100
41	Macarrão Parafuso	Macarrão formato parafuso. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	300
42	Macarrão Penne	Macarrão formato penne. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de outras substâncias permitidas. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6	KG	100

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
43	Macarrão talharim Massa caseira	Macarrão talharim massa caseira. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante naturais urucum. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento pós cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	300
44	Manteiga 500g	Alimento processado, obtido pelo processo de emulssão com os seguintes ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio (sal). Embalagem primária deverá ser de 500g Marcas Sugeridas: Matilat, Itambé, Piracanjuba	UNIDADE	300
45	Massa de lasanha **RESFRIADA**	Massa de lasanha **RESFRIADA**. Contendo os ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Ovo em pó, Sal, Especiarias. Embalagem primária plástica, resistente, atóxica, intacta. Prazo de validade: Mínimo de 70 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC Nº 93, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000.	KG	200
46	Milho para pipoca	Milho para pipoca. Matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, de 500g. As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade vigente e não superior a 6 meses na data de entrega.	PACOTE	800
47	Milho Verde congelado	Milho verde congelado selecionado lavado e **PRÉ-COZIDO (**branqueado) congelado, embalada e estocado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno. A embalagem deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, DAUCY, SWIFT	KG	80
48	Óleo de soja	Óleo de soja refinado, 100% natural. Produto obtido de vegetal de uma única espécie. Não deve apresentar embalagem frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, ranço, substâncias estranhas e volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em frasco plástico, resistente, atóxico, com capacidade para 0,900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978 e RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005).	UNIDADE	600
49	Pão De Forma 100% INTEGRAL	Pão De Forma 100% integral – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	PACOTE	15
50	Sal	Sal refinado extra iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, parasitas, larvas e misturas inadequadas ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária plástica de 1 kg, atóxica, resistente, transparente, termo soldado e intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as NTA 71 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores.	KG	300
51	Tapioca	Tapioca hidratada sem conservantes. Ingredientes: Fécula de mandioca, água. A embalagem primária deve ser em saco plástico resistente, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	100
52	Tempero açafrão (cúrcuma):	Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 40g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e	PACOTE	300

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde obedecendo o Decreto 12.486 de 27/10/78. MARCAS SUGERIDAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.		
53	Tempero canela Em pó	Canela em pó. **Embalagem de 40g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PACOTE	20
54	Tempero chimichurri (Desidratado)	Tempero contendo: Pimenta doce, Cebola, Alho, Cebolinha, Pimenta calabresa, salsa desidratada em flocos e orégano. Deve apresentar aspecto, cheiro e sabor característico. **Embalagem de 300g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	50
55	Tempero cominho (Desidratado)	O Cominho em Pó é composto pelos seguintes ingredientes: cominho em pó. Deve apresentar aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagem de 35, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	20
56	Tempero erva doce (Desidratada)	Erva doce desidratada. **Embalagem de 20g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	20
57	Tempero louro em folhas (desidratado)	Louro em folhas desidratado. **Embalagem de 7g.** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	20
58	Tempero Orégano (desidratado)	Orégano desidratado. Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. **Embalagem de 100g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro e 2005. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	30
59	Tempero vinagrete (desidratado)	Cebola, sal refinado, farinha de milho, pimenta do reino, alho, açúcar, realçador glutamato monossódico, óleo de girassol, cúrcuma, tomate, pimentão vermelho, pimentão verde, salsa ácido cítrico (INS 330), antiumectante dióxido de silício (INS 551) e aroma de limão. **Embalagem de 300g**, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. MARCAS HOMOLOGADAS: SIAMAR, KODILAR, KITANO.	PACOTE	50
60	Trigo para kibe	Trigo para quibe. Produto obtido do grão de trigo são e limpo. Deve estar isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, larvas, mofo e umidade. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 0,500 kg, atóxica, transparente, resistente. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto nº 12486 de 20/10/78).	PACOTE	80
61	Vinagre	Vinagre, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Deve estar isento de sujidades, e apresentar cor, sabor e odor característicos. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 0,750ml. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	200
62	Leite de soja	Alimento à base de soja (leite de soja) sabor original, embalagem longa vida (tetrapack – frasco), contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega.	LITRO	200

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

Rua José Luiz de Oliveira, 95 - CEP 15285-000 – Centro – LOURDES/SP
FONE: 18-3699-1204

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos perecíveis para o provimento da alimentação para os alunos do EMEF Massami Emoto para o ano de 2024. **Os vencedores deverão apresentar amostras dos produtos para aprovação do Conselho de Alimentação Escolar tendo este, o prazo de 15 dias para aprovar os produtos que apresentarem todas as características adequadas. Em caso de desclassificação, o segundo lugar será convocado para apresentar sua amostra.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Bebida láctea sabor morango	Bebida láctea, sabor morango, com consistência cremosa ou líquida. Acondicionada em embalagem primária de saco plástico de polietileno de alta densidade, contendo 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a Instrução Normativa nº 36, de 31 de outubro de 2000.	LITRO	800
2	Carne em bifes (IQF)	**Carne bovina, corte patinho em bifes.** Congelado individualmente cada bife a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg, congelado ou conforme recomendação do fabricante, com aproximadamente 120g cada unidade. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	500
3	Carne em cubos (IQF)	**Carne bovina corte patinho em cubos.** Congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg, com dimensões dos cubos aproximadas em 3x3x3cm. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	1200
4	Carne em tiras (IQF)	**Carne bovina corte patinho em tiras.** Congelado individualmente cada tira a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isento de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. Entregar produto com data de fabricação de até 45 dias no momento da entrega.	KG	1000

Rua José Luiz de Oliveira, 95 - CEP 15285-000 – Centro – LOURDES/SP
FONE: 18-3699-1204

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		
5	Carne moída (IQF)	**Carne bovina corte patinho moída,** congelado individualmente a -12°C (IQF). Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue com peso de 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n° 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.	KG	2000
6	Carne suína Sem osso Sem gordura Sem couro (IQF)	**Carne suína em cubos sem osso, sem gordura e sem couro, com medidas aproximadas de 3cm x 3cm x 3cm,** congelado individualmente cada cubo a -12°C (IQF). O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. Deverá estar de acordo com as NTAS (1-2-3 - Normas técnicas para produtos in natura: rotulagem e carnes - Decreto 12486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem primaria deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. E suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n° 83, de 21/11/03 e suas posteriores alterações.	KG	1500
7	Coxa e sobrecoxa de frango	Coxa e sobrecoxa de frango, sem tempero. Deve apresentar cor, aspecto, aroma e sabor característicos. Isento de manchas, parasitas, sujidades, penas, carne amolecida e esverdeada. Não deve apresentar excesso de gelo. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, lacrada, resistente, peso máximo de 2 kg cada, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso. A temperatura na entrega deve ser de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto n° 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.	KG	2000
8	Filé de Peito de frango	Peito de frango, sem osso. O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Temperatura na entrega de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Decreto n° 12486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.	KG	2000
9	Filé de tilápia (IQF)	Filé de tilápia, congelado individualmente cada filé a -12°C (IQF), com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. A embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico, embalagem de até 5 kg, com carimbo de inspeção estadual e/ou federal e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Percentual de degelo igual ou inferior a 10%. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98 e da resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99. No rótulo da embalagem primaria do pescado congelado comercializado deve atender a instrução normativa MAPA n° 22 de 24/11/05, devendo apresentar, identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	KG	830
10	Leite integral pasteurizado	Leite integral pasteurizado. Deve apresentar cor, aroma, aspecto e sabor característicos. Estar isento de impurezas, matérias terrosas, elementos estranhos e sabor ácido intenso. Deve conter 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem	LITRO	3000

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		primária de pacote plástico, resistente, atóxico, bem vedado de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa n°22, de 24/11/05, do MAPA. Temperatura de entrega de até +5ºC.		
11	Pão de queijo	Pão de queijo congelado. Contendo os ingredientes: polvilho, fécula de mandioca, ovo, óleo de soja, soro de leite em pó, queijo, sal, manteiga. **A UNIDADE DEVERÁ PESAR NO MÍNIMO 25G.** Embalagem de 1 kg.	KG	500
12	Queijo mussarela	Queijo mussarela, peça de 4 kg - de primeira qualidade. O produto deve estar isento de sujidades, bolor. Deve ter cor, cheiro e sabor característico. A embalagem primária deve ser em plástico inviolável, selado à vácuo, transparente, atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com a NTA 11 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a instrução normativa n° 22, de 24/11/05, do MAPA.	KG	300
13	Suco de laranja	Suco de Laranja natural, integral, **SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ÁGUA E CONSERVANTES**. Suco obtido da extração da polpa da laranja. Deverá ser entregue em embalagem de 1litro até 5 litros. No rotulo deverá haver informação nutricional data de fabricação e prazo de validade.	LITRO	4000

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação

E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

Lourdes, 20 de dezembro de 2023.

EXMO SR PREFEITO
ODECIO RODRIGUES DA SILVA

Venho solicitar a licitação de alimentos hortifrúti e granjeiros para o provimento da alimentação para os alunos do EMEF Massami Emoto para o ano de 2024. **Os vencedores ficarão isentos da apresentação de amostras, ficando sujeitos à devolução no ato de entrega, caso os alimentos entregues não estejam de acordo com o descrito.**

Segue abaixo a lista dos alimentos:

Item	Alimento	Descrição	Unidade	Quant
1	Abacate	Abacate de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
2	Abacaxi	Abacaxi de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1400
3	Abóbora cabotchã	Abóbora cabotchã, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
4	Abobrinha paulista	Abobrinha paulista, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos e danos por praga. O produto deve estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	50
5	Acelga	Acelga, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; manchado e murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
6	Alface	Alface crespa ou lisa, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos ou manchas na folha. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	450
7	Alho descascado	Alho, de boa qualidade. Não deve apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, substâncias terrosas, parasitas, larvas e sinais de apodrecimento. Deve ter tamanho e coloração uniformes, cor e sabor característicos. Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 27/10/78).	KG	200
8	Ameixa	Ameixa de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar	KG	

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
9	Banana nanica	Banana nanica, de boa qualidade. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, sem defeito, isento de pontos apodrecidos. Com adequado grau de maturação, cor, aroma e sabor característicos. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionados em caixas, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	4500
10	Batata inglesa	Batata inglesa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1900
11	Beterraba	Beterraba, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa intacta e firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
12	Brócolis japonês	Brócolis de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, murcho e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
13	Cebola	Cebola, de boa qualidade, branca. O produto deve se apresentar são e limpo, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor característicos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Não apresentarem rachaduras, cortes na casca, ferimento e podridão. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Resolução – CNNPA nº 12, de 1978).	KG	800
14	Cenoura	Cenoura, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor, pontos apodrecidos, danos por praga, murcho, ombro verde ou roxo e com deformação grave. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	300
15	Couve	Couve, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, pontos apodrecidos, amarelada e murcha. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
16	Chuchu	Chuchu, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
17	Couve flor	Couve flor, fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à	KG	400

		superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
18	Cheiro verde	Cheiro verde, fresco, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
19	Goiaba	Goiaba, cor vermelha, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
20	Kiwi	Kiwi, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
21	Laranja descascada	Laranja fresca, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A FRUTA DEVERÁ ESTAR DESCASCADA. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	2600
22	Maçã fuji	Maçã fugi, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	2500
23	Maçã Gala	Maçã gala, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	2500
24	Mamão formosa	Mamão formosa, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1300
25	Mandioca descascada congelada	Mandioca, descascada e congelada, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em embalagem plástica, atóxica, conforme quantidade solicitada. O produto deve estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
26	Manga tommy	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
27	Manga Palmer	Manga tommy, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos,	KG	400

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

		corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).		
28	Melancia	Melancia, tipo comum, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, passado, amassado, com polpa branca, oco, queimado de sol grave e imaturo. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	3000
29	Melão	Melão, tipo amarelo, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1600
30	Milho verde na espiga	Milho Verde Espiga, deve ser fornecido em espiga, sem a palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos, com coloração amarelo vivo. As espigas de milho devem ser recém colhidas e estar livres de sujidades, contaminação por insetos ou lagartas e danos fisiológicos ou mecânicos.	KG	1000
31	Morango	Morango, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Acondicionados em embalagem plastica, atóxica, conforme quantidade solicitada O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
32	Ovo	Ovos de galinha, tipo grande e fresco. Produto isento de rachaduras, sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem primária atóxica em dúzias e em embalagem secundária de papelão atóxica resistente e não reutilizadas, com registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/2003, 360/03 da ANVISA/MS.	Dúzias	700
33	Pepino	Pepino comum, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou murcho. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	300
34	Pêra	Pêra, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	400
35	Pimentão verde	Pimentão verde fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80
36	Pimentão vermelho	Pimentão vermelho fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	80

MUNICIPIO DE LOURDES
Departamento Municipal de Educação
E-mail: educacao@lourdes.sp.gov.br

37	Quiabo	Quiabo, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	150
38	Repolho	Repolho, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	300
39	Tangerina	Tangerina, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado ou com dano por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1000
40	Tomate Rasteiro	Tomate, fresco, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; passado, virose, queimado de sol grave ou com danos por praga. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1500
41	Uva Niagara	Uva Niagara, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
42	Uva Vitória	Uva vitória, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; polpa firme e intacta, em estágio de amadurecimento adequado para o consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. O produto deve estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	500
43	Vagem	Vagem, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Deve apresentar grau de maturação adequado para a manipulação, transporte e consumo. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; murcho ou passado. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa, umidade, bolor e pontos apodrecidos. Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, conforme quantidade solicitada. O produto devendo estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	160

Mariana Ferrari Carvalho
Nutricionista CRN-3 66853

Rua José Luiz de Oliveira, 95 - CEP 15285-000 – Centro – LOURDES/SP
FONE: 18-3699-1204